

**К 100-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ВЫДАЮЩЕГОСЯ УЧЕНОГО-ЭНОЛОГА
А.А. МЕРЖАНИАНА**

В апреле 2015 года исполняется
100 лет со дня рождения
выдающегося ученого-энолога,
талантливого педагога
и замечательного человека
Артемия Артемьевича Мержаниана.



А.А. Мержаниан родился 29 апреля 1915 года в Одессе. Его отец – известный специалист в области виноградарства Артемий Сергеевич Мержаниан (31.03.1885 г.) – был в то время ботаником-виноградарем Одесской винодельческой станции. Он проводил исследования в области биологии цветения и роста растений винограда, читал лекции на Высших курсах по виноградарству. Начальное «специальное» виноградо-винодельческое образование А.А. Мержаниан получил от своего отца, страстного патриота виноградарства и виноделия, любившего повторять, что виноделы и виноградари – это творческие, увлекающиеся труженики, всегда стремящиеся к новому, более высокому.

С 1922 г. жизнь династии виноградарей-виноделов протекала на Кубани. Сначала А.С. Мержаниан работал специалистом по виноградарству в Северо-Кавказском винтресте и одновременно вел научные исследования в Северо-Кавказской ассоциации научно-исследовательских институтов в г. Ростове-на-Дону. С 1926 по 1938 год семья проживала в г. Анапе, на Анапской опытной станции виноградарства и виноделия, которой он руководил. Именно здесь под присмотром отца юный Артемий Артемьевич получил азы виноградовинодельческой науки, что определило его дальнейший жизненный путь. Не было никаких сомнений перед поступлением в высшее учебное заведение – только виноградарство-виноделие, которое в те годы преподавали как единую науку.

В 1939 году А.А. Мержаниан с блеском окончил Краснодарский институт виноделия и виноградарства. Блестящее образование, отличные способности, широкий кругозор, умение мыслить неординарно, усердие и трудолюбие открывали перед ним широкий путь научной деятельности, и он был зачислен аспирантом кафедры технологии виноделия.

Еще в студенческие годы у Артемия Артемьевича раскрылся талант исследователя и редкая научная интуиция. Позже его учитель и друг профессор Г.Г. Агабальянц говорил, что начиная эксперимент, Артемий Артемьевич продумывал каждый шаг, каждую химическую реакцию и чувствовал, чем мог завершиться изучаемый процесс. Это позволило А.А. Мержаниану досрочно завершить аспирантскую подготовку и стать ассистентом кафедры, а через два года успешно защитить кандидатскую диссертацию. Эти годы можно считать началом его творческой научно-исследовательской деятельности.

Его учителями были великие ученые и педагоги – А.М. Фролов-Багреев и Г.Г. Агабальянц, не только передавшие А.А. Мержаниану отличные знания, но и воспитавшие в нем любовь и преданность профессии, чувство ответственности за дело, которому он посвятил всю свою жизнь. Огромная энергия, работоспособность, наблюдательность, без которых немислим настоящий ученый, – всем этим природа щедро одарила этого человека. Несомненно также и то, что тщательное изучение творческого наследия отечественных и зарубежных ученых, в том числе Л.С. Голицына, А.М. Фролова-Багреева, Г.Г. Агабальянца, анализ достижений и ошибок дали возможность Артемию Артемьевичу определить собственную концепцию развития производства шампанского в нашей стране.

В 1945 году А.А. Мержаниан избирается доцентом кафедры технологии виноделия Краснодарского института пищевой промышленности. Его основные исследования были посвящены совершенствованию технологии игристых вин и методов контроля их качества. Исследуются вопро-

сы содержания в шампанском различных форм диоксида углерода, изучаются режимы вторичного брожения, в том числе динамика насыщения вина углекислотой, ставшие основой для создания теории о состоянии системы "вино – CO₂" в замкнутом сосуде и разработки впоследствии метода непрерывной шампанзации. Модифицируются известные (конструкция афрометра, метод определения устойчивости монодисперсной пены вина) и создаются новые методы контроля типичных свойств игристых вин: прибор для определения поглотительной способности вина к углекислому газу; прибор для производственного контроля физико-химических свойств шампанских виноматериалов.

В 1959-1961 гг. А.А. Мержаниан опубликовал результаты многолетних исследований, посвященные теоретическому обоснованию состояния системы CO₂ – вино, исследованию явлений, возникающих на поверхности вина после нарушения герметичности, оценке роли поверхностно-активных веществ в формировании качества шампанского. Игристое вино рассматривалось как двухфазная система при различных ее состояниях, соответствующих отдельным этапам технологического процесса. Поскольку игристое вино представляло собой коллоидную систему – эмульсию пузырьков CO₂ в вине – большое внимание уделялось физико-химии поверхностных явлений и дисперсных систем.

Экспериментальные данные и теоретические положения использованы при создании и разработке нового, технически совершенного биохимического и физико-химического метода производства высококачественного шампанского в непрерывном потоке с автоматизацией технологического процесса. Впервые предложенный способ был испытан в производственных условиях на Горьковском заводе в 1950 году, а в 1961 году А.А. Мержаниан в соавторстве с Г.Г. Агабальянцем и С.А. Брусиловским был удостоен Ленинской премии за участие в разработке и внедрении в промышленность метода непрерывной шампанзации.

