

УДК 663.24

**ПРИРОДНЫЙ И СОРТОВОЙ  
ПОТЕНЦИАЛ ПРОИЗВОДСТВА  
КОНЬЯКОВ В РОССИИ**

Серпуховитина Ксения Алексеевна  
д-р с.-х. наук  
Аванесьянц Рафаил Варганович  
канд. техн. наук

*Государственное научное учреждение  
Северо-Кавказский зональный научно-  
исследовательский институт  
садоводства и виноградарства  
Россельхозакадемии, Краснодар, Россия*

В статье рассматривается природный и сортовой потенциал производства коньяка в виноградарских зонах России – Дагестане, Краснодарском и Ставропольском краях, Кабардино-Балкарии. Приводятся оптимальные почвенно-климатические показатели для получения коньячного сырья и проектирования виноградников целевого назначения.

*Ключевые слова:* ВИНОГРАД,  
ПРОИЗВОДСТВО КОНЬЯКОВ,  
ПОЧВА, КЛИМАТ

UDC 663.24

**NATURAL AND VARIETAL  
POTENTIAL OF COGNAC  
PRODUCTION IN RUSSIA**

Serpuhovitina Ksenia  
Dr. Sci. Agr.  
Avanesyants Raphael  
Cand. Tech. Sci.

*State Scientific Organization North  
Caucasian Regional Research Institute  
of Horticulture and Viticulture of the  
Russian Academy of Agricultural Sciences,  
Krasnodar, Russia*

Natural and varietal potential of cognac production in the viticultural areas of Russia – Dagestan, Krasnodar and Stavropol regions, Kabardino-Balkaria is considered in the article. Optimal soil and climatic indicators to obtain cognac raw and designing of vineyards of target purpose are presented.

*Keywords:* GRAPES, COGNAC  
PRODUCTION, SOIL, CLIMATE

**Введение.** Современное виноградарство России сформировано на эколого-адаптивных принципах, главным из которых является максимальное использование ресурсов в районах развития отрасли: зональной специализации производства – выработка винопродукции или получение столового винограда в границах установленных величины и качества урожая биологического (максимального экологически обоснованного) сортового потенциала; организационно-технологического – разработка малоэнергоемких ресурсосберегающих технологий возделывания и организация их применения.

Эти положения доминируют в отрасли, что и обеспечивает её относительную устойчивость, получение довольно высоких сборов с качеством, отвечающим требованиям винодельческого и столового производства винограда. Все три основные позиции отраслевого развития работают достаточно эффективно, но имеют отдельные нерешенные аспекты, разрешение которых повысит продуктивность и экономическую составляющую виноградарства. Это относится прежде всего к сырьевой базе коньячного производства.

**Обсуждение.** Во всех странах с развитым виноградарством и виноделием производство коньяка имеет самостоятельное направление, особенности и специфику. В Российской Федерации коньяки вырабатываются в Дагестане – районы Кизляра и Дербента; в Чеченской республике; в Ставрополье – Минераловодский район, АФ Темпельгоф и Прасковья; в Кабардино-Балкарии – АФ Прохладненская; в Краснодарском крае – Новокубанский район, АФ Новокубанская; в последнее десятилетие на винный рынок поступают коньяки Тамани, получаемые в северо-восточной зоне Таманского полуострова – Темрюкский коньячный винзавод.

Уникальность коньяка обусловлена следующими факторами: природными – почвы и климат, сортами, перегонкой, выдержкой, купажированием и качеством древесины, используемой для созревания. Коньячные виноматериалы должны обладать приятной свежестью, легким ароматом, незначительной спиртуозностью при сравнительно высокой кислотности.

В Северо-Кавказском регионе, в административных образованиях с промышленным виноградарством – Дагестан, Краснодарский и Ставропольский края, Ростовская область, Чеченская и Кабардино-Балкарская республики выделены экологические макрозоны со специализацией виноградарства. В период 2003-2005 гг. макрозоны разбиты на мелкие таксоны – мезо- и микрозоны с детально обоснованными показателями производства, главным образом марочных столовых вин, в том числе и с географиче-

ским наименованием по происхождению. Исходя из общих требований к получению сырья для столовых вин и коньячных виноматериалов, можно условно согласиться с таким положением. В целом же, зональная специализация производства коньяков практически не исследована, она сложилась стихийно на использовании традиционного и практического опыта поколений.

