

# МОЛДАВСКИЕ, УКРАИНСКИЕ И РОССИЙСКИЕ ВИНА: ПРОШЛОЕ, НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ

*Председатель Союза Производителей и  
Экспортеров Молдавских Вин,  
член корреспондент  
Академии наук Молдовы **КОЗУБ Г.И.***

## MOLDOVAN, UKRAINIAN AND RUSSIAN WINES: THE PAST, THE PRESENT AND THE FUTURE

From 20 famous European wine micro-zones, which are situated from Atlantic to Ural, 8 are situated in Moldova. Moldova is a winery country with a well defined marketing, the production of whom is exported in 50 countries on all known markets: EU, North America, CIS, China, Baltic Countries, Japan etc. But Russian market is for a long time the most important for Moldovan wine – 60% of all wine that are consumed in Russia are from Moldova. Following the motto “If you entered the market, do everything to remain there”, the author is sure that new Moldovan wines will always be present on CIS market, Ukraine and Russia included.

*Отдаем должное прошлому, оцениваем  
настоящее, творим будущее*

### Прошлое

Виноградарство и виноделие Молдовы своими корнями уходят в далекое прошлое. В IV-м тысячелетии д.н.э. племена трипольцев, населявшие эту территорию, несомненно, умели готовить виноградное вино. В древние времена, когда большинство народов воевали в целях обогащения, виноград-вино, золото и женщины являлись причиной нашествия одних народов на другие. В связи с этим интересен исторический факт, когда император Дакии Бурбиста, за 170 лет до нашей эры, выкорчевал все виноградники, чтобы спасти свой народ от нашествия иноземцев. И лишь в 70-годы нашей эры император Дакии Децебал восстановил виноградники.

К востоку от устья Дуная на территории современной Молдовы в раскопках обнаружены амфоры, подтверждающие существование торговли вином между местным населением, греками и римлянами. Римляне, также как и греки, использовали амфоры для хранения и транспортировки вина. Начиная с конца XII-го столетия, когда образовалось княжество Молдова, виноградарство стало главной отраслью экономики.

После того как дочь молдавского Господаря Стефана Великого и Святого, княжна Елена, сочеталась браком с сыном Ивана III, а сын Стефана Великого женился на дочери Богдана Хмельницкого, молдавские купцы получили ряд льгот и торговля вином между Молдовой, Россией и Украиной заметно оживилась. Потребителями молдавских вин, особенно красных, были монастыри и церкви. В 1812 году Молдова вошла в состав Российской империи. Вино нашло обширный сбыт на необъятных просторах России. О бурном развитии виноградарства и виноделия в этот период говорят цифры: в 1900 г. было произведено 15 млн. ведер вина (*т.е. 15 млн. дал*), из них продано в Россию и Украину 10 млн. ведер вина (*т.е. 10 млн. дал*). В то время Молдова занимала первое место по производству вина в России (*50% всех производимых вин*).

Молдавские вина всегда пользовались спросом на украинском и российском рынках. Украинцам и россиянам по вкусу качество молдавских вин, которые имеют много общего с их винами. Почвенно-климатические условия Молдовы и лучших украинских (одесской, херсонской, николаевской областей) и российских зон - Краснодар и Ставрополя, схожи. Культивируются, в основном, одни и те же сорта винограда, применяется одна и та же технология. Всегда *Рислинг, Алиготе, Каберне*, шампанское, приготовленное из сортов Шардоне и Пино, были высокого качества, как и Каберне-Чумай, Романешты - тип Бордо, Пуркарские вина, Рислинг Рашково, Криковское Шампанское и другие.

О качестве молдавских вин в далекие времена можно судить по тому факту что, когда в XIX-м веке виноградники Франции были уничтожены филлоксерой, из Молдовы (ныне село Шабо Одесской области) завозились белые виноматериалы и использовались для производства лучшего французского шампанского.

На протяжении веков виноградарство и виноделие Молдовы прошли различные этапы в своем развитии. Можно утверждать, что в период так называемого «застоя» были достигнуты наилучшие результаты. Площадь виноградных насаждений достигала 260 тыс. га, что состав-

ляло 30% площадей бывшего СССР, ежегодно перерабатывалось свыше 1 млн. тонн винограда. Объемы производимых виноматериалов и коньяка составляли 25-30% объема бывшего СССР.

Вино предназначено для человека и по всей жизни оно будет сопровождать его. Естественно, что самое главное требование к вину - его качество. Мы постараемся показать на конкретных примерах, что подтверждает высокое качество молдавских вин на протяжении веков.

