

**ПАМЯТИ ОСНОВАТЕЛЯ НАУЧНОЙ ШКОЛЫ МОЛДАВСКОГО ВИНОДЕЛИЯ  
П.Н. УНГУРЯНА**

Петр Николаевич Унгурян родился 26 августа 1894 года в селе Богичены, коммуна Бужор, район Кишинэу, Бессарабия – сегодня район Хынчешти, Республика Молдова.

После окончания школы в селе Богичены П.Н. Унгурян продолжил образование в Городской школе в Кишиневе. В 1911 году, в возрасте 17 лет, он был зачислен в Школу виноградарства и виноделия в г. Кишиневе, куда пришел по зову сердца и на протяжении всей жизни сохранил верность и преданность любимой профессии. В процессе обучения в Школе он приобрел навыки работы на типовом винодельческом предприятии, в лабораториях микробиологических и химических исследований, изучил биологию винограда, а также биохимические и микробиологические процессы в виноделии.

Известный исследователь в области энохимии директор Школы виноградарства и виноделия Антон Михайлович Фролов-Багреев сыграл важную роль в профессиональном формировании П.Н. Унгуряна как высококвалифицированного винодела. Выдающаяся личность национального виноделия, наставник нескольких поколений виноделов, А.М. Фролов-Багреев остался в истории науки как талантливый исследователь с непревзойденной эрудицией в области виноделия и других наук. На протяжении всей жизни П.Н. Унгурян вспоминал с глубокой благодарностью своих преподавателей по виноделию и в первую очередь – А.М. Фролова-Багреева, дегустатора Ф.И. Полизо, химика Н.Н. Зубовского, винодела Ф.Т. Таточько, руководителя практики П.К. Штегэреску и многих других.

После окончания в 1916 году школы с отличием и прохождения стажировки П.Н. Унгурян был назначен лаборантом лаборатории энохимии Комитета виноградарства и виноделия города Бельцы, однако по настоя-

нию и рекомендации профессора А.М. Фролова-Багреева, молодой винодел был откомендован в качестве преподавателя Школы виноделия г. Роздор, расположенной в селе Пухляковском, в центре микрзоны виноградарства и виноделия на Дону. Павел Николаевич исследует старый регион виноделия России. С древних времен виноделие и виноградарство считаются отраслями мирного времени, но в годы мировой и гражданской войн эта отрасль существенно пострадала. Школа виноделия г. Роздор в этот период фактически прекратила свою деятельность, поэтому П.Н. Унгурян, проработав здесь всего лишь год, переехал в Новочеркасск.

В период работы в отделе виноделия Правительства Дон (1917-1919) Павел Николаевич проводил много времени на виноградниках и предприятиях по виноделию всего региона, подробно изучил винодельческие предприятия Новочеркаска. В этот период Павел Николаевич получает должность специалиста по виноделию, что и стало началом его профессиональной деятельности на предприятиях.

С сентября 1917 года П.Н. Унгурян, имея опыт работы в виноделии, был зачислен студентом в Политехнический институт г. Дон, а с 1921 года переведен в Сельскохозяйственный и мелиоративный институт г. Новочеркаска на специальность виноделие, который окончил с красным дипломом в 1923 году.

После окончания Института и проработав (1923-1924) лаборантом лаборатории энохимии Сельскохозяйственной ассоциации Дон, в 1924 году Н.П. Унгурян поступает на должность винодела на предприятие г. Новочеркаска при Ассоциации виноградников и фруктовых садов Северного Кавказа и в короткое время становится лучшим специалистом предприятия. В марте 1938 года Павел Николаевич Унгурян был приглашен на Шампанкомбинат г. Ростова, где вначале работал в качестве главы отдела техно-химического и микробиологического контроля, а позже – главным шампанистом комбината.

В 1927 году П.Н. Унгуриян опубликовал первую работу под названием "Главнейшие химические изменения при мадеризации вин" в журнале "Вестник виноделия Украины" (1927, № 5). В период с января 1934 по март 1938 он работает в качестве руководителя отдела технологии Научно-исследовательского Института виноградарства и виноделия Новочеркасска. В том же году регистрирует патент на изобретение "Буфер для предохранения шампанского при его розливе от гидравлических толчков".

