

УДК 663.2

**РОЛЬ УЧЕНЫХ КАФЕДРЫ
ВИНОДЕЛИЯ КубГТУ
В ФОРМИРОВАНИИ
НАУЧНОЙ ШКОЛЫ
ВИНОДЕЛИЯ СКЗНИИСиВ**

Гугучкина Татьяна Ивановна
Д-р с.-х. наук, профессор
НЦ «Виноделие»,
e-mail: guguchkina@mail.ru

*Федеральное государственное
бюджетное научное учреждение
«Северо-Кавказский зональный научно-
исследовательский институт
садоводства и виноградарства»,
Краснодар, Россия*

В апреле 2015 года старейшей в КубГТУ кафедре виноделия исполнилось 90 лет. Тесные, плодотворные и дружеские отношения связывают лабораторию виноделия СКЗНИИСиВ и кафедру виноделия. Оба эти научные подразделения организованы давно, еще в 30-е годы прошлого столетия. Лаборатория виноделия СКЗНИИСиВ зародилась на плодово-ягодной станции, а кафедра виноделия – при Краснодарском институте виноделия и виноградарства.

Ключевые слова: КАФЕДРА
ВИНОДЕЛИЯ КубГТУ,
ЛАБОРАТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ
СКЗНИИСиВ, ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ
НАУЧНЫЕ ШКОЛЫ

UDC 663.2

**THE ROLE OF SCIENTISTS
OF THE DEPARTMENT
OF WINE-MAKING OF CubSTU
IN THE FORMATION
OF THE SCIENTIFIC SCHOOL
OF WINE-MAKING OF NCRRIH&V**

Guguchkina Tatiana
Dr. Agr. Sci., Professor
of SC "Wine-making"
e-mail: guguchkina@mail.ru

*Federal State Budget Scientific
Organization "North Caucasian
Regional Research Institute
of Horticulture and Viticulture",
Krasnodar, Russia*

In April 2015 the eldest in the KubSTU Faculty of the wine-making was 90. Close, fruitful and friendly relations connect the laboratory of the vine-making of NCRRIH&V and Faculty of the wine-making. Both these scientific subdivisions are organized a long time ago, as early as 30th years of past century. The laboratory of the wine making of NCRRIH&V was created at the Fruit and Berries Station, and Faculty of the wine-making – at the Krasnodar Institute of the Wine-making and Viticulture.

Key words: WINE-MAKING
FACULTY OF CubSTU,
WINE MAKING LABORATORY
OF NCRRIH&V,
WINE-MAKING SCIENTIFIC SCHOOLS

Необходимость существования лаборатории виноделия была обусловлена тем, что в институте работали высокопрофессиональные селекционеры-виноградари, создающие не только новые столовые сорта винограда, но и технические. В выдаче рекомендаций по технологической направленности их использования заключалась основная задача научных изысканий виноделов.

Научная школа виноделия начала формироваться в институте с приходом Валентины Николаевны Фисенко, выпускницы кафедры виноделия 1942 г. и Таисии Петровны Зинченко, выпускницы 1959 г.

Совместная научная деятельность института и кафедры виноделия КПИ привела к защите в 1973 г. Фисенко Валентиной Николаевной диссертации, посвященной совершенствованию производства и повышению качества шампанских виноматериалов, выработанных в различных природно-климатических зонах Краснодарского края. По результатам исследований, совместно с руководителем диссертации В.Н. Фисенко, В.М. Лозой опубликовала более 10 научных работ, посвященных выбору участков для сбора винограда шампанского направления. Чуть позже, в 1981 году, Фисенко В.Ю., под руководством А.А. Мержаниана, была защищена диссертационная работа по совершенствованию технологии белых столовых вин путем регулирования липидного состава, играющего важную роль в прохождении окислительно-восстановительных процессов в вине.

Осуществляемые совместно с кафедрой виноделия исследования сопровождались научными дегустациями с участием В.М. Лозы, А.А. Мержаниана, а также сотрудников нашего института и главка «Росглаввино». Органолептическая оценка позволяла определять качество производимых на Кубани вин из таких сортов винограда, как Ркацители, Вердо Гри, Мцване, Красностоп золотовский, Бастардо Магарачский, Выдвиженец, сортов селекции института – Гранатовый, Алькор, Мицар и др. В 90-е годы соискатели В.А. Ажогина и Т.И. Гугучкина под руководством Н.М. Агеевой, перешедшей работать в институт с кафедры виноделия, успешно защитили диссертации по агроэкологическим и технологическим проблемам в виноделии и использованию в нем новых перспективных сортов винограда. В результате была доказана возможность получения в нашем крае высококачественных вин столового и десертного направления, а также виноградных соков без остаточных количеств пестицидов. Были утвер-

ждены 12 новых марок вин и соков, среди которых «Ркацители Кубани» и «Алиготе кубанское», «Виорика», «Гечеи Заматош». «Мускат кубанский» и др. Все запатентованные новации института и кафедры внедрялись на заводах края и имели большой экономический эффект.