Как было уже упомянуто, Франция использовала молдавские виноматериалы для производства своего шампанского. Кстати, о шампанском. Вряд ли кто из вас станет отрицать, что шампанское является самым лучшим продуктом, приготовленным из винограда. Его изобретение соизмеримо, пожалуй, с созданием технологии выпечки хлеба и изобретением колеса. Легенда гласит, что Наполеон Бонапарт, когда шел на войну, всегда брал с собой шампанское и побеждал. Только дважды он отдал предпочтение пиву и проиграл сражения: под Москвой и на Ватерлоо. Хорошо известно, что для производства настоящего классического шампанского используются сорта винограда Шардоне и группа Пино. Площади этих сортов во Франции составляют около 30 тыс. га. В Молдавии их больше и они все время будут расти.

В бывшем СССР каждая вторая бутылка шампанского изготавливалась из молдавских виноматериалов. На территории СНГ есть несколько уникальных заводов, где производится настоящее шампанское *традиционным* методом. Это Абрау-Дюрсо в России, Новый Свет и Артемовск в Украине, Крикова в Молдове.

Француз Дон-Переньон изобрел белое шампанское. Со временем потребителям пришлось по вкусу и красное шампанское. Его технология была разработана в России в станице Цимлянская и известна как «производство цимлянского игристого вина старо-казачьим способом».

Красное игристое вино (красное шампанское) начало поставляться в Германию под названием Крым (крымское игристое). Правда, технология была несколько усовершенствована. Вырабатывали его и поставляли в Германию (объем продаж доходил до 3-4 млн. бутылок в год) на винзаводах в Новом Свете и Артемовске (Украина), на Кишиневском шампанкомбинате.

В мире особое место занимают ароматизированные вина. Много лет подряд, ведущие позиции занимают итальянские Мартини и Чинзано. «Букет Молдавии» по праву вписывается в этот ряд, и всегда пользовался повышенным спросом у россиян. Говоря об этой категории вин, следует

особо подчеркнуть производство винодельческой продукции для потребления в экстремальных условиях. Молдова - единственная страна в мире, которая производит продукцию для космонавтов и подводников. Называется это вино «Сэнэтате» («Здоровье»), в последнее время выпускается под названием «Космическое». Его авторами являются космонавт Георгий Гречко, ученые Георгий Козуб и Евгения Обухова. Кстати, оригинал этикетки разработан космонавтом Евгением Леоновым.

Основоположник и родной отец русского виноградарства и виноделия, князь Лев Голицын, всю свою жизнь и средства отдал развитию этих отраслей. В преклонном возрасте, не располагая достаточными средствами для содержания своего имения в Новом Свете (виноградников, завода, уникальной коллекции), он обратился к русскому царю Николаю II и подарил ему безвозмездно свое имение.

В Молдове произошло другое: отдавая предпочтение прекрасным красным винам, царская семья купила землю в Молдове, создала свое имение «Романешты», где и по сегодняшний день производятся красные вина типа «Бордо». Микроразнообразие «Романешты», наряду с такими микроразнообразиями по производству красных вин, как «Чумай», «Пуркары», «Кагул», «Тараклия», «Плешень» и др., славятся во всем мире своим высоким качеством.

Легенда, придуманная руководителями застойного периода, гласит: «Коньяк - партийный напиток». Чтобы не вдаваться в подробности, отмечу, что молдавский коньяк «Белый Аист» по праву стал брэндом стран СНГ. Таковы лишь отдельные эпизоды, подтверждающие возможности Молдовы производить высококачественную винодельческую продукцию.

### Настоящее

Чтобы приготовить вино, говорят специалисты, «как минимум нужно иметь виноград», причем хороший.

Молдова расположена в зоне наиболее благоприятных природных условиях. А именно между 25 и 30 градусами восточной долготы и 45-48 градусов северной широты, почва равнинно - холмистая, средняя высота над уровнем моря 190 м, почвы черноземные обыкновенные 75%, серые и бурые лесные. Расположена между двумя реками: Днестр - 1352 км, и Прут 989 км. Климат умеренно континентальный с короткой теплой зимой и жарким летом. Количество атмосферных осадков 450-550 мм. Расстояние от центральных Карпат до границы на западе 170

км, от Черного моря до границы на юге - 70 км.