В 1940 году П.Н. Унгуриян защищает докторскую диссертацию на тему "К изучению механизма мадеризации вина" в Индустриальном институте Средней Азии.

После недолгого нахождения в Авчале (Узбекистан), куда был эвакуирован во время войны Ростовский Шампанкомбинат, П.Н. Унгуриян в 1942 году получает должность главного шампаниста города Ташкент (Кибрай). Главной задачей П.Н. Унгурияна была организация производства шампанского в Средней Азии. Каков был объем и сложность проведенной работы, можно судить по тому, что во время войны в очень короткий срок нужно было организовать два предприятия по производству шампанского в двух разных районах города. Деятельность ученого на этом поприще увенчалась успехом: в 1942 году он был награжден орденом "Знак почета".

П.Н. Унгуриян всегда успешно совмещал производственную работу с исследованиями в лабораториях. В конце 1942 года в Узбекистан был эвакуирован Крымский институт научных исследований в области виноградарства и виноделия "Магарач". П.Н. Унгурияну доверили отдел по производству шампанского. В 1943 году, в журнале "Виноделие и виноградарство СССР" (№3), была опубликована его статья на тему "Мероприятия по улучшению резервуарного шампанского" на основе результатов, полученных на Ростовском Шампанкомбинате. В следующих номерах того же журнала публикуется вторая статья ученого на тему "Советское шампанское Средней Азии".

Среди своих коллег Павел Николаевич Унгурян считался "маэстро купажа вин". Сочетания разных сортов винограда, разных зон, урожая разных годов получали у него непревзойденный вкус, букет, цвет и прозрачность, свойственные шампанскому лучшего качества.

Деятельность шампаниста на шампанкомбинате г. Ташкента была нелегким испытанием, так как завод находился под контролем сотрудников НКВД: во время войны только на этом предприятии производили шампанское, предназначенное Кремлю, Правительству СССР, дипломатическим лицам, а также штаб-квартире Советской Армии.

В октябре 1944 года, после 27 летнего отсутствия, П.Н. Унгурян возвращается в Молдову и занимает должность главного шампаниста шампанкомбината Бессарабии. По возвращении на родину он уделяет особое внимание повышению квалификации и профессиональному воспитанию молодых специалистов.

В 1944-1955 гг. признанный ученый-исследователь переходит от исследований в области производства шампанского на саму организацию его производства на двух комбинатах Молдовы: в бутылках (Крикова) и акратофорах (Кишинев). Находясь в должности главного шампаниста шампанкомбината в Бессарабии (1944-1955), с января 1945 года он начинает работать (по совместительству) в качестве научного исследователя в Униональном институте научных исследований "Магарач", Кишиневский филиал. В журнале, изданном институтом винограда и вина "Магарач" (Том 4, 1954), опубликованы результаты его исследований в статье "Районы и сорта винограда для производства шампанского в Молдавской ССР".

В журнале «Виноделие и виноградарство Молдавии» и других научных изданиях опубликованы множество статей П.Н. Унгуряна, посвященных производству шампанского и развитию виноделия Молдовы.

С появления журнала "Виноделие и виноградарство Молдавии" в 1946 году и до последних лет своей жизни Павел Николаевич Унгурян был

заместителем главного редактора журнала и одновременно требовательным рецензентом и редактором всех статей в области виноделия.

С февраля 1951 до мая 1955 года П.Н. Унгуриян заведует отделом технологии Института плодородства, виноградарства и виноделия Молдавского Филиала Академии Наук СССР – талантливый исследователь и винодел занимает должность главы отдела виноделия с тремя лабораториями: Технология вина, Микробиология вина и Энологическое определение сортов винограда.

Замечательные результаты исследований П.Н. Унгурияна, полученные на протяжении десяти лет, позволили ему опубликовать монографию, ставшую классической и признанной по всему СССР "Основы виноделия Молдавии". Эта монументальная работа считается неоспоримым вкладом в развитие науки виноделия, она стала основанием для присвоения П.Н. Унгурияну высокого ученого звания члена Академии наук на кафедре технологических наук и инженерии.

