

ЛЕТОПИСЬ «АБРАУ-ДЮРСО»

Том 2
1894–1920

Авторы-составители
В. Н. Коптевский,
А. Ю. Левычкина

Куратор проекта А. Ю. Левычкина


КУЧКОВО ПОЛЕ

Москва
2019



УДК 663.2/3
ББК 36.87
Л52

Летопись «Абрау-Дюрсо». Т. 2. 1894–1920 / авт.-сост. В. Н. Коптев-
Л52 ский, А. Ю. Левычкина. — М.: Кучково поле Музеон, 2019. — 576 с.;
24 л. ил.

ISBN 978-5-6041282-7-5

«Летопись “Абрау-Дюрсо”» — издание, посвященное истории и сегодняшнему дню знаменитого винодельческого хозяйства «Абрау-Дюрсо». Первый том охватывает период с 1870 по 1893 год, когда было создано удельное имение и определено его главное направление деятельности — виноделие.

Во втором томе рассказывается о начале и развитии шампанского производства в период с 1894 по 1920 год. В книге публикуются редкие архивные документы, а также материалы, изданные в конце XIX — начале XX века и посвященные развитию виноделия в России и главным образом в имении «Абрау-Дюрсо».

УДК 663.2/3
ББК 36.87

ISBN 978-5-6041282-7-5

© Коптевский В. Н., 2019
© Левычкина А. Ю., 2019
© Фонд «Наследие Абрау-Дюрсо», 2019
© ООО «Кучково поле Музеон»,
дизайн-макет, издание, 2019

Дорогие читатели!

Мы продолжаем знакомить вас с историей легендарного хозяйства — Русского винного дома «Абрау-Дюрсо». Перед вами второй том «Летописи “Абрау-Дюрсо”», посвященный развитию дома с 1894 по 1920 год. Эти годы стали одними из самых ярких и сложных для знаменитого винодельческого предприятия. В 1890-е годы «Абрау-Дюрсо» был выбран Главным управлением уделов для организации производства удельного шампанского. В 1900-е годы разработан и утвержден «золотой стандарт» известных вин «Рислинг № 63» и «Каберне № 44», неоднократно получавших на отечественных и международных конкурсах высшие награды. В 1910-е годы шампанское «Абрау-Дюрсо» стало лучшим отечественным игристым, которое неизменно присутствовало в погребах императорской семьи и русской аристократии. Это было время расцвета производства и всей инфраструктуры имения, в котором главную роль играли люди, преданные своему делу. Но этот период охватывает также и тяжелые годы испытаний, войн и революций, несмотря на которые хозяйство выстояло и продолжало работать. Второй том заканчивается 1920 годом: именно в апреле 1920-го в Абрау-Дюрсо окончательно установилась советская власть и началась долгая и столь же интересная история советского хозяйства.

В подготовке второго тома были использованы документы отечественных архивов, а также материалы, опубликованные в периодических и отдельных изданиях в конце XIX — начале XX века. В них с позиций современников и прямых участников процесса говорится о развитии виноградарства и виноделия в Черноморской губернии, до 1896 года

являвшейся Черноморским округом. Так, большой интерес представляет обзор виноделия известного эксперта А. Е. Саломона, написанный по результатам Всероссийской промышленной и художественной выставки 1896 года, прошедшей в Нижнем Новгороде, отрывки из очерка М. Балласа о виноделии в Западном Закавказье, статья старшего виноградаря имения «Абрау-Дюрсо» С. П. Крамаренко, опубликованная в материалах съезда виноградовладельцев и виноградарей Черноморской губернии в 1899 году. Также мы публикуем «Закон о виноградном вине и его применение», выпущенный Главным управлением землеустройства и земледелия после принятия самого закона в 1914 году. Этот закон готовился много лет и имел большой общественный резонанс. Среди подобранных нами материалов есть статьи, лекции, воспоминания, посвященные отдельным событиям или людям, которые внесли неоценимый вклад в развитие винодельческого имения «Абрау-Дюрсо».

Наше издание предназначено для историков, виноделов, краеведов, а также для широкого круга лиц, интересующихся историей Черноморского региона России, развитием отечественного виноградарства и виноделия, рождением знаменитого винодельческого бренда «Абрау-Дюрсо» и сопутствующими событиями.

В работе над книгой была оказана неоценимая помощь и поддержка разных лиц и учреждений. В этой связи особую благодарность хотелось бы выразить:

- Управлению архива МО г. Новороссийск — директору архива Мартовецких Наталье Анатольевне, главному специалисту Управления архива МО г. Новороссийск Хачатрян Вере Георгиевне;
- ГБУК КК «Новороссийский исторический музей-заповедник» — директору Колбасиной Ларисе Александровне, заведующей отделом истории Рыбиной Лидии Николаевне;
- Российской национальной библиотеке, заведующей отделом эстампов Бархатовой Елене Валентиновне;
- Государственному музею-заповеднику «Царское Село», директору Таратыновой Ольге Владиславовне, заместителю директора по научной и просветительской работе Ботт Ираиде Куртовне, главному хранителю Бардовской Ларисе Валентиновне, научному сотруднику Эльман Виктории Евгеньевне.
- Хранителю архива «Абрау-Дюрсо» Петровой Елене Васильевне.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ «АБРАУ-ДЮРСО»

ВВЕДЕНИЕ

В 1900 году на Всемирной выставке в Париже проводился представительный винный конкурс, где российские вина получили несколько высоких наград и стали котироваться на уровне лучших французских марок. Как пишет участник этого конкурса А. Иванов, по его окончании был дан обед в честь секретаря экспертной комиссии графа Шандона — совладельца известной французской фирмы «Моэт и Шандон». На обеде подавали шампанское. В конце обеда в ответном слове граф Шандон после слов благодарности предложил тост за создателей этого божественного напитка и поднял бокал с «новосветским» шампанским кн. Л. С. Голицына, приняв его за игристое собственного производства¹. Так началось триумфальное мировое шествие российского шампанского, и вскоре лидирующая роль перешла к новому детищу нашего знаменитого винодела — «Абрау-Дюрсо».

К середине 90-х годов XIX столетия удельное имение «Абрау-Дюрсо» окончательно определилось с главным направлением хозяйственной деятельности — виноградарство и виноделие с перспективной ориентацией на производство игристых вин. В основу были положены труды Ф. И. Гейдука, который в «Золотой книге» утверждал, что «здесь открыта новая Калифорния для вин. Трудно отыскать в мире какую-нибудь схожую местность... Ни Бургундия, ни Шампань, ни Кахетия, а тем

более Крым не могут служить примером и образцом для полного подражания».

Заметная активизация этой деятельности в «Абрау-Дюрсо» наблюдается с приходом в имение князя Л. С. Голицына, который после встречи на Кавказе с императором Александром III в 1891 году был назначен главным виноделом удельных имений Крыма и Кавказа. Имея обширные знания в виноделии и опыт производства шампанского в своем имении в Крыму, он все титанические усилия и энергию сосредоточил на развитии «Абрау-Дюрсо» и переводу его, в силу исключительных природных условий, всецело на выращивание соответствующих сортов винограда и производство шампанского, которое принесло российскому виноделию мировую славу.



ГЛАВА 1

История рождения игристых вин

При обращении к истории происхождения игристых вин, в частности шампанского, сразу возникают ассоциации с французской исторической провинцией Шампань.

Благодаря удачному расположению, Шампань всегда была достаточно развитым регионом, население которого успешно занималось производством сукна, изделий из специального стекла и другими ремеслами. Еще в Средневековье это был важный экономический центр, где устраивались знаменитые международные ярмарки. Однако прославилась Шампань тем, что на ее специфических землях с давних времен занимались виноградарством и изготовлением вин.

Виноградники Шампани были свидетелями многих важных исторических событий, связанных с нашим государством. Так, в 1051 году в Реймсе состоялось торжественное бракосочетание короля Франции Генриха I и княжны Анны, дочери киевского князя Ярослава Мудрого.