Из 20-ти знаменитых винодельческих микрорайонов Европы, расположенных от Атлантического океана до Урала, 8 находятся в Молдове. В Молдове культивируются самые элитные сорта винограда: белые Шардоне, Совиньон Блан, группа Пино (белое, гри, меньше), Траминер, Рислинг рейнский, Мускат, Алиготе, Фетяска, Ркацителли и др., красные Каберне, Мерло, Пино-Нуар, Саперави. В настоящее время их площадь составляет около 140 тыс. га., соотношение белых/красных 60/40. К примеру, площадь сортов Шардоне и группы Пино - 40 тыс. га, больше чем в зоне производства шампанского во Франции. У нас вырабатываются натуральные белые и красные вина, вина с остаточным сахаром, шампанское, коньяки, Херес, Мадера, Марсала, бренди и даже водка.

На сегодняшний день 99% площадей виноградников являются частными. В основу технологии производства винодельческой продукции положены лучшие достижения науки и практики Италии, Франции, Германии, России, Австралии и других стран. 20 частных предприятий, среди которых «ДК Интертрейд», «Империал вин», «Акорекс Вайн Холдинг», «Винэрия Боставан», «Лион Гри», «Салкуца», «Висмос» и др., 4 государственных: «Крикова», «Барза Албэ», «Милештий Мичь», «Арома» оснащены современным дробильно-прессовым оборудованием, кизельгурованными и мембранными фильтрами, установками для обработки холодом. Брожение по белому и красному вину осуществляется в установках из нержавеющей стали, температура контролируется и регулируется при помощи компьютеров.

Виноделие - область деятельности, где очень важен аспект авторства, авторитет винодела. Мы гордимся тем, что у нас работают опытные высококомпетентные специалисты. Широко практикуется привлечение виноделов из Франции, Германии, Австралии и Южной Африки, а также стажировка молдавских специалистов в этих странах.

Сохраняются старые традиции, широко применяются новые технологические процессы, использование селекционных сухих дрожжей и ферментов, длительное брожение сусла по белому при низких температурах, брожение на мезге для красных сортов в ультрасовременных установках с регулированием температуры и длительности процесса.

Современный способ проведения яблочно-молочного брожения все больше находит применение. Созревание элитных вин осуществляется

в дубовых емкостях. Для хранения вин широко используются крупные емкости из нержавеющей стали. Розлив вин холодным способом производится только на автоматических линиях французского, итальянского и немецкого производства. Заводские лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим оперативно и точно определять состав и качество вина. Кстати, эти лаборатории аккредитованы «Ростестом».

Все это позволяет вырабатывать высококачественные вина, удовлетворяющие спрос украинских и российских покупателей разных категорий. Наши бренды - коньяк «Белый Аист», вина «Букет Молдавии», «Душа Монаха», «Пуркарские вина» - пользуются большим спросом на рынках Украины и России. На международных конкурсах молдавские вина награждены более 400 медалями разного достоинства. Особенно ценны золотая медаль «Каберне» (Тараклия) на конкурсе в Бордо в 1994 г, серебряная медаль Шардоне и Мерло (Акорекс) на мировых специализированных конкурсах во Франции, золотая медаль вина «Черный доктор» (лучшее молдавское) и золотая медаль «Грандафирул Молдовей» Милештий Мичь (лучшие выдержанные вина) на конкурсе «Интернациональные вина» (г. Москва). Сегодня молдавские вина Шардоне, Совиньон, Рислинг, Пино-гри, Каберне, Мерло, Пино-франк по качеству не уступают лучшим мировым винам.

### Будущее

В Молдове разработана Государственная программа развития виноградарства и виноделия до 2020 года. Ежегодно идет посадка новых виноградников (4-5 тыс. га) безвирусными и безбактериального рака клоновыми привитыми саженцами элитных мировых сортов: Шардоне, Совиньон Блан, Мускат, Траминер, Рислинг, Ркацителли, Алиготе, Фетяска, Пино (белое, гри, и меньше), Каберне, Мерло, Мальбек, Пино-Нуар. Общая площадь будет составлять 100 тыс. га. Таким образом, постепенно произойдет полное обновление виноградных плантаций.

Общий объем выращенного винограда составит 800 - 900 тыс. тонн и будет выработано около 40 млн. декалитров виноматериалов. Обработка виноградников и их защита от вредителей и болезней будет осуществляться самыми современными приемами и средствами. Часть плантаций будут орошаться капельным методом. Сохранятся старые традиции и будут внедряться современные технологии, самое прогрессивное оборудование и методы новейшего контроля качества продукции. Главной заботой остается работа по постоянному улучшению качества.