Впоследствии были рассмотрены многие достижения в науке и практике виноделия, за которые П.Н. Унгуриян был удостоен Государственных премий и званий, в том числе "Заслуженный Человек в науке" (1954), "Почетный Винодел Республики Молдова" (1965) и самое высокое почетное звание "Героя Социалистического Труда" Советского Союза (1969), с вручением "Ордена Ленина" и золотой медали "Серп и Молот".

В дополнение к научной и производственной деятельности П.Н. Унгуриян вел активную общественную работу. Будучи высоко ценным научным и экономическим сообществами, он несколько лет подряд избирался членом Президиума Профсоюзного комитета работников в Комплексе виноделия и плодородства. Много раз был избран депутатом Верховного Совета СССР (1946-1950; 1950-1954) из беспартийного блока, депутатом и членом Президиума Верховного Совета МССР.

Павел Николаевич Унгурян руководил отделом виноделия Института плодководства, виноградарства и виноделия Молдовы в период 1956-1975 гг., последние годы в качестве главного консультанта отдела.

Неутомимый ученый успешно работал в качестве консультанта по виноделию (1966-1975) на кафедре, которую он образовал и которой руководил на протяжении десяти лет (1956-1966), создав и развивая собственную научную школу с 11 докторами наук в области виноградарства, виноделия, и микробиологии.

Петр Николаевич Унгурян, основатель Научной школы молдавского виноделия, ушел из жизни 12 декабря 1975 года.

### *Из воспоминаний коллег*

*Сильвия Давид*

*ученица академика П.Н. Унгуряна,  
старший научный сотрудник НИИПВВ*

После окончания Школы виноделия я имела честь получить работу в Научно-исследовательском институте плодководства, виноградарства и виноделия, в отделе Технологии вина, возглавляемом выдающимся ученым-энологом Павлом Николаевичем Унгуряном.

С первого же момента общения с Павлом Николаевичем я почувствовала его доброжелательное и заботливое отношение к нам, молодым специалистам, распределенным Школой виноделия и виноградарства города Кишинева на работу в НИИПВВ. Он интересовался моими родителями, есть ли у меня место жительства, хочу ли я продолжить учебу и други-

ми вопросами. Лично ознакомил меня с лабораториями отдела и представил будущим коллегам.

Большой удачей было для меня начать работать под руководством П.Н. Унгурияна в качестве лаборанта – технолога винодела и завершить ее в качестве главы отдела со званием: старший научный сотрудник НИИ плододводства, виноградарства и виноделия.

На протяжении многих лет, благодаря и руководствуясь его личным примером, мы имплантировали такие качества, как трудолюбие, честность, скромность, чувство ответственности и дисциплины.

Петр Николаевич Унгуриян уделял особое и постоянное внимание обучению молодого поколения виноделов. В рамках отдела организовывались и регулярно функционировали научно-практические семинары, в которых участвовали старшие научные сотрудники, техники и лаборанты. Эти семинары способствовали глубокому познанию отрасли, развивали навыки публичных выступлений и организационные качества.

На протяжении десятилетий я оставалась глубоко благодарной замечательным учителям и личностям, в числе которых был П.Н. Унгуриян, не только за их энологическую школу, в которой мы сформировались как профессионалы, но и за неоспоримый накопленный опыт, за их советы и рекомендации, которые помогли нам и в профессиональном плане, и в повседневной жизни.

От Павла Николаевича Унгурияна нам в наследство осталось его преданное, ответственное отношение к делу, которому он служил, и человеческие качества – скромность, честность, благородство. Как наследство от нашего наставника нам осталась половина его личной библиотеки, переданная НИИ плододводства, виноградарства и виноделия, вторая половина была передана Школе виноградарства и виноделия города Кишинева.

Для многих поколений ученых Павел Николаевич Унгурян был и остается незаменимым учителем-наставником и проводником в исследованиях в виноградовинодельческой отрасли.

*Григоре Мустяцэ*

*д-р техн. наук, доцент кафедры виноделия  
Технического университета Молдовы*

Профессиональная деятельность члена-корреспондента Академии наук Молдовы Павла Николаевича Унгуряна была направлена на самые важные проблемы исследований в практической энологии: он начал с исследования термической обработки вин (прототип Мадеры), впервые изучил влияние окислительно-восстановительного потенциала на качество вин, подвергнутых мадеризации. Особый вклад принадлежит ученому в изучении, обосновании и исследовании виноградовинодельческих зон Республики Молдова.