Таким образом, формирование винодельческой научной школы в СКЗНИИСиВ изначально базировалось на традиционном научном направлении исследований кафедры, посвященном виноградным винам, включая и шампанские, основы технологии которых были заложены еще первым заведующим кафедры виноделия КубГТУ Михаилом Федоровичем Щербаковым и его последователем Антоном Михайловичем Фроловым-Багреевым.

В настоящее время исследовательские интересы научного центра виноделия СКЗНИИСиВ включают в себя различные фундаментальные и приоритетно-прикладные направления, среди которых: изучение биологических и физико-химических особенностей стабильности вин; выбор компонентов, являющихся маркерами качества, изучение приемов биологической активации дубовой древесины в производстве коньяков; совершенствование технологии вин с применением различных новых вспомогательных материалов; создание технологий айсвайнов, биовин, вин географических указаний. Много внимания уделяется разработке методических указаний по использованию вин Кубани и Крыма в эноterapiи; разработке высокоточных эффективных методик оценки качества, подлинности и безопасности сырья и готовой винодельческой продукции. Для этого ученые центра используют традиционные, модифицированные и вновь разработанные ими прецизионные методы анализа, какими являются ВЖХ, ХМС, капиллярный электрофорез.

В настоящее время в научном центре виноделия СКЗНИИСиВ руководство научными школами осуществляют д-р с.-х. наук, профессор Т.И. Гугучкина и д-р техн. наук, профессор Н.М. Агеева.

Т.И. Гугучкина исследует вопросы выявления влияния агротехнических мероприятий на качество получаемой винодельческой продукции, экологические вопросы, позволяющие получать биовина и выявлять терруары для вин географических наименований и вин защищенных наименований мест происхождения; разрабатывает технологии получения соков и вин без остаточных количеств пестицидов и микотоксинов.

Область научных интересов Н.М. Агеевой – исследование биохимических превращений компонентного состава вин под действием различных технологических приемов с целью получения стабильной винодельческой продукции; выявление роли и влияния новых вспомогательных материалов на качество и розливостойкость вин и коньяков.

Их последователи и ученики, успешно защитившие свои диссертации, в 2010 г. стали лауреатами премии администрации Краснодарского края среди молодежи в области науки. Среди них: Е.Н. Гонтарева, Е.Н. Якименко, Е.А. Белякова, Л.Э. Чемисова и др.

За свою неугасаемую энергию, трудолюбие и преданность выбранной специальности сотрудники научного центра виноделия награждены: почетными званиями «Заслуженный деятель науки Кубани и Российской Федерации» (Н.М. Агеева), «Заслуженный деятель науки Кубани», медалью «За выдающийся вклад в развитие Кубани I степени» (Т.И. Гугучкина), «Заслуженный работник пищевой промышленности Кубани» (А.Г. Руденко, В.А. Ажогина, Е.В. Сенькина).

В год 90-летия кафедры виноделия двое ее выпускниц – Н.М. Агеева и Т.И. Гугучкина награждены памятной медалью, посвященной 100-летию юбилею Артемия Артемьевича Мержаниана.

Из 25 человек, работающих в научном центре виноделия, 15 являются учениками кафедры виноделия с годом выпуска от 1959 до 2014 г. За период их деятельности в институте опубликовано более 1000 научных работ, имеется более 40 патентов, защищено 4 докторских и свыше 30 кан-

дидатских работ. В 2015-16 гг. предстоит защита еще 3 докторских диссертаций. Выполнено более 10 госконтрактов и грантов, в настоящее время в формате активного сотрудничества ведется работа с национальным институтом винограда и вина «Магарач».

Все специалисты-виноделы СКЗНИИСиВ, обучавшиеся на кафедре виноделия КубГТУ, сохранили самые теплые воспоминания о годах учебы. В научном центре виноделия работает сотрудница, которая проходила свое обучение в тот период, когда кафедру возглавлял Георгий Герасимович Агабальянц, который своим талантом преподавателя покорял сердца студентов. Я счастлива, что руководителем моего курсового проекта, а затем консультантом кандидатской диссертации был талантливый ученый, профессор А.А. Мержаниан. Вместе с ним мы осмелились поднять совершенно неизведанный пласт работы, связанный с получением экологически чистых виноградных вин.

Молодые исследователи, кандидаты наук М.В. Антоненко, М.Г. Марковский и младший научный сотрудник А.А. Абакумова, продолжают эту тему на новом уровне, выявляют влияние пестицидов нового поколения на качество винодельческой продукции, разрабатывая одновременно приемы их деконтаминации.

Мы очень благодарны преподавателям, которые вложили свою душу и знания в нас, студентов. Поэтому нашей главной задачей является не только сохранить, но и приумножить знания, полученные на кафедре, воспитать достойную смену, способную решать современные задачи винодельческой отрасли.

В целях поощрения и мотивации молодого поколения к науке и творчеству, Научный Центр «Виноделие» Северо-Кавказского зонального НИИ садоводства и виноградарства учредил ежегодную премию 1, 2 и 3 степени за лучшую квалификационную работу в области виноделия.