Знаменитые коньяки Кизляра имеют самую длинную историю и самое «точное» соединение природного и сортового потенциалов – почвенных и климатических показателей, совпадающих с требованиями сорта к условиям среды. Минераловодские, Новокубанские и Темрюкские коньяки выпускаются в соответствии с удовлетворительными природными факторами, а также с возникшими организационно-хозяйственными требованиями при формировании коньячного направления.

Зональная специализация коньячного производства необходима, так как она предусматривает не только почвенно-климатические показатели, но и сортимент, дающий в четко обозначенных границах территорий устойчивые урожаи – сырье требуемых кондиций качества и объемов, обеспечивающих экономику производства.

Глубокие комплексные почвенные и климатические исследования отечественного и зарубежного виноградарства позволили Ф.Ф. Давитая, А.М. Негрулю, В.В. Акимцеву, Я.И. Потапенко, А.М. Аджиеву установить природные аналоги, обеспечивающие качество винограда как сырья для виноделия и направления специализации отрасли [1, 2, 3].

Анализируя влияние экологических факторов на винопродукцию, Ф.Ф. Давитая приходит к выводу, что «вино создается в основном не в подвалах и винодельнях, а на винограднике, под влиянием конкретных условий среды данного участка, того или иного года. Обозначение лет на этикетках вин служит для установления не только возраста вина, но и условий среды, в которых оно было получено. Технология способствует

проявлению и развитию накопленных на винограднике, но пока еще скрытых в ягодах качеств будущего вина». Безусловно, это имеет прямое отношение и к выработке коньячных виноматериалов.

Если климат, указывает А.М. Негруль, «определяет кондиции сусле и отражается на качестве вин, изменяя сахаристость и кислотность сусле, то от почвы зависят все другие качества вина (полнота, тонкость букета и т.д.)». Рассмотрим как пример природные данные по лучшему коньячному региону Европы – Коньяк.

Виноградовинодельческий район Франции – Коньяк расположен на западе страны у Бискайского залива. Виноградники размещены в департаментах Шаранта и Приморская Шаранта; имеется шесть зон – Гранд Шампань, Петит Шампань, Бордери, Фен Буа, Бон Буа, Буа Ординер.

Климат умеренно морской. Почвы преимущественно перегнойно-карбонатные на известняках, основные сорта, допущенные для производства коньяка: Фоль Бланш, Сент Эмильон, Коломбар.

По данным В.М. Малтабара, во Франции в районах коньячного производства большое значение придают почве, состав которой определяет качество и цену виноматериалов, предназначенных для уникального производства. Почвы района Гранд Шампань содержат до 35% известняка, подпочва меловая. В Петит Шампани содержание извести в почвах от 20 до 30%. В районе Бордери, севернее г. Коньяк, почвы чисто глинистые, много солей железа, содержание извести от 0 до 15%.

Суммируя почвенные показатели районов производства коньяка в России, следует отметить широкий разброс типов почв: от дерново-карбонатных – Черноморская зона Краснодарского края с содержанием извести до 25%, до серых и бурых лесных, карбонатных коричневых, черноземов южных карбонатных и слабовыщелоченных, каштановых, лугово-каштановых со слабой и низкой солонцеватостью, в гранулометрическом составе которых может присутствовать глина или ее включения.

Почвы Кизляра каштановые. Общая интегральная оценка почвенно-климатических условий Кизляра, их пригодность для целей виноградарства – равна 0,04; блочная по рельефу – 1; по качеству почв – 0,04; по климату – 1 (Загиров, 1999).

Почвенно-климатические условия Дербента несколько уступают условиям Кизляра. Интегральная оценка почв Дербента – 0,31, блочная – рельеф – 0,96, почвы – 0,31, климат – 1.

Почвенно-климатический блок северо-восточной части Краснодарского края (Новокубанский район) – южные слабокарбонатные и выщелоченные черноземы, обладающие большой мощностью гумусного горизонта – от 4,7 до 6,2%. Почвы тяжелого механического состава. На этих почвах получают высокого качества коньячные виноматериалы и марочные коньяки – Большой приз, Краснодарский и другие.