По одной из легенд, Анна Ярославна среди прочего приданного привезла с собой часть знаменитого Реймского Евангелия, написанную кириллицей, на котором в дальнейшем присягали многие французские короли.

В 1717 году Францию впервые посетил русский монарх — а именно Петр I. Он побывал в Париже и Реймсе, традиционном месте коронации французских королей. Эту дату принято

считать началом дипломатических отношений между нашими странами. Поездка Петра I во многом определила один из векторов развития культуры в России.

Почти сто лет спустя, в 1814 году, у деревни Фер-Шампенуаз, в районе реки Марны, произошло знаменитое сражение коалиционных войск с Наполеоном. А в августе 1815 года недалеко от этого места, около г. Вертю, российский император Александр I в честь победы над Наполеоном устроил грандиозный смотр 150-тысячной русской армии, на котором присутствовали монархи и высший генералитет антинаполеоновской коалиции. Впоследствии в местечке Фер-Шампенуаз и на горе Монт-Эме в районе Вертю были установлены обелиски в память о русских солдатах, погибших в боях с французами.

Символично, что сотрудничество России и знаменитой провинции на мирном поприще в XIX веке получило продолжение и в виноделии. Для производства шампанского и вина в Крыму и на Северном Кавказе приглашались французские специалисты. Уже тогда главным центром игристого виноделия в России становится удельное имение «Абрау-Дюрсо».

Говоря об истории создания шампанского, следует отметить, что с давних времен игристые вина производились и в других районах Франции (Бордо, Бургундия), а также в Италии, Германии, Молдове, в Крыму и на Дону. В тех районах, где виноградный сок вследствие его повышенной сахаристости и других качеств отличался способностью к продолжительному брожению, шипучее, играющее вино стало пользоваться популярностью. Однако это примитивное мутное вино с неопределенным составом, непригодное к транспортировке, удовлетворяло лишь невзыскательный вкус и имело ограниченный круг потребления. Только с началом применения пробок, выдерживающих давление образующегося в бутылках углекислого газа, и открытия способов освобождения их от осадка игристые вина Шампани получили право называться шампанским.

Во Франции шампанское появилось в конце XVII века в эпоху Людовика XIV, стилю и характеру правления которого так подходит этот игристый напиток. Днем рождения этого вина считается 4 августа. Все источники полагают, что впервые оно было изготовлено в аббатстве Овилле, на берегу реки Марны, близ г. Реймса, усилиями монаха Пьера Периньона. До своей кончины в 1715 году он трудился над совершенствованием своего детища, которое, по словам современников, сразу стало пользоваться огромной популярностью и со временем покорило весь мир. Хотя существует и другое мнение, что он создал шампанское, так как всю жизнь боролся с пузырями.

Порядок производства шампанского во Франции регламентирован на законодательном уровне, определены винодельческие районы и сорта винограда, из которых может быть получено это вино. Такими сортами являются «пино нуар», «пино менье» и «шардоне». Продолжительность выдержки шампанского должна быть не менее 10 месяцев.

Как известно, шампанизация — это процесс вторичного брожения готового тихого вина с насыщением его углекислотой, который происходит в случае добавления сахара. При каких обстоятельствах монах подсластил готовое вино, неизвестно, но последовавшее поведение напитка явно его заинтересовало, что и привлекло к отличному результату. Правда, некоторые исследователи утверждают, что не только Пьер Периньон был изобретателем шампанского. Возможно, открыть шампанский метод могли англичане, которые во время транспортировки закупленных вин добавляли в бочки спирт и патоку для их сохранности.

Однако достоверно известно, что монах открыл секреты купажирования, соединения соков различных сортов винограда, и стал разливать вина в бутылки, что позволяло удерживать углекислый газ, до этого взрывающий винные бочки. Дому Пьеру Периньону также приписывают идею корковых пробок для закупоривания бутылок.

Д. В. Каншин, автор книги «Энциклопедия питания», описал старинный способ получения шампанского, который французы с самого начала не спешили раскрывать.

Итак, процесс производства включал следующие операции. Летом в вино, подлежащее шампанизации, вводят не менее 8% сахара, добавляют коньяк и очищают его яйцами или клеем, или жжеными квасцами, танином и углем. В декабре его переливают в новые бочки. То же самое повторяют в январе-феврале. В апреле вино переливают в бутылки. Бутылки хранятся лежа, с небольшим уклоном к пробке. В бутылке идет процесс брожения и образуется углекислый газ, а также появляется осадок. Через восемь месяцев бутылки откупоривают и их легким поворотом выплескивают осадок. Затем в бутылку добавляют сироп, растворенный в белом вине (10–28 сантитров на бутылку), и быстро закупоривают надежной пробкой, которую сверху закрепляют проволокой. Потом бутылки хранятся лежа, в них опять идет процесс брожения. Через шесть месяцев шампанское готово. Очень важно, что Периньон первым предложил использовать бутылки из особо толстого стекла, способные выдержать образующееся в них повышенное давление².

Во второй половине XVIII века производство шампанского вышло за пределы монастырского сообщества и стало быстро развиваться в стране и за рубежом. Одним из пионеров промышленного производства во Франции стала основанная в 1788 году фирма «Мозэ», выпускавшая тогда 6 тысяч бутылок в год. Несколько лет спустя шампанское начала производить фирма Филиппа Клико, которую после смерти его владельца в 1805 году возглавила молодая вдова Клико, поставившая дело на широкую ногу. В 1814 году, когда русские войска частично оккупировали Францию и вплотную познакомились с шампанским, мадам Клико морем отправила большую партию игристого в Россию, где оно имело ошеломительный успех и заняло ведущее положение на рынке. После этого в обществе нередко

можно было услышать, что «Бонапарт не смог покорить Россию — это сделала мадам Клико».

В 30-х годах XIX века секрет изготовления шампанского узнали в Германии. Силезский купец Гейслер первым запустил массовое производство, и после ряда неудач добился определенных успехов, а в 1850 году в Германии насчитывалось уже около 40 фирм — производителей шампанского. Затем производство шампанского было налажено в Австрии и Италии. Следует отметить, что в России успешные попытки изготовления классического шампанского отмечаются несколько раньше и датируются концом XVIII века в Судакской долине в Крыму.

Популярность шампанского постоянно росла, и объемы его производства быстро увеличивались. Однако, несмотря на совершенствование процесса, полностью удовлетворить спрос не представлялось возможным. В результате, наряду с оригинальным бутылочным изготовлением шампанского, получил развитие высокопроизводительный резервуарный способ, предложенный в 1859 году профессором Е. Момене³. В 1907 году эта технология была запатентована французом Э. Шарма. Она заключается в смешении всех компонентов будущего напитка в герметическом резервуаре, где в течение трех недель продукт бродит под давлением при температуре не выше +15 °С. После этого брожение прекращается путем заморозки содержимого. Затем вино осветляется, фильтруется, разливается по бутылкам, выдерживается десять дней и поступает в продажу. Основным достоинством этого метода является всесезонная непрерывность производства со значительно меньшими затратами и при сравнимом качестве получаемого продукта.

Конечно, специалисты могли отличить бутылочное шампанское от резервуарного, но для широкого потребителя это не имело большого значения, в том числе в силу более приемлемой цены. И здесь уже вступают в действие категории пре-

стижности, среды и повода потребления, а также определенная романтизация старинного метода производства.

В России, как известно, сложилась традиция все игристые вина, которые появились у нас во время царствования Петра I, вскоре после начала его производства в Шампани, называть шампанским. Первое письменное свидетельство современников о наличии шампанского на торжествах в российском высшем свете датировано 1721 годом. Напиток быстро завоевывал популярность и становился эталоном престижности. Вначале шампанское ценилось наравне с другими французскими и венгерскими винами, но позднее, в царствование Елизаветы Петровны, стало более привлекательным и употребляемым на всех важных светских мероприятиях.