В 50-х годах XX-го столетия шампанист П.Н. Унгурян разработал технологию шампанских вин в нашей стране. Под его руководством были сформулированы теоретические и практические основы технологии высококачественных вин с остаточным сахаром. В начале 70-х годов им были разработаны основные принципы производства белых столовых вин и технологические схемы, которые способствовали существенному повышению их качества.

Осуществляя успешную научную деятельность и энологические исследования, П.Н. Унгурян не забывал о необходимости подготовки квалифицированных специалистов в области виноделия. С 1944 по 1964 год он бессменно назначался председателем Государственной Комиссии по защите дипломных работ в Кишиневском училище виноделия и виноградарства, а с 1964 года – в Техническом университете Молдовы.



Усердный труд, высокая культура и интеллигентность, особые человеческие качества Петра Николаевича Унгурияна высоко оценивались на протяжении всей его жизни, он был удостоен множеством государственных наград: одной из них, самой высокой, было звание Героя Социалистического Труда. В настоящее время одна из улиц в городе Кишиневе по праву носит имя выдающегося ученого-винодела П.Н. Унгурияна.

***Борис Гаина***

*академик, научный координатор  
Департамента сельскохозяйственных наук АНМ*

Первые работы Павла Николаевича Унгурияна были связаны с изучением механизма окисления вин, с улучшением качества крепких напитков, таких как Мадера, Херес, Портвейн, Марсала, Малага и др. В результате его исследований винодельческая промышленность получила ценные теоретические и практические рекомендации по производству крепких окисленных вин. Это был важный вклад в развитие науки виноделия.

Среди наиболее значимых достижений ученого необходимо упомянуть исследования местных сортов винограда (Фетяска белая, Фетяска королевская, Фетяска черная, Плавай и др.), сортов, привезенных из Европы (Алиготе, Траминер, Шардоне, Совиньон, Семийон, Пино Гри, Пино Менуй, Пино Блан, Рислинг Рейн-белый, Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Гаме фро, Мюрведер, Педро-Хименес, Бастардо и др.) и сортов из Грузии (Rcatiteli, Саперави, Александроули, Mṭvane, Nihvi и др.).

Желая спасти виноградники, находившиеся в то время в катастрофическом состоянии из-за вторжения филлоксеры, П.Н. Унгуриян посвятил себя изучению гибридов, выращенных в Молдове (Терас, Кудерк, Райондор, Зейбел, Гайар, Кастел, Сейвийар). Ученый рекомендует сорта, устой-

чивые к филлоксере, милдью и оидиуму (Изабелла, Лидия, Ноах, Тейлор, Конкорд, Онтарио и др.).

Для увеличения производительности виноградных насаждений (в то время зимой температура иногда достигала  $-27$   $-25$  °С, и лозы сильно страдали) молдавский исследователь глубоко изучает и некоторые новые внутривидовые гибриды винограда, ранее полученные в СССР, а также полученные в МНИИСВиВ во время его научной деятельности в Молдове, например сорта Первомайский, Турига, Магарац 217, Дойна, Бачой и др.

Павел Николаевич Унгурян, в сотрудничестве с ученым-экологом П.В. Ивановым, провел комплексное изучение микрорайонирования всей территории Республики, с учетом специализации, ассортимента винных продуктов (виноград для вина текущего потребления, вина разных типов – тихих и игристых, сухих, сладких, ликеров, крепких и т.д.), предназначенных для огромного советского рыночного пространства. Республика была классифицирована ученым на четыре зоны: Север, Центр, Юг, Приднестровье (восток), на основе исследований почвы, склонов, высот, погодных условий, наличия рек, озер и т.д. В результате площадь, занимаемая виноградниками, выросла в послевоенный период (1945-1955) более чем в два раза, достигнув 150 000 га.