Таманский полуостров представлен черноземами разной степени выщелоченности, с низким содержанием извести, относительно высоким содержанием гумуса и высокой плотностью, вызванной отсутствием ротаций насаждений.

Не изучены предельные показатели почв по содержанию макро- и микроэлементов, солей, плотности почвы и реакции сортов на оптимизацию режима питания.

Такое большое количество почв, на которых можно возделывать сорта винограда для выработки коньяков, свидетельствует об отсутствии четкого представления о зонах и их специализации для конкретного производства.

Климатические условия Южного и Северо-Кавказского федеральных округов обеспечивают получение качественного сырья для выработки коньяков в объемах сборов на уровне 10-15 т с 1 га и выше. Коньячными сортами в России являются: Ркацители, Юни Блан Екатеринодарский, Алый терский, Левокумский устойчивый, Каберне-Совиньон, Бианка, Пер-

венец Магарача, Хатми, Мцване. Все перечисленные сорта отличаются повышенной устойчивостью к неблагоприятным факторам среды – морозам и продолжительным засухам, высокопродуктивны и могут возделываться в зонах с неустойчивыми зимними температурами.

Для повышения качества сырья и выработки высококачественной коньячной продукции необходимо:

- научно-обоснованная специализация макрозон, выделение мезо- и микрозон;
- улучшение сортовой базы, привлечение в сортименты зон новых сортов групповой устойчивости, высокой урожайности и со средней способностью к сахаронакоплению и снижению кислотности;
- разработка и совершенствование малоэнергоемких технологий возделывания винограда, регламентов минерального питания, водопотребления, режимов нагрузки и формирования кустов, биологизации систем защиты растений.

При проектировании виноградников для производства коньяков необходимо вводить в насаждения сорта с урожайностью не менее 10-15 т/га и выше с повышенной морозостойкостью – Левокумский устойчивый, Екатеринодарский, Алый терский, Анапский устойчивый. Их можно размещать в зонах полуукрывного виноградарства без укрытия, что существенно повысит экономическую эффективность отрасли. В районах с нестабильными условиями возделывания они будут также эффективны по объемам сборов и получению качественных виноматериалов.

В тех зонах, где климат и почвы обеспечивают получение высоко-статусных вин, следует отдавать предпочтение этому виду винопродукции, а на коньячное производство использовать насаждения винограда на почвах со слабым засолением, на которых качество урожаев винограда не отвечает требованиям качественного виноделия.

Для оценки сырьевых зон коньячного производства следует руководствоваться оптимальными почвенно-климатическими показателями для получения качественного коньячного сырья:

- сумма активных температур 3400-3 600°С
- температура самого жаркого месяца (июль) + 22 +24°С
- количество осадков – от 400 мм в год
- глубина залегания грунтовых вод – 1,5-2,0 м
- гранулометрический состав почвы – средний суглинок
- наличие извести от 10%; лучшие подвои на почвах с высоким содержанием извести – Феркаль, Ру-140, Шасла×Берландиери 41 Б
- плотность почвы – 1,2-1,3 г/см<sup>3</sup>
- предельная допустимая концентрация вредных солей:
  - хлор – 0,01%: 0,3 мг Экв; сульфаты – 0,08%: 1,7 мг Экв;
  - гидрокарбонаты – 0,05%: 0,8 мг Экв.

**Заключение.** Отмеченные оптимальные показатели качества почв, климата и сырья можно достичь при детализации зональной специализации, выделении в зонах почв с установленными параметрами, разработке технологий и приемов достижения необходимого уровня качества. Развитие современного производства коньяков в России может и должно стать стратегическим направлением развития виноградовинодельческой отрасли.

#### **Литература**

1. Давитая, Ф.Ф. Исследования климата винограда в СССР и обоснование их практического использования / Ф.Ф. Давитая.– Л.: Гидрометиздат, 1952.– С. 200-304.
2. Потапенко, Я.И. Улучшение среды и свойств растений/ Я.И. Потапенко. – Ростов-на-Дону: Издательство Ростовского университета, 1962.– 332 с.
3. Негруль, А.М. Виноградарство с основами ампелографии и селекции / А.М. Негруль. – М.: Сельхозгиз, 1959. – 400 с.