Вполне вероятно, что тесное знакомство российской элиты с шампанским имело место в 1717 году, во время первой поездки Петра I во Францию, в ходе которой он посетил Реймс в Шампани. Царь более всего уважал анисовую водку, из виноградных вин отдавал предпочтение венгерскому. Но в силу обстоятельств ему, вероятно, пришлось попробовать игристый напиток, не говоря о сопровождавшем его многочисленном посольстве, которое наверняка продегустировало шампанское самым серьезным образом. Позднее все чаще упоминалось, «как шампанским обносили на приеме в Сенате наряду с венгерским, бургундским, рейнвейном и др.».

В то же время следует отметить, что все русские цари — от Ивана Грозного и до Петра I, прежде всего из дома Романовых — были убежденными трезвенниками. Царь Алексей Михайлович, отец Петра I, как известно, ввел государственную монополию на алкоголь и обложил его продажу пошлиной. Однако Петр I эту монополию частично отменил и процесс потребления алкоголя, зачастую откровенного пьянства, ввел в ранг оригинальной государственной политики. Иностранные дипломаты при российском дворе с ужасом рассказывали об обязательных алкогольных возлияниях на официальных пир-

шествах. После них многие валялись по углам мертвецки пьяные. Современники, следуя поговорке «что у трезвого на уме, то у пьяного на языке», эту страсть царя к спаиванию гостей объясняли возможностью получения важной государственной информации. Иногда это заканчивалось трагически. Так, молодого супруга своей племянницы, будущей императрицы Анны Иоанновны, герцога Курляндского Фридриха Вильгельма он так напоил вином, что тот, не выходя из запоя, через два месяца скончался.

Как уже отмечалось, шампанское довольно быстро появилось в России и стало набирать популярность в среде аристократов и состоятельных сословий. Этому в значительной мере способствовали мода ко всему иностранному, особенно французскому, а также импозантность и исключительные вкусовые качества этого напитка. В результате, несмотря на высокую стоимость шампанского, объемы поставок напитка в Россию, как и импортные расходы, ощутимо возросли. В 1820-х годах в Россию ежегодно поставлялось от 250 до 350 тысяч бутылок на сумму 1,5–2,5 млн руб.⁴ К концу XIX века закупки шампанского во Франции достигли почти 1 млн бутылок на сумму более 3 млн руб. Такие затраты явились основной причиной и стимулом для организации собственного производства шампанского.

Напитки, содержащие углекислоту, такие как квас, кумыс, брага, берёзовка, пиво и другие, были известны на Руси с давних времен и всегда пользовались большой популярностью. Вероятно, поэтому в нашей стране так благосклонно приняли заморские игристые вина, и особенно шампанское.

Вполне естественно, что в процессе созревания идеи собственного производства игристых вин надежды возлагались в первую очередь на виноградные угодья Крыма, Кавказа и Дона. По данным А. Иванова, со ссылкой на материалы Центрального архива Крыма, первые сведения об изготовлении шампанского в Крыму относятся к концу XVIII века, когда в начале XIX века, после смерти известного в Крыму предпринима-

теля А. С. Таранова-Белозерова, у него нашлись несколько бутылок «Судакского шампанского выделки 1799 года». Поскольку более ранних упоминаний не имеется, то винодельческим сообществом эта дата признается началом производства шампанского в России⁵.

Конкретного производителя этого шампанского установить не удалось. По мнению специалистов, оно могло быть выделано в продвинутом частном хозяйстве, предположительно в имении академика П. Палласа.

Позднее производство шампанского в Судакской долине имело место в хозяйстве Крымского училища виноделия, основанного в 1804 году. В ведомостях о винах, выделанных в этом заведении, указывается, что было произведено «вин разных на манер шампанского в 1827 году 100 ведер, а в 1828 году — 5 ведер»⁶. Это подтверждает тот факт, что в Судакской долине берет начало производство шампанского в Крыму, а Судак был основным винодельческим центром на протяжении почти всей первой половины XIX века.

По имеющимся данным, в начале XIX века в Судаке было основано два предприятия по выделке «шипучих» вин. Первое принадлежало французу Д. Я. Ларгье, который около 1808 года занимал там должность директора французской компании по продаже вин. Вскоре он начал строительство в нижней части Судакской долины винного подвала, где с 1812 года стали производиться шампанские вина. Около 1830 года французская виноторговая компания прекратила свое существование, и Д. Я. Ларгье самостоятельно продолжил винное дело. В 1847 году, после его смерти, имение и подвалы по наследству перешли к Е. Н. Дьяковой. Позднее хозяйство вошло в состав Удельного ведомства⁷.

Второе предприятие по производству шампанского было создано ориентировочно в 1830 году и принадлежало богатому московскому купцу А. А. Кричу, который выкупил у князя В. П. Кочубея большое имение, построил винные подвалы и ши-

роко поставил виноделие, включая производство шампанского. В то время предприятие пользовалось большой известностью и многие специалисты отмечали его внушительные масштабы и деловую хватку предпринимателя. Подвалы А. А. Крича могли вместить все производимое в Судакской долине вино в несколько сот тысяч ведер. Там в большом количестве выделялись «шипучие вина на манер шампанского», которые пользовались большим спросом, особенно у средних слоев населения. В 1846 году на сельскохозяйственной выставке в Симферополе за вина пенные и столовые А. А. Крич получил серебряную медаль.

Однако в конце 1848 года А. А. Крич по неизвестным причинам прекратил свою деятельность. По мнению некоторых современников, из-за того что свои шипучие вина он пускал в продажу под маркой французского шампанского дома «Редерер». Когда об этом стало известно, против него был подан судебный иск. В дело также вмешалось французское посольство в России. В результате по суду А. А. Крич должен был выплатить большую сумму, а дело его закрыли. Затем это имение перешло к польскому писателю А. Крашевскому, от него — к предпринимателю Дайберу, а в 1907 году досталось по наследству М. А. Бродской⁸.

В 30–40-х годах XIX века развитие производства игристых вин продолжилось в югобережном районе Крыма. В сохранившихся источниках говорится, что пенные вина выделялись в Крыму в трех местах. Первым, отличавшимся своим качеством и масштабом, упоминается производство графа М. С. Воронцова в «Массандре», где выделкой занимался иностранец Г. Гейзер. Вторым — хозяйство А. А. Крича в Судаке, вино которого по качеству уступало первому. Третьим указывается предприятие А. Петриченко в Алуште, выделкой вина у которого занимался француз М. Тиссье. Это хозяйство отмечается как весьма хорошее, хотя и уступающее воронцовскому.

Следующий этап производства игристых вин в Крыму относится к началу 70-х годов XIX века. Владелец поместья близ Алушты М. Княжевич после прекращения деятельности А. А. Крича и А. Петриченко решил самостоятельно организовать производство игристых вин и их сбыт в крупных городах страны. В Москве он заказал оборудование для выделки пенистых вин и стал готовить газированные напитки, которые обходились гораздо дешевле оригинального шампанского и имели большой спрос. Однако вскоре производство было прекращено из-за конфликта с виноторговцами.

Технология приготовления газированных вин М. Княжевича быстро нашла своих последователей, чему в условиях отсутствия соответствующего законодательства способствовали одновременно и развитие, и дешевизна производства. На рынке под различными заграничными шампанскими марками появилось много фальсификата из газированных вин. Вскоре производством такого «шампанского» в Крыму стали заниматься несколько крупных фирм («Христофоров», «Губонин» и др.), что, естественно, тормозило выделку игристых вин по классическому шампанскому способу. Не избежал этого искушения и легендарный винодел-шампанист князь Л. С. Голицын. Он организовал крупное виноторговое дело в Крыму и Москве и стал производить газированное вино под маркой «Кларет», которое не имело никакого отношения к сорту известного одноименного винограда, но долгое время пользовалось огромным успехом в Москве и других центрах⁹. Тогда же изготовлением шампанских или просто шипучих вин путем искусственного насыщения углекислотой занимались многие виноделы и виноторговцы и в других регионах России.