И сегодня остаются признанными результаты исследований в области непрерывного брожения муста при помощи специальной установки из вертикальных резервуаров, соединенных последовательно, разработанной П.Н. Унгуряном в сотрудничестве с инженерами Л.А. Кошевым, С.И. Циммерманом и микробиологом А.П. Опря.

Впервые в истории виноделия были введены в практику классические принципы биотехнологии, в которых дрожжи размножались в непрерывном потоке сусла, а посев производился лишь в первом резервуаре. Этот метод позволил винодельческим предприятиям достичь экономии (в 3-5 раз) за счет сокращения количества резервуаров, необходимых во

время сбора урожая и переработки винограда. Установка непрерывного брожения суслу в потоке позволяла винодельческому производству реализовать процесс на промышленном уровне с низкими затратами и получать высококачественные вина. Благодаря усилиям П.Н. Унгурия десятки предприятий в стране и бывшем Советском Союзе внедрили оригинальное изобретение в практическое виноделие, за что он, наряду со всей группой изобретателей, был удостоен в 1965 году Государственной премии МССР в области науки и техники.

Среди теоретических работ, опубликованных П.Н. Унгурием в области практического виноделия, особое место занимает "Теория и механизмы окисления вина в практике производства виноградных напитков" (в соавторстве с д-ром А.Е.Орешкиной) (1966), называемая автором "Технология малоокисленных вин". Это замечательное достижение ученого дополнило разработки немецких виноделов-химиков и стало основой новых мировых тенденций в производстве и потреблении белых и красных столовых малоокисленных вин, сохраняющих свой естественный аромат, цвет и вкус. Инновационные технологии ученого были реализованы на экспериментальном винзаводе НИИ плодородства, виноградарства и виноделия в Молдове, а также в винных подвалах "Крикова". Эта передовая технология, благодаря своей оригинальности, была распространена к 1965 году во всей винодельческой отрасли Советского Союза.

Главная проблема качества молдавских вин была решена на основе многолетних исследований (более 10 лет) во всех четырех винодельческих зонах Молдовы с использованием технологического приема сепаж (смесь винограда) или купажа (смесь вин). Как следствие, в условиях производства были получены высококачественные сухие, полусухие и полусладкие вина с хорошо выраженным и оригинальным ароматом, вкусом и цветом, схожие с самыми престижными винами мира: Божоле, Лафит, Бордо, Сотерн, Мозель, Риоха и др.

Среди признанных достижений ученого-винодела П.Н. Унгурияна такие марки белых вин, как "Алб де Кодру", "Флоаря Вией", "Флоряска", "Де Тигеч", "Пино", и красных, как "Кодру", "Кодринский", "Каберне", "Мерло", "Рарэ нягрэ", которые производились практически на всех винзаводах Молдовы. Они были высоко оценены на различных международных конкурсах вин и пользовались огромным успехом по всему бывшему советскому пространству. Красное столовое вино "Кодру", названное по настоянию советских чиновников "Бордо", было высоко оценено президентом Франции Жоржем Помпиду, на встрече в Пицунде, который упомянул, что это название относится к французской географии. После этого инцидента соответствующее министерство из Москвы восстановило первоначальное название вина – "Кодру", представленное автором П.Н. Унгурияном.

В настоящее время бренд столового красного вина "Кодру", разработанного в лаборатории ученого-энолога П.Н. Унгурияна, является гордостью нашего молдавского виноделия. Будучи схожим с типом "Бордо" и состоящим из 60-70% Каберне-Совиньон и 30-40% Мерло в купаже, оно производится многими предприятиями виноделия Молдовы, в том числе в "Криково". Коньяк (Дивин) "Кодру" (разработка двух талантливых ученых – П.Н. Унгурияна и Ион Ф. Нягу) был освоен и выпущен в производство замечательным коллективом винно-коньячного комбината "Белый аист" в Бельцах. Другой бренд – Шампанское "Кодру", созданное также П.Н. Унгурияном в сотрудничестве со специалистами "Криково", является также «визитной карточкой» виноделов Молдовы.

Личность выдающегося Ученого – Павла Николаевича Унгурияна, основателя Национальной школы молдавского виноделия, Заслуженного винодела, Героя Социалистического Труда, остается навсегда примером самоотверженного служения науке, творчества и высокой гражданской патриотической позиции.