За долгие годы исследований он внес большой вклад в науку о вине. Его фундаментальные труды по теоретическому обоснованию комплекса биохимических и микробиологических процессов при шампанизации вина и формировании специфических физико-химических свойств шампанского, послужили основой современных технологий и получили высокую оценку научной общественности в России и странах ближнего и дальнего зарубежья. Широко известны также работы А.А. Мержаниана в области газированных вин, красных игристых вин, совершенствования процессов осветления и стабилизации винодельческой продукции с применением известных и новых минеральных сорбентов и др.

С 1962 года Артемий Артемьевич – профессор кафедры, а с 1975 – заведующий кафедрой технологии виноделия Краснодарского политехнического института. Талантливый педагог и организатор учебного процесса, А.А. Мержаниан сыграл большую роль в становлении и развитии кафедры и виноделия как научной дисциплины.

Им внесен большой вклад в методику преподавания, разработаны основные программы курсов виноградарства и ампелографии, учебно-методические пособия. Артемий Артемьевич – автор ряда учебников и практических руководств, по которым учились и пополняли свои знания многие поколения студентов института. Его учебник для вузов "Технология вина", написанный в соавторстве с известным ученым-энологом З.Н. Кишковским, отличается высоким научным уровнем, полнотой содержания и оригинальностью построения. В нем широко обобщены результаты исследований автора, отечественный и зарубежный опыт, показаны направления дальнейших научных поисков.

Ученый-педагог творчески сочетал научную и преподавательскую деятельность, на протяжении 40 лет читал лекции по основным разделам курса технологии вина. Лекции профессора А.А. Мержаниана отличались глубоким содержанием, были методически четко построены, базировались

на результатах исследований и научных идеях лектора, ориентировали слушателей на творческое решение актуальных научных и практических проблем виноделия.

Учебный процесс Артемий Артемьевич вел с большим педагогическим мастерством, постоянно привлекая новейшие данные отечественной и зарубежной науки. Он не просто читал лекции, он придавал большое значение воспитанию нас – студентов. Вино называл живым организмом, которому, как и человеку, свойственны периоды молодости, развития, формирования, игривости, созревания, зрелости, старости, увядания. Он подчеркивал, что главный секрет вина сокрыт в личных качествах людей, участвующих в его сотворении: прежде чем вино приобретет «человеческие качества» оно должно быть правильно «воспитано». Иными словами, «... в процессе рождения вино способно впитывать настроения, мысли и чувства, эмоции создающих его виноделов: если они добрые, то и вино будет способно вселить доброту и солнечную силу в души людей». Такие фразы, сказанные на лекциях, запоминались на всю жизнь.

В винодельческих группах института было много студентов из республик Северного Кавказа – 17-20 национальностей! Экспансивные, эмоциональные, взрывные, но уважительные и благодарные, они были едины с нами в главном – никто так не читает лекции, как А.А. Мержаниан. На его занятия, проводившиеся для студентов-виноделов, приходили и специалисты предприятий края и региона, и студенты других специальностей, например механики и химики – он никому не отказывал и старался удовлетворить их тягу к знаниям другой специальности. Кстати, бывало и так: после посещения нескольких лекций профессора на виноделие переводились студенты, поступавшие на другие специальности ВУЗа.

Умение понять студента, аспиранта, помочь им в решении возникающих проблем, порадоваться их удачам – все это притягивало молодежь к Артемию Артемьевичу. Ему верили, от него получали дружеское участие

и советы. Он был простым в общении, но принципиальным воспитателем, его отличали скромность, корректность, большая эрудиция и высокая культура. Никогда не повышал голоса, обращался к нам на "Вы", умел любой вопрос решать спокойно, по-деловому, заражая своим отношением к работе и сотрудников, и студентов. Свои недочеты или ошибки и мы понимали с полуслова: достаточно было услышать слова: «Да, интересные результаты, но что-то здесь не так. А давайте-ка попробуем иначе подойти к этому вопросу». И все становилось на свои места. Природная благожелательность, тонкий юмор создавали теплый, располагающий к творческому и дружескому общению климат на кафедре и в научно-исследовательской лаборатории.

Профессор А.А. Мержаниан обладал широким научным кругозором и энциклопедическими знаниями. Подчас складывалось впечатление, что этот человек знает все. В действительности, он познавал многое вместе с нами, своими учениками. При получении каких-либо труднообъяснимых результатов, не вписывающихся в строгие теории, он тут же связывался с другими известными специалистами в изучаемой области науки и направлял нас на консультации даже в другие города страны. Так рождались трактовки новых механизмов и целые теории.

Артемий Артемьевич всегда проявлял заботу о нашем научном и карьерном росте: мы были участниками большинства проводимых в стране в то время научно-практических конференций, семинаров, совещаний различного уровня. По возможности направлял нас, своих учеников, на стажировки к ведущим специалистам страны.