В начале XIX века при атамане Донского казачьего войска А. И. Иловайском на Дон из Шампани были доставлены лучшие виноградные лозы, а позднее, в 30–40-х годах, в районе станиц Цимлянской и Раздорской начался бурный рост производства донского шипучего вина, которое затем поставлялось в Мо-

скову, Санкт-Петербург, Нижний Новгород и другие города. Однако, как отмечалось, по качеству оно уступало крымским производителям.

В Харькове Н. А. Жевержеев выпускал две марки шипучих вин — «Императорское» и «Цимлянское». Н. А. Зворыкин, винодел и виноторговец из Астрахани, — «Белое шипучее». Г. П. Лаптев, виноторговец из Саратова, покупал и газировал бессарабские вина и выпускал следующие марки: «Сладкое», «Сухое» и «Розовое шампанское». Д. А. Соколов, винодел и виноторговец Ростова на Дону, производил сухие красные и белые вина, а также игристые: «Игристое белое № 37», «Игристое полынное № 42», «Игристое белая головка № 41» и «Игристое красная головка № 63». Он вырабатывал вина главным образом из покупного винограда. А. Д. Соколов, винодел и виноторговец из Новочеркасска, также закупал виноград у казаков-виноградарей станиц Раздорской, Мелиховской, Золотовской, Кумшацкой и Цимлянской и выпускал сухие белые и красные вина, а также игристые «Донское игристое № 40», «Шампанское № 66». Продавались все эти вина в то время по цене от 70 коп. до 1 руб. за бутылку¹⁰.

Кроме этого, в Геджухе, близ Дербента, шипучие вина вырабатывались в имении графа Воронцова-Дашкова, а в 1905 году в Бессарабии, в местечке Шабо (Шабодан), открылся завод по производству шипучих вин «Унион-Витиколь»¹¹.

В 1880-е годы на рынке появились шипучие вина из Донского региона, где одним из ведущих производителей был предприниматель из Новочеркасска А. А. Меркулов, выпускавший игристое «Донское шампанское». Знаток виноделия А. Е. Саломон писал, что «на Ялтинской сельскохозяйственной выставке в 1884 году были представлены шипучие вина А. А. Меркулова и князя Л. С. Голицына из Феодосии. Неоспоримо, что последние далеко лучше первых... Сравнительно, однако, с иностранными, как те, так и другие значительно уступают им»¹².

На Кавказе в то время славился своими пенистыми напитками шампанский завод в Кутаиси, который с 1886 года принадлежал принцу К. П. Ольденбургскому, и еще один завод в том же уезде.

В конце XIX века производством игристых и газированных вин успешно занимались предприятия в Одессе. Там даже существовало совместное предприятие с известной французской фирмой «Редерер», которая использовала французские виноматериалы. Известный авторитет русского виноградарства и виноделия В. Е. Таиров писал, что «изготовлением шампанского занялись и у нас в России, но оно в качественном отношении, к сожалению, требует еще улучшения, дабы могло бы более или менее успешно конкурировать с привозным французским».

В статистическом отчете за 1899 год говорилось, что в России действуют 8 заводов, работающих по французскому методу и производящих ежегодно 510 тысяч бутылок, и производство шипучих вин развивается весьма быстрыми темпами. Кроме этого, 43 предприятия выпустили 655 тысяч бутылок газированного вина.

Можно констатировать, что в течение значительной части XIX века в Крыму, на Дону и в отдельных местах на Кавказе и Молдавии производились в основном шипучие и газированные вина «на манер шампанского», которые зачастую продавались под видом оригинального шампанского. Что касается последнего, то оно в небольшом количестве выделялось у Л. С. Голицына в Крыму в «Новом Свете», в одном-двух имениях в районе Судака, а также в хозяйстве принца Ольденбургского в Кутаиси. Мастерами-виноделами в этих хозяйствах работали французы, которые старались не передавать секреты производства местному персоналу.

Как представляется, к концу XIX века с освоением новых регионов виноградарства и виноделия, и в первую очередь на Северном Кавказе, где начало активно развиваться удельное

имение «Абрау-Дюрсо», идея производства в России классических игристых вин вновь стала овладевать умами патриотически настроенных представителей винодельческого сообщества. При этом они осознавали необходимость системного, научно обоснованного подхода к решению этой проблемы.

Новый этап в развитии производства игристых вин начался в Крыму в последнем десятилетии XIX века, после того как в 1889 году Удельным ведомством были приобретены имения князя М. С. Воронцова «Ай-Даниль» и «Массандра» и объединены с царскими имениями «Ливадией» и «Ореандой» в общее Управление крымскими удельными имениями.

Как уже отмечалось выше, инициатором и вдохновителем идеи русского шампанского, способного создать конкуренцию лучшим французским маркам, стал князь Л. С. Голицын, занимавший с начала 1890-х годов пост главного винодела имения Его Императорского Величества «Ливадия» и удельных имений Крыма и Кавказа. Он энергично взялся за решение этой важной задачи, хорошо понимая предстоящие серьезные трудности.

В то же время потребление импортных игристых вин в России постоянно увеличивалось, поэтому собственное производство имело важное экономическое значение для страны.

«Вестник виноделия» в 1896 году констатировал: «Ввоз в Россию иностранных вин достигает довольно значительных размеров. В среднем в год привозится 773 тысячи пудов в деревянной посуде. В стеклянной посуде нешипучего вина привезено 225 тысяч бутылок и шипучего — 781 тысяча бутылок», общей стоимостью около 9 млн руб. в год. Известный агроном и публицист М. В. Неручев в своем докладе «Ввоз в Россию иностранных вин и положение их на рынке сравнительно с русскими», выпущенном отдельной брошюрой в 1901 году, привел следующие данные по шипучим винам, ввозимых в бутылках: в 1886–1890 годах ввезено 2,34 млн бутылок на сумму 8,190 млн руб.; в 1891–1895 — 2,84 млн бутылок на сумму 8,92 млн руб.; в 1896–1900 — 4,71 млн бутылок на сумму 14,66 млн руб.

Оптовая цена шампанского составляла со всеми пошлинами и доставкой в русский порт около 2 руб. за бутылку, в то время как 10–15 руб. в месяц были неплохой зарплатой для конторского служащего.

Для решения поставленной задачи необходимо было в первую очередь определить, как и из чего производить свое шампанское. Техничко-технологические вопросы решались относительно просто — путем закупки оборудования за границей и приглашением оттуда специалистов. Гораздо серьезнее обстояли дела с изысканием источника получения необходимых виноматериалов для выделки шампанского соответствующего качества в отношении вкуса, цвета, букета и «игристости».

Князь Л. С. Голицын начал заниматься этими проблемами задолго до своего высокого назначения. В 1882 году, ознакомившись во Франции с производственным процессом, он начал первые опыты по выделке игристых вин шампанским способом в имении «Новый Свет». В первую очередь его внимание было обращено на виноградники из семейства «пино», так как именно из него в Шампани производилось лучшее шампанское. Только такой виноград там полностью вызревает и привносит в напиток приятный букет, напоминающий запах чайной розы, и дает хорошую игристость.

Сорта «пино-фран» и «пино-гри», до этого крайне редкие в Крыму, начали активно разводить на винограднике в «Новом Свете». Однако первое вино было еще далеко от ожидаемых результатов. В жарких и сухих условиях виноград перезревал, вино получалось не того качества и с весьма концентрированным букетом. К тому же урожайность этих сортов была недостаточной.

Князь Л. С. Голицын в течение десяти лет проводил опыты с заграничными и местными сортами, делая из них разные винные комбинации. Главной задачей этих опытов было нахождение белых и красных сортов, которые бы давали качественное вино с нейтральным вкусом и букетом, а в смеси с вином из винограда «пино» — хороший материал для игристого вина.