Сегодня эпоха брэндов. У Молдовы есть свои брэнды: коньяк «Белый аист», шампанское «Крикова», вина: «Душа монаха», «Негде Пуркарь», «Пино-гри» и др. и супер-брэнд - бальзам «Космический». Работа по созданию брэндов будет продолжаться. Однако главным является создание брэнда страны - «Новые вина Молдовы».

Молдова - винодельческая страна с четко выстроенным маркетингом, продукция которой экспортируется более чем в 50 стран мира на всех престижных рынках: ЕС, Северной Америки, СНГ, Китая, Страны Балтии, Японии и др. Однако российский рынок испокон веков был и поныне остается главным для молдавских вин - в объеме всех потребляемых в России вин до 2006 г. они составляли до 60%.

Следуя девизу: «Вошел на рынок - сделай все возможное, чтобы там удержаться», мы уверены, что новые молдавские вина будут всегда присутствовать на рынке СНГ, в т.ч. Украины и России.

К сожалению, сегодня тревожит фальсификация вин. Что, на наш взгляд, нужно сделать для пресечения фальсификации?

Во-первых, чтобы никто не покупал фальсифицированную продукцию, необходимо повысить благосостояние населения. Проводить широкую просветительную работу с потребителями под девизом «Давайте потратим лишний рубль на покупку качественного вина. СОХРАНИМ НАШЕ ЗДОРОВЬЕ».

Во-вторых, следует совместно с российскими и украинскими коллегами, разрабатывать программы поднятия престижа молдавских вин и их продвижения на рынке. Создать брэнд «Новые вина Молдовы».

В-третьих, главным девизом молдавских виноделов должно стать «Постоянное повышение качества винодельческой продукции».

В-четвертых, сегодня покупателю очень трудно отличить настоящую продукцию от фальсифицированной. Поэтому нужны очень доступные и эффективные способы защиты качества. К примеру, этикетка имеет степень защиты подобно той, что на деньгах, которая легко читается покупателем. Нужен закон, предусматривающий ответственность за фальсификацию вина, как и за фальсификацию денег.

Сегодня мы по праву можем говорить о тысячелетних традициях продажи молдавских вин на рынках мира. Уверены, что нас всегда поддержат импортеры стран СНГ, а потребителей постоянно будет радовать встреча с Молдавским вином.

После запрета в 2006 году поставки молдавских вин на Российский рынок, проведена огромная работа по продаже молдавских вин на других рынках. Значительно увеличились поставки вин в Украину, Польшу, Румынию, Германию, Чехию, страны Балтии, Казахстан и даже в США и Китай. В целом на названных рынках продано примерно 25-30% общего объема производства. Но объемы, которые реализовывались ранее в России, не могли быть покрыты.

Очень целенаправленно работают виноделы по увеличению продаж на внутренний рынок, который может достичь примерно 30% общего объема производства, за счет уменьшения производства и продажи водки. Межведомственные комиссии, (виноделы, работники Госстандарта) провели тотальную проверку всех предприятий.

Разработана единая торговая марка качества, которая содержит информацию о марке и качества вина, производителе и импортере. Создан единый Государственный регистр по контролю производства и оборота алкогольной продукции. Организован национальный центр по определению качества и сертификации винодельческой продукции.

Чрезвычайно важно поднять имидж не только вина, но страны в целом. После запрета поставки молдавского вина на рынок России очень вырос интерес СМИ мира к создавшейся ситуации. Несомненно, это способствовало поднятию имиджа Молдовы.

Мы еще раз осознали, что Российский рынок для нас остается главным. Сегодня на этом рынке хорошо утвердились вина Франции, Италии, Испании, Чили, Аргентины и других стран. Вроде свободных мест нет? И все же исследования показывают, что молдавские вина могут вернуться на Российский рынок. Одними из главных условий остаются ассортимент и качество.

Россия - страна, которая исторически употребляла крепкие напитки и в первую очередь - водку. В последнее время в России проводится работа по постепенному переходу от водки к менее крепким напиткам. Конечно, употребление натуральных столовых сухих, полусладких, а также марочных вин, было, есть и будет. Ибо главный потребитель этих вин, в основном, женщины.

Мужчин можно постепенно вернуть к употреблению менее крепких напитков. Говорю вернуть, ибо у нас был хороший опыт продажи на рынок крепких вин типа Портвейн, который пользовался большим спросом. У нас есть разработанная технология, позволяющая производить вина этого типа хорошего качества. При взаимовыгодном соотношении качество/цена успех этих вин на рынке гарантирован.