

ДОПОЛНЕНИЕ

А

АЛЛЕВЁЛЬДТ Герхардт (Alleweldt; р. 21.7.1927, Брайтвью, Канада), ученый в области в-деления из Федеративной Республики Германии. Окончил сельскохозяйственный факультет университета им. Ю. Либиха в Гисене. Профессор, д-р наук (1964). С 1965 — заведующий кафедрой в-деления Хохенхаймского университета в Штутгарт-Хохенхайме, с 1970 — директор Федерального научно-исследовательского центра селекции в-да Гайлвайлерхофа в Зибелльдингене. Автор более 150 публикаций.



Г. Аллевельдт



М. А. Америн

АМЕРИН Мейнард А. (Amerine; р. 30.10.1911, г. Сан-Хосе, шт. Калифорния), американский ученый в области энологии, специалист по сенсорной оценке пищевых продуктов. После окончания (1932) Калифорнийского университета работал в этом же уч-те, пройдя путь от младшего энолога до профессора ф-та энологии и в-дарства; является заслуженным профессором ун-та. Основные научные исследования посвящены изучению химич. состава в-да и улучшению его качества, микробиологии вина, созданию новых типов вин, усовершенствованию оборудования для их приготовления и др. вопросам в-деления. Автор около 400 публикаций, методологич. пособий для учебных заведений.



Г. Анерли



Х. Беккер

Соч.: Sensory evaluation of wines. Wine Institute. — San Francisco, 1964 (co-author); Wine. — Los Angeles, 1965 (co-author); Table wines. — Lbs Angeles — London, 1973 (co-author); Introduction to food science and technology. — 2-th ed. — New York etc., 1982 (co-author).

С. Т. Огородник, Ялта

АНЕЛЛИ Габриеле (Anelli; р. 7. 1. 1940, г. Латина, обл. Лацио, Италия), итальянский ученый в области в-деления, профессор. Окончил ф-т промышленной химии Туринского ун-та (1965). Директор ин-та сельскохозяйственной технологии и микробиологии ун-та в г. Витербо. Член Итальянской академии винограда и вина. Автор более 100 научных работ. Проведенные исследования касаются преимущественно идентификации и изучения белковых в-в, приводящих к помутнению белых вин. Работает над получением слабоалкогольных продуктов из виноградного СОКа.

И. Эйнард, Италия

вапия различных сортов в-да. Имеет многочисленные публикации по вопросам селекции виноградного растения, привоям и подвоям, урожайности различных сортов в-да и др.

БЕНАР Пьер (Benard; р. 25. 3. 1926, Энсат, близ Тулузы, департамент Верхняя Гаронна, Франция), французский ученый в области в-деления. Главный инженер, а затем директор экспериментальной станции Печ-Руж в Грюиссане. Основные работы по методам винификации: углекислотная мацерация, термическая обработка в-да. Занимается исследованием натуральных сладких вин.

БИДОНЕ (Bidone) Марио (10. 1. 1887, Буэнос-Айрес — 27.9.1977, Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый в области виноделия. Окончил Королевскую школу виноделия и виноградарства и Болонский университет (Италия). Профессор в школах „Виноделие и садоводство“, „Виноградарство и виноделие“ (Сан-Хуан) и Университете им. доктора Хуана А. Маса (Мендоса), один из основателей винодельческого центра в Мендосе. Б. разработал метод произ-ва и хранения вин, к-рый носит его имя. Создатель марки вина Сан Филипе, получившего международную известность.

БИЛЛО, Бийо (Billeau) Амbruаз Петрович (1874, г. Бордо, департ. Жиронда, Франция — 1939, Кишинев), ученый-виноградарь. После окончания Национальной школы земледелия в Монпелье (1897) приехал в Бессарабию, где до конца своей жизни работал в области в-дарства. Б. был инициатором создания знаменитых виноградников в с. Мерешены (ныне Котовского р-на МССР), одним из пионеров культуры европейских сортов в-да, привитых на филлоксероустойчивых подвоях, участвовал в организации питомниководческого дела по выращиванию привитых виноградных саженцев. Б. провел боль-

Б

БЁККЕР Хельмут (Becker; р. 8.3.1927, Гайзенхайм на Рейне, ФРГ), немецкий ученый в области в-дарства. Доктор естественных наук, профессор. Директор Ин-та селекции в-да Научно-исследовательского центра в-дарства, садоводства, технологии напитков и защиты сельхозугодий (г. Гайзенхайм). Автор многих сортов в-да. Изучил местные условия возделы-



М. Бидоне



А. П. Билло



Ф. Браво Абад



Х. Вега Перугория

шую работу по улучшению сортимента в-да в Бессарабии, изучению аффинитета у виноградной лозы, развития корневой системы у разных европейских и подвойных сортов, разработке способов укрытия кустов на зиму. Особое внимание уделял Б. изучению вредителей и болезней в-да и методов борьбы с ними. Впервые создал (1925) в Бессарабии станцию по сигнализации сроков опрыскивания виноградников против милдью по инкубационным периодам. Основные научные труды Б. опубликованы в след. изданиях: „Грибные болезни винограда“, „Пункты сигнализации в борьбе с милдью“, „Эска“, „Одиум“ и др. Б. — автор книг „Курс виноградарства“, „Руководство по виноградарству“ и др. В течение 20 лет читал курс „Виноградарство“ в Кишиневском училище в-делия и в-дарства. Его учениками являются проф. А.С. Субботович, И. В. Михайлюк, М. И. Магер и др.