В тяжелые для виноделия перестроечные годы, после принятия известного «сухого» закона, мы под руководством Артемия Артемьевича продолжали заниматься проблемами виноделия: совершенствованием способов стабилизации продукции против помутнений, поиском новых минеральных сорбентов, пригодных для обработки как соков, так и винодельче-

ской продукции, модификацией методов оценки качества вин, в том числе игристых и пенистых свойств.

Двери его рабочего кабинета и квартиры всегда были открыты для коллег и друзей. Специалисты всей страны, приезжая в Краснодар, приходили засвидетельствовать свое уважение, поделиться новостями, зарядиться энергией и оптимизмом. В гости к А.А.Мержаниану приезжали известные ученые и специалисты со всей страны: это С.П. Авакянц, Н.Г. Сарисвили, Э.Г. Агабальянц, А.В. Трофимченко, Н.В. Орешкин, Г.Г. Валуйко, Е.С. Дрбоглав, Н.М. Павленко, Г.И. Козуб и многие другие. Артемий Артемьевич знакомил нас, молодых сотрудников кафедры, с корифеями отечественного виноделия, что впоследствии, несомненно, пригодилось в работе каждому из нас.

При его непосредственном участии подготовлено свыше 1500 высококвалифицированных специалистов для винодельческой промышленности нашей страны, Греции, Вьетнама, Кипра, Болгарии, многие из которых стали впоследствии известными учеными и производственниками, крупными руководителями министерств, главков, предприятий, научно-исследовательских и учебных заведений.

Заведуя кафедрой виноделия института, А.А. Мержаниан возглавлял научно-исследовательские работы, выполнявшиеся сотрудниками кафедры в рамках хозяйственных договоров с предприятиями Краснодарского края. В этот период был выполнен ряд крупных научно-практических работ, посвященных разработке технологии красных игристых вин, совершенствованию технологии газированных вин, стабилизации вин против помутнений различной природы и др.

А.А. Мержаниан был членом совета по защите диссертаций. Доктор технических наук и друг Артемия Артемьевича И.М. Аношин, бывший долгое время председателем Совета, называл его «буфером». И.М.Аношин, если диссертация чем-то ему не нравилась, всегда отзывался о такой рабо-

те резко, жестко отстаивая свое мнение (пусть не всегда объективное) и голосовал «против», не скрывая этого. Напротив, Артемий Артемьевич умел убеждать: в любой, даже не очень сильной работе, находил некие достоинства. При его участии завязывалась дискуссия, в которую включались все члены диссертационного совета. И зачастую мнение и взгляды А.А. Мержаниана побеждали.

А.А. Мержаниан ряд лет возглавлял редколлегию журнала "Известия вузов. Пищевая технология". С присущей ему добросовестностью он выполнял эту важную общественную работу, проявляя профессионализм, уважительное, но в то же время строгое и требовательное отношение к авторам статей. Под его руководством защищено более 30 кандидатских и докторских диссертаций. Он автор многих учебников и учебных пособий по энологии и энохимии, свыше 200 научных работ, авторских свидетельств и патентов.

Уважая достижения других винодельческих стран, Артемий Артемьевич призывал поддерживать традиции отечественной школы виноделия и предостерегал от слепого копирования западных технологий. Он говорил о том, что в нашей стране много великолепных ученых-энологов, знание и опыт которых необходимо использовать, популяризировать и тщательно поощрять. Его слова особенно актуальны сейчас, когда многие предприятия и виноградарские хозяйства, стремясь улучшить качество вина или модернизировать виноградники, слепо копируют иностранные – французские, немецкие, итальянские технологии без учета специфики местности, погодно-климатических факторов, забывая собственные традиции.

Заслуги А.А. Мержаниана, как талантливого преподавателя, воспитателя молодежи, видного ученого, внесшего значительный вклад в развитие технологии шампанского, высоко оценены Родиной. Он удостоен ордена Трудового Красного Знамени, медалей "За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов", "За оборону Кавказа", "За доб-

лестный труд", "Заслуженный деятель науки и техники РСФСР", "Изобретатель СССР", "Ветеран труда", Золотой медалью ВДНХ и др.

Артемий Артемьевич Мержаниан ушел от нас в 1996 году, на 82-м году жизни. Светлый образ Ученого, Учителя, Человека и сейчас живет среди сотрудников кафедры виноделия Краснодарского политехнического университета, носящей его имя.

Много лет прошло со дня его смерти, но его труды сохранили свое значение и актуальность до настоящего времени. Традиции, заложенные профессором А.А. Мержанианом, живут и преумножаются его учениками. Сегодня его наследие находится в надежных руках. Продолжатели дела Артемия Артемьевича, его ученики и последователи, успешно трудятся в научных учреждениях и на предприятиях отрасли.

Человек высокой культуры, с широчайшим кругом научных интересов, неутомимый в работе, всегда увлеченный новыми идеями и творческими замыслами – таким был этот выдающийся ученый и педагог. Его жизненный путь служит ярким примером для молодого поколения энтузиастов и для нас – специалистов винодельческой отрасли Кубани и всей страны.

Агеева Н.М.
доктор технических наук, профессор,
главный научный сотрудник
Научного центра «Виноделие» СКЗНИИСиВ