В результате было отобрано пять сортов: «пино-фран», «пино-гри», «шардоне», «алиготе» и «мурведер». В различных соотношениях они стали входить в состав игристых вин последних розливо, производившихся в «Новом Свете».

В начале 1890-х годов при небольших объемах розлива материал для игристого вина брался с принадлежащих Л. С. Голицыну виноградников в «Новом Свете» и его феодосийской дачи. Позднее, в середине 1890-х годов, князь в поисках более свежих и тонких материалов приобрел в северном районе, около деревни Токлук, участок земли с каменисто-песчаной почвой и развел там 32 десятины (около 35 га) виноградника. Были высажены «алиготе», «пино-гри», «шардоне» и «мурведер». Вино с этого участка получалось отличного качества, с особенно тонким букетом. Однако урожайность винограда была недостаточной: в лучшие годы здесь получали только около 6 тысяч ведер вина.

Следует помнить, что в начале 1890-х годов выделка шампанского уделами проводилась в Судакe, где для этого арендовали подвал наследников винодела Ларгье. Руководил производством французский шампанист В. Тьебо. Материалом служили вина, поступающие с удельных виноградников («Ай-Даниль», «Массандра») и из частных имений, в том числе в низовьях реки Качи, где культивировался добротный качинский игристый сортамент. Л. С. Голицын стал производить посадку соответствующих сортов в имении «Ай-Даниль»: «пино-фран», «пино-гри», «алиготе» и «шардоне».

Так игристые вина в начале 1890-х годов производились в «Новом Свете» все в большем объеме и пользовались большой популярностью среди состоятельной публики. Самый большой розлив (60 тысяч ведер) был сделан в 1899 году. Первые игристые вина шли под маркой «Парадиз», затем под маркой «Новый Свет». В 1896 году это шампанское подавали на парадном обеде во время коронационных торжеств Николая II, и напиток было дано новое название — «Коронационное».

Отмечая заслуги князя Л. С. Голицына в производстве игристых вин, следует упомянуть о знаменитых подвалах-тоннелях, сооруженных им в «Новом Свете» в горе Коба-Кая. Начало их строительства пришлось приблизительно на 1890 год, и к концу десятилетия их длина составляла более 2 верст (2,2 км). Половина помещений предназначалась для шампанского, так как для выдержки и обработки игристого вина необходима температура около 10–15 °С. Длинные галереи соединялись между собой узкими переходами. В особом подвале № 4 Л. С. Голицын собрал единственную в мире коллекцию вин XVII–XX веков, насчитывавшую более 50 тысяч бутылок. Здесь же был расположен обширный дегустационный зал с нишами, наполненными образцами своего и иностранного шампанского. В центре возвышалась привезенная из Парижа статуя Бахуса. Показывать многочисленным посетителям лабиринт галерей и зал, знакомить их с содержимым ниш составляло для Л. С. Голицына большое удовольствие.

Однако производство игристых вин в Крыму было ограничено из-за недостатка необходимых виноматериалов и носило как бы опытный характер. Нестабильность источников сырья не позволяла получать качественные игристые вина. Такое положение не удовлетворяло Удельное ведомство. В результате из Франции вызвали специалистов во главе с Э. Робине и решили выбрать новое место для производства игристых вин на более стабильной и рациональной основе.

После изучения различных вариантов это производство было предложено перенести в Абрау-Дюрсо. Там, в условиях более влажного и умеренного климата, рассчитывали из винограда шампанского сортимента и «алиготе», посадки которых уже были заложены ранее, получить игристые вина, по качеству близкие к оригинальному шампанскому.

Л. С. Голицын переключил внимание на «Абрау-Дюрсо», а имение «Новый Свет» без необходимого надзора и из-за нехватки средств стало приходить в упадок. Шампанское стало

закладываться за долги, еще при жизни князя часть распродала кредиторы, а часть по его воле — была передана в дар Николаю II.

Последний сравнительно небольшой розлив игристого вина в «Новом Свете» был проведен в 1905 году. На этом его производство было закончено.

В конце концов значительная часть коллекции редких вин оказалась в «Массандре», а некоторые уникальные художественные произведения и немало коллекционного вина были расхищены во время Гражданской войны. С приходом советской власти имение «Новый Свет» было национализировано, и все имущество вместе с остатками вина передали «Крымвинтресту».

По мнению специалистов, за исключением игристых «Коронационного» и «Original Krymskoje», Крым так и не дал миру ни одного рыночно значимого типа шампанского, но, несомненно, добился признанных высот в подражании лучшим мировым брендам. Тем самым он как бы уступил дорогу и место на пьедестале легендарному «Абрау-Дюрсо».



ПЕРЕЧЕНЬ АРХИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В ИЗДАНИЕ

№	С.	Название	Дата
1	116	Условие между А. Земляновым и удельным имением «Абрау-Дюрсо» на строительство тоннельного подвала	20 мая 1894 года
2	118	О строительстве нового тоннельного подвала	Июнь 1894 года
3	120	О возложении на В. Тьебо заведывания Судакским подвалом и его обязанностях	18 октября 1894 года
4	123	Об установке телефонного сообщения между Новороссийском и «Абрау-Дюрсо»	6 сентября 1895 года
5	125	Об экспонатах на Всероссийской художественно-промышленной выставке в Нижнем Новгороде	26 октября 1895 года
6	127	О бесплатном отпуске абрауского вина приезжающим в имение «Дагомыс»	6 ноября 1895 года
7	128	Письмо князя Л. Голицына в Главное управление уделов о работе В. Тьебо	5 сентября 1896 года
8	133	Письмо начальника Главного управления уделов Л. Д. Вяземского князю Л. С. Голицыну по господину Тьебо	02 декабря 1896 года
9	135	О выводах Робине по «Абрау-Дюрсо»	19 декабря 1896 года

№	С.	Название	Дата
10	137	Письмо об обязанностях господина Э. Робине	24 января 1997 года
11	139	Протокол совещательной комиссии по вопросу о перещепе «португе»	Февраль 1897 года
12	143	Письмо В. Мартынова о переводе в «Абрау-Дюрсо» шампанского производства	31 августа 1897 года
13	146	О назначении практиканта Егорова в имение «Абрау-Дюрсо»	14 сентября 1897 года
14	148	Об этикетах для шампанского	17 сентября 1897 года
15	149	Об установке электрического освещения и вентилировании подвалов	29 сентября 1897 года
16	151	О результатах обсуждения вопросов улучшения в производстве шипучих вин	3 ноября 1897 года
17	153	Рапорт В. Мартынова в Главное управление уделов о положении дел в шампанском производстве	5 ноября 1897 года
18	159	Письмо князя Л. Голицына начальнику Главного управления уделов князю Л. Д. Вяземскому о несогласии с мнением господ Робине и Тьебо об оставлении в «Абрау» «португизера» и об уничтожении части «пино-гри» для прищепа его на «пино-фран» и «пино-блан»	4 декабря 1897 года
19	162	Рапорт об этикетах для шампанского	10 декабря 1897 года
20	163	О перещепке «пино-гри» на «пино-фран»	22 января 1898 года
21	165	О награждении С. П. Крамаренко и А. В. Келлера на Тифлисской выставке	7 ноября 1898 года
22	167	О результатах произведенной в Эперне экспертизы присланных из «Абрау» вин	1 мая 1899 года