Лит.: Магер М. И. Видный деятель виноградарства. — Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии, 1966, № 6.

БРАВО АБАД Франсиско (Bravo Abad; р. 25.12.1931, г. Кордова, Испания), испанский ученый в области микробиологии в-делия. Д-р химич. наук (1962); проф. В 1971—73 вел курс „Промышленная ферментация“ в школе пищевой пром-сти (университет Алкала де Энарес, Мадрид); с 1983 преподает микробиологию в-делия на Курсах высшей специализации в виноградарстве и виноделии (Политехнический университет, Мадрид). Руководитель группы исследования физиологии микроорганизмов ин-та промышленной ферментации КСИК (1981—85). Основные работы связаны с изучением винных дрожжей, процесса брожения виноградного сусла.

М. А. Торрес, Испания

БУРЗЁКС Мишель (Bourzex; р. 20.9. 1931, Комбрессоль, департ. Коррез, Франция), французский научный-энолог. Окончил факультет естественных наук Ин-та энологии при Бордоском ун-те (1956) и факультет естественных наук Ин-та продуктов в-да (г. Монпелье). В 1959—83 занимает различные должности в Национальном ин-те агрономических исследований при Ин-те продуктов в-да; с 1984 директор по науке этого же ин-та. Занимался изучением виноградного сока и его концентратов; технологич. приемов в в-делии (углекислотная мажерация, термическая обработка и др.); вопросов использования побочных продуктов в-делия, а также разработкой и внедрением в практику аналитических методов анализа вин. Руководитель (с 1970) группы „Полифенолы“, член подкомиссии методов анализа и оценки вин МОВВ.

B

ВЁГА Перугория (Vega Perugoria) Хосе (18.5.1917, Санта-Лусия, провинция Корриентес, Аргентина), аргентинский ученый-виноградарь. Профессор виноделия сельскохозяйственного лицея в Мендосе, региональный директор. В качестве инженера-агронома работал по контракту в Перу, Чили, Уругвае, Бразилии, Боливии, Южной Африке, Канаде, США. Член Итальянской Академии виноградарства и виноделия. Автор более 170 работ, основные из них по экологии винограда в Европе и Америке и борьбе с филлоксой.

ВЁРЕШ Алойз (Veres; р. 22.10.1930, г. Церова-Лиесков, Чехословакия), словацкий ученый в области в-дарства. Доктор с.-х. наук (1977). Проф. (1983). Чл. КПЧ с 1953. После окончания (1954) Высшей земледельческой школы (г. Нитра) на педагогич., научной и руководящей работе. С 1963 директор Комплексного научно-исследовательского института виноградарства и виноделия (г. Братислава). Основное направление науч. исследований — агрозоология и экофизиология в-да. С 1962 представитель ЧССР в МОВВ. Автор свыше 160 науч. работ.

Соч.: Agroökológia Rizíngu vlašského v ČSSR. — Bratislava, 1980; Rez a vedenie viniča — 2 vydanie. — Bratislava, 1984.

М. Михловски, ЧССР

ВИНОГРАДНИЦА, вид беззлакогольной продукции из в-да. Для приготовления В. лучше всего подходят мускатные сорта. Отделенные от гребней и вымытые ягоды складывают в глиняную посуду или деревянную кадку. Дно посуды выстилают мешочком с мелко истолченными зернами полевой горчицы. Каждые 2—4 ряда ягод в-да переслаивают нарезанными айвой, грушами и хреном. Уложеные ягоды сверху заливают вареньем из в-да так, чтобы покрыть их не менее, чем на 3 см. Посуду накрывают чистой тканью и ставят в прохладное место на 20—30 дней. После этого В. готова к употреблению.

ВСЕСОЮЗНОЕ ПРОМЫШЛЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ТАРЫ при Госагропроме СССР (г. Москва) основано в 1968. В состав объединения (на 1.1.1985) входят: 2 картонажно-полиграфич. комбината (гг. Баку, Витебск); 2 з-да пластмассовых тарных и укупорочных изделий (г. Брянка Ворошиловградской обл., пос. Сенкевичи Луминецкого р-на Брестской обл.); 2 з-да „Металлопластмасс“ (г. Яворов Львовской обл.