№	С.	Название	Дата
23	169	О переводе шампанского дела из Судакского подвала в имение «Абрау»	12 мая 1899 года
24	170	Письмо В. Мартынова князю Л. Вяземскому о положении дел в шампанском производстве	13 мая 1899 года
25	173	Об упразднении должности старшего виноградаря удельного имения «Абрау-Дюрсо»	18 января 1900 года
26	174	О проведении систематических исследований полезных ископаемых в «Абрау-Дюрсо»	Апрель 1900 года
27	176	Письмо инспектору по рыбной части при Министерстве земледелия и государственного имущества с описанием озера Абрау и вопросами о разведении рыбы в озере	[...] января 1904 года
28	178	Письмо Управлению удельным имением «Абрау-Дюрсо» о разведении рыбы	29 марта 1905 года
29	180	О принятии на работу шампаниста В. Дравиньи	5 июля 1905 года
30	181	О награждении должностных лиц удельного имения «Абрау-Дюрсо»	6 декабря 1905 года
31	183	Петиция служащих и рабочих удельного имения «Абрау-Дюрсо»	10 декабря 1905 года
32	191	Письмо инспектору удельного виноделия об увольнении служащих и о праве закрыть имение	17 декабря 1905 года
33	193	Рапорт временно исполняющего обязанности управляющего удельным имением «Абрау-Дюрсо» Е. К. Шулькина о волнениях в имении и составлении петиции	8 января 1906 года
34	203	Рапорт В. Мартынова о расследовании в связи с волнениями в имении и составлении петиции	16 января 1906 года
35	207	О поставке шампанского в Америку господину Шульцу и в Милан на выставку	16 февраля 1906 года

№	С.	Название	Дата
36	209	Об упразднении должности химика при шампанском подвале, занимаемой господином Фроловым-Багреевым	2 марта 1906 года
37	210	О предоставлении документов на господина Веделя в связи с представлением его на штатную должность удельного винодела	19 апреля 1907 года
38	212	О заседании противохолерной комиссии	2 сентября 1907 года
39	214	О предоставлении господину Макларену права исключительной продажи удельного шампанского в Англии	7 ноября 1907 года
40	215	Письмо господину Бюр-Пастору в Эперне о покупке материалов для шампанского производства	20 февраля 1908 года
41	217	О технических недостатках автомобиля фирмы «Фрезе»	6 сентября 1908 года
42	219	Контракт на аренду участка земли между удельным имением «Абрау-Дюрсо» и Анапским отрядом 1-го отдела Черноморской бригады корпуса пограничной стражи	1909 год
43	222	Пояснительная записка к эскизу расширения шампанского подвала	1910 год
44	227	О заказе за границей плакатов для удельного шампанского «Абрау-Дюрсо»	14 января 1910 года
45	228	Рапорт инспектору удельного виноделия о смете расходов и необходимых действиях в связи с проведением выставки «Русская Ривьера»	Май 1913 года
46	230	Смета расходов по участию на выставке «Русская Ривьера»	1913 год
47	232	О производстве модели шампанского подвала для выставки «Русская Ривьера»	Май 1913 года

№	С.	Название	Дата
48	234	Акт на приемку и сдачу в Удельное ведомство имения «Северная Озерейка»	9 августа 1913 года
49	237	Об участии А. Келлера в работе экспертной комиссии выставки	Октябрь 1913 года
50	238	Описание Подвала столовых вин	1913 год
51	241	Винокурение в имении	1913 год
52	243	О сокращении продажи вина	Февраль 1914 года
53	244	О присуждении наград на выставке «Русская Ривьера» в 1913 году	14 июля 1914 года
54	245	Ходатайство об обеспечении семей военных и сохранении за ними права на квартиру в «Абрау-Дюрсо», а также семей французских подданных, служащих в шампанском подвале	28 июля 1914 года
55	246	Рапорт о мобилизации на военную службу и хозяйственных делах	28 июля 1914 года
56	249	О запрете на продажу шампанского оптом и со скидкой	14 августа 1914 года
57	250	О приобретении имения «Навагирь»	3 сентября 1914 года
58	252	О выдаче пособий семьям французов	23 сентября 1914 года
59	253	О выдаче вина В. Дравины	1915 год
60	254	О вознаграждении рабочих	15 сентября 1915 года
61	255	О новом законе об акцизе на вино и его положениях, введенном по Петроградской удельной виноторговле	Декабрь 1915 года
62	259	Рапорт инспектору удельного виноделия с предложениями по изменениям в отделке бутылок и бандеролей	6 января 1916 года

№	С.	Название	Дата
63	261	Заключение на проект построек в имении «Абрау-Дюрсо»	1916 год
64	264	О создании Школы русских техников шампанского дела в имении «Абрау-Дюрсо»	Январь 1917 года
65	266	Постановление о национализации всех удельных имуществ, предприятий и капиталов	16 марта 1917 года
66	268	О создании Коллегии по управлению имением «Абрау-Дюрсо»	1917 год
67	269	О прекращении бесплатного отпуска вина	18 октября 1917 года
68	270	О прибытии Правительственной экспедиции для ознакомления с положением виноградарства и с топографией местностей Абрау-Дюрсо, Мысхако и Шесхарис	7 октября 1917 года
69	271	О передаче имения «Абрау-Дюрсо» во владение Черноморского губернского земельного комитета	19 декабря 1917 года
70	272	О подтверждении обязательности распоряжений и постановлений ЦИК для имения «Абрау-Дюрсо»	Декабрь 1917 года
71	274	О взимании налога с отпускаемого вина из «Абрау-Дюрсо»	23 декабря 1917 года
72	275	О назначении Г. А. Барберона директором организуемой в «Абрау-Дюрсо» областной опытной станции и выделении средств на расходы по организации опытной работы	8 февраля 1918 года
73	276	Постановление Комитета внутреннего распорядка от 5(20) марта 1918 года о порядке и нормах выдачи вина в имении «Абрау-Дюрсо»	20 марта 1918 года

№	С.	Название	Дата
74	277	Ходатайство о выдаче разрешения на получение спирта для аптек	13 марта 1918 года
75	279	Проект порядка начисления заработной платы в имении «Абрау-Дюрсо», составленный на основании постановления общего собрания рабочих и служащих имения	11 апреля 1918 года
76	283	Заявление о предоставлении ректификованного спирта для нужд Центрофлота	1918 год
77	284	Запрос Черноморского госпиталя о содействии в предоставлении спирта и шампанского из имения «Абрау-Дюрсо»	Апрель 1918 года
78	285	Требование о предоставлении вина для больных красногвардейцев	29 апреля 1918 года
79	286	О научном изучении и научном обосновании коньячного производства в «Абрау-Дюрсо»	24 мая — 7 июня 1918 года
80	288	Проект организации опытной станции по виноградарству и виноделию в «Абрау-Дюрсо»	1918 год
81	302	Протокол совещания по опытному делу в «Абрау-Дюрсо»	1919 год
82	309	Протокол 2-го совещания по опытному делу	26 июня 1918 года
83	312	Об установлении налога на вино	Август 1918 года
84	313	Об эвакуации вина из имения «Абрау-Дюрсо»	1918 год
85	318	Телеграмма об установленных расценках на вино	Сентябрь 1918 года
86	319	Выдержка из письма о взаиморасчетах имения «Абрау-Дюрсо» с Новороссийским отделением Государственного банка	Сентябрь 1918 года

№	С.	Название	Дата
87	325	Запрос на выпуск мелких разменных знаков	Сентябрь 1918 года
88	326	Приказ военного губернатора о подготовке и укупорке вина из «Абрау-Дюрсо»	24 октября 1918 года
89	328	О выдаче разрешения на право хранения оружия членам администрации «Абрау-Дюрсо»	1 ноября 1918 года
90	329	Справка на отпущенное из «Абрау-Дюрсо» вино для встречи союзников	1918 год
91	330	О необходимости расширения функционирования опытной станции в имении «Абрау-Дюрсо»	15 декабря 1918 года
92	332	О переходе имения «Абрау-Дюрсо» в ведение Финансового отдела	22 января 1919 года
93	333	Цены на шампанское и столовое вино в январе 1919 года	26 января 1919 года
94	334	Постановление о порядке торговли спиртными напитками	25 февраля 1919 года
95	336	Справка о количестве вина в имении «Абрау-Дюрсо»	29 марта 1919 года
96	338	О будущем контракте с В. Дравиньи	30 марта 1919 года
97	340	Удостоверение о службе В. Дравиньи	15 апреля 1919 года
98	341	О обмене французским гражданкам денежных знаков на «керенки»	15 апреля 1919 года
99	342	Договор купли-продажи столового вина из имения «Абрау-Дюрсо»	25 апреля 1919 года
100	347	Об увеличении содержания служащим и рабочим имения	Май 1919 года

№	С.	Название	Дата
101	349	Обращение в английскую миссию о выдаче обмундирования для стражи имения «Абрау-Дюрсо»	28 мая 1919 года
102	350	Удостоверение о назначениях Г. Г. Кнюпфера	Июнь 1919 года
103	351	Обращение родителей учащихся и жителей имения об открытии в «Абрау-Дюрсо» Высшего начального училища	14 июня 1919 года
104	353	О разрешении на продажу вин Британской военной базе	27 июня 1919 года
105	354	Ходатайство о предоставлении отсрочки по мобилизации служащих и рабочих имения «Абрау-Дюрсо»	1919 год
106	355	О набеге зеленоармейцев	9 августа 1919 года
107	364	О назначении И. Н. Клингена управляющим государственными имениями	14 сентября 1919 года
108	366	Протокол заседания комиссии по пересмотру цен и норм отпуска вина	14 сентября 1919 года
109	370	О нападении зеленых, окруживших Э. А. Веделя с семьей	9 февраля 1920 года
110	372	Телефонограмма Э. Веделя о бесчинствах и требованиях офицеров генерала Деникина о выдаче вина и спирта	27 февраля 1920 года

ДОКУМЕНТ № 1**Условие между А. Земляновым
и удельным имением «Абрау-Дюрсо»
на строительство тоннельного подвала**

20 мая 1894 года

УСЛОВИЕ

1894 года мая 20-го дня. Я, нижеподписавшийся крестьянин Орловской губернии села Алешковичи, Афанасий Землянов заключил с Управлением удельным имением «Абрау-Дюрсо» настоящее условие о нижеследующем:

1) Я, Землянов, принимаю на себя все земляные работы по устройству в имении «Абрау-Дюрсо» тоннельного подвала, обязуюсь произвести тоннельную выемку в указанном Управлением месте следующих размеров: 11½ аршин шириною, боковые стенки высотой 2½ аршин и полуциркулярный над ними свод высотой от середины до пола 7 аршин 26 [дюймов], длина всей выемки — 25 сажень, каковую работу я обязуюсь окончить к 10 числу сентября месяца сего 1894 года.

2) За работы, перечисленные в п. 1, Управление обязуется мне уплатить по 130 руб. за погонную сажень в том случае, если грунт окажется скалистый и работу нельзя будет производить без помощи лома и пороха. В тех же местах, где работу можно будет производить киркой и лопатой, Управление уплачивает за погонную сажень по 80 руб.

3) Работу обязуюсь произвести собственными инструментами за исключением ломов и молотов, которые будут доставлены Управлением, но при условии вернуть их по окончании работ в исправном виде, а за поломанные уплатить их стоимость.

4) Кроме того, Управление обязуется приобрести для работ рельсы, три вагонетки вместимостью около ¼ кубической сажени каждый, одну платформу, лес на два кольца и 100 штук железных скоб.

5) Я, Землянов, обязуюсь всю землю от произведенной выемки отвозить и сваливать в озеро в указанном Управлением месте.

6) На 12 или 13-й сажени тоннеля я, Землянов, обязуюсь устроить колодец для вентиляционной трубы размеров, допускающих производство каменной кладки.

(Новороссийский архив. Ф. 1. Оп. 1. Д. 405. Л. 10)

ДОКУМЕНТ № 2¹

О строительстве нового тоннельного подвала

МИНИСТЕРСТВО
ИМПЕРАТОРСКОГО ДВОРА
И УДЕЛОВ

Июнь 1894 года

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
УДЕЛОВ

7 ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

Господину управляющему удельным имением
«Абрау-Дюрсо»

По рассмотрении, представленной Вашим высокоблагородием при рапорте от 4-го минувшего мая за № 334 сметы на устройство во вверенном Вам удельном имении нового тоннельного подвала длиной 25 сажень Главное управление уделов признало утвердить означенную смету к исполнению, за сделанными в ней старшим архитектором при Главном управлении г[осподином] Шретером исправлениями, в сумме одиннадцати тысяч шестисот шестнадцати руб. (11 616 руб.).

Сообщая об этом Вашему высокоблагородию, в ответ на рапорт за № 334, с препровождением утвержденной сметы, расценочной ведомости и чертежа, Главное управление уделов разрешает Вам произвести сверх того расход на покупку 400 сажень рельс Дековилля и 4 вагонеток к ним, с тем чтобы об израсходованной на сей предмет сумме было донесено Главному

управлению уделов, и затем обращает особое Ваше внимание на необходимость изолировать внутреннее помещение подвала от доступа внешнего воздуха, поручая Вам в то же время предварительно устройства проектированного г[осподином] Шретером и указанного на проект тамбура перед подвалом обсудить подробно этот вопрос с заведывающим удельным виноградарством и виноделием, князем Л. С. Голицыным.

По окончании постройки проектированного тоннельного подвала имеете Вы представить в Главное управление надлежащий технический отчет.

За помощника начальника
Главного управления уделов: подпись

(Новороссийский архив. Ф. 1. Оп. 1. Д. 405. Л. 27–27 об.)

¹ Текст всех публикуемых документов оформлен по современным правилам орфографии и пунктуации. Стилистические особенности и выделения текста оригинала сохраняются. — *Примеч. ред.*

ДОКУМЕНТ № 3

**О возложении на В. Тьебо заведывания
Судакским подвалом и его обязанностях**

18 октября 1894 года

Копия

На подлинном его сиятельством и. д. начальника

Главного управления уделов написано

«Утверждаю 12 октября 1894 г.»

Ввиду заявления заведывающего удельным виноградарством и виноделием об уступке уделам находящегося в его пользовании винного подвала в Судаке, предполагается, по соглашению с заведывающим виноградарством и виноделием, сделать следующие распоряжения:

1) Непосредственное заведывание Судакским подвалом под наблюдением и руководством заведывающего виноградарством и виноделием возложить на винодела Тьебо, поручив ему вместе с тем: а) ведение необходимых для учета вина и прочего имущества означенного подвала книг, и б) составление, по указаниям заведывающего виноградарством и виноделием, ежегодных хозяйственных смет по подвалу и представление таковых на утверждение Главного управления уделов, через управляющего имением «Массандра» одновременно со сметой по названному имению.

2) Сосредоточить в Судакском подвале выделку и выдержку всего вообще удельного шампанского и перевести в этот подвал, когда таковой и бродил[ья] будут приспособлены, все удельные [вина], находящиеся в имении заведывающего виноградарством и виноделием «Новый Свет».

3) Операции по выделке и выдержке, [а] также продаже удельного шампанского считать совершенно отдельным от удельных

имений предприятием уделов и, соответственно сему, вести по этому предприятию счетоводство двойной систем[ой], отдельное от счетоводства по винодельным имениям, возложив выполнение сего на контору Массандрского имения.

4) В видах устранения необходимости в представлении виноделом Судакского подвала отчетности в контору Массандрского имения посылать одного из служащих в оной в означенный подвал по истечении каждых двух месяцев [для] составления на месте, по подлинным бумагам и при участии винодела, отчет[ных] ведомостей, необходимых для ведения в конторе имения двойного счетоводства по операциям подвала.

5) Поручить управляющим винодельными имениями:

а) отсылаемые по распоряжению заведывающего виноградарством и виноделием в Судакский подвал удельные вина для выделки шампанского показывать по бухгалтерским книгам и отчетам как бы проданными означенному подвалу по стоимости этих вин имениям, с надбавкой в пользу имений 30% с суммы стоимости каждой отсылаемой в Судакский подвал партии вина и

б) сделать на объясненных основаниях расчет за удельные вина, отосланные уже до настоящего времени в имение «Новый Свет» и числящиеся по бухгалтерским книгам долгом на заведывающем виноградарством и виноделием.

6) Расценку шампанского и других вин, которые будут выделяться и выдерживаться в Судакском подвале, производить один раз в год при заключении бухгалтерских книг в конце каждого операционного периода; причем основные вина расценивать по сортам и годам урожая, а шампанское — по годам выделки и по определившимся таким образом ценам проводить по бухгалтерским книгам все обороты вина в течение года. Прейскурантные же цены на выпускаемое в продажу удельное шампанское определять в порядке, установленном § 30 Положения об управлении виноторговым предприятием, для составления прейскурантов удельным винам.

7) В административном отношении подчинить Судакский подвал управляющему именем «Массандра», поручив ему распоряжение ассигнуемыми по смете сего подвала кредитами, с предоставлением права отпускать виноделу означенного подвала [...] денежные суммы, необходимые для выполнения текущих по подвалу расходов по указанным в смете предметам.

8) Поставить о вышеизложенном в известность заведывающего виноградарством и виноделием и управляющих винодельными имениями: «Ливадия», «Массандра» и «Абрау-Дюрсо», сообщив им к надлежащему исполнению [копию] с сего доклада.

Подлинное подписал заведывающий
Ревизионно-счетоводным делом производством Л. Симеоновский
С подлинным верно: Л. Симеоновский

(Новороссийский архив. Ф. 1. Оп. 1. Д. 397. Л. 126–127)

ДОКУМЕНТ № 4

Об установке телефонного сообщения между Новороссийском и «Абрау-Дюрсо»

6 сентября 1895 года

Господину начальнику Владикавказского
почтово-телеграфного округа

2 апреля 1892 года за № 5202 начальник Владикавказского почтово-телеграфного округа сообщил в бывшее Ставропольское удельное управление о том, что вследствие ходатайства разрешено Департаменту уделов устройство телефонного сообщения между городами Новороссийском и удельным имением «Абрау-Дюрсо» для сношения служащих в имении лиц с Новороссийском, а также для передачи и приема по телефону депеш.

Между тем, в последнее время управление имением не может пользоваться телефоном, так как служащие в телеграфной конторе не обращают никакого внимания на даваемые звонки с аппарата, заставляют по долгу ожидать ответного звонка. 3 числа сего месяца я в 7 часов утра в присутствии господина начальника Кубанской области, дал звонок, через некоторое время ответили «сейчас» и затем до 12 часов никакого ответа не было, хотя телефонная линия была в порядке и телеграмма отправлена была уже в 1 час дня. В тот же день вечером во время грозы в Новороссийске аппарат в конторе был поставлен на мертвую точку и на другой день утром так и остался непереверденным, хотя никакой грозы не было, и поэтому на даваемые звонки никакого ответа не последовало.

Сообщая о сем, имею честь покорнейше просить Ваше превосходительство сделать распоряжение об устранении таких беспорядков и тем дать удельному ведомству пользоваться телефоном беспрепятственно.

(Новороссийский архив. Ф. 1. Оп. 1. Д. 412. Л. 229–230)

ДОКУМЕНТ № 5

Об экспонатах на Всероссийской художественно-промышленной выставке в Нижнем Новгороде

26 октября 1895 года

В Главное управление уделов

РАПОРТ

Вследствие предписаний от 22 августа сего года за № 10097 от 25 сентября за № 11367 и согласно уведомлению князя Голицына, последовавшего при отношении от 15 сего октября за № 3, имею честь донести Главному управлению уделов, что для имеющей открыться в будущем году Всероссийской художественно-промышленной выставки в г. Нижнем Новгороде заготавливаются в вверенном мне имени следующие экспонаты:

- 1) Планы виноградников с показанием сортов винограда.
- 2) Вино: рислинг урожая 1892 года, сотерн — 1892 года и красное — 1893 года.
- 3) Виноградные кусты всех культивируемых сортов по 3 экземпляра каждого сорта, а именно: «португе», «рислинга», «сотерна», «каберне», «совиньона», «пино-франа», «пино-гри», «алиготе», «траминера» и «шасла».
- 4) Гербарий сортов винограда, культивируемых в имении «Абрау».
- 5) Статистические таблицы, показывающие урожайность винограда по сортам и количество получаемого сула.
- 6) Сведения о стоимости разных работ на одной десятина виноградника.

СОДЕРЖАНИЕ

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ «АБРАУ-ДЮРСО»

Введение	9
ГЛАВА 1. История рождения игристых вин	11
ГЛАВА 2. «Абрау-Дюрсо» — новый центр производства шампанского.	28
ГЛАВА 3. Выделка шампанского по классическому методу.	44
ГЛАВА 4. Новый этап в развитии шампанского производства.	51
ГЛАВА 5. Главный шампанист имения «Абрау-Дюрсо» Виктор Дравиньи	58
ГЛАВА 6. Развитие производства тихих вин	64
ГЛАВА 7. Структура и развитие поселка.	71
ГЛАВА 8. Развитие виноградарства и виноделия в России на рубеже веков. Закон о виноградном вине.	81
ГЛАВА 9. Абрау-Дюрсо в трудные 1914–1920 годы.	89

АРХИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Перечень архивных документов, включенных в издание	107
----------------------------------------------------------	-----

ПУБЛИКАЦИИ XIX–XX ВЕКОВ

Виноделие в России. Западное Закавказье.	375
Обзор виноделия	426
Материалы по виноградарству Новороссийского округа.	437

Черноморская губерния	448
Выступление Льва Голицына в секции «Виноделие» Всероссийского съезда виноградарей и виноделов. Москва, 1902 г.	449
Обращение к русским виноградарям и виноделам	452
Открытое письмо	460
Рислинг	473
Враги нашего виноделия	483
Абрау-Дюрсо.	490
Ежегодник Департамента земледелия.	495
Закон о виноградном вине и его применение.	498
К вопросу о проведении железнодорожной ветви Новороссийск — Абрау.	515
Письмо Эмиля Моро	534
Памяти А. В. Келлера	537
Список французских поставщиков удельного имения «Абрау-Дюрсо».	541
Площадь виноградников в имении в 1874–1919 годах.	544
Производительность виноградников «Абрау-Дюрсо» в 1874–1919 годах	546
Сорта винограда в имении «Абрау-Дюрсо»	548
Выпуск столовых вин «Абрау-Дюрсо»	549
Динамика тиражей и выпуска готового шампанского «Абрау-Дюрсо» по годам	550
Площадь виноградников в империи.	551
Мировое производство виноградного вина в кампанию 1906 г.	555
Именной комментарий	557
Именной указатель	567

**ЛЕТОПИСЬ
«АБРАУ-ДЮРСО»**

**Том 2
1894–1920**

Редактор *Екатерина Щепалова*
Художественное оформление *Марина Миллер*
Корректор *Наталья Черкасова*
Верстка *Анастасия Седяева*
Цветокоррекция *Павел Ермаков*

ООО «Кучково поле Музеон»
123376, Москва, ул. Красная Пресня, д. 28, стр. 2, оф. 307
Редакционно-издательский отдел: +7 499 253 90 01
kpolemuzeon@gmail.com
www.kpole.ru

119071, Москва, ул. Орджоникидзе, д. 10, оф. 420
Отдел реализации: +7 495 256 04 56 (доб. 1)
info@kpole.ru

Подписано в печать 20.03.2019. Формат 145×215 мм

Усл. печ. л. 36. Тираж 500 экз.

Заказ № 1792/19

ISBN 978-5-6041282-7-5



Отпечатано в соответствии с предоставленными
материалами в ООО «ИПК Парето-Принт»
170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево–1, Комплекс № 3А
www.pareto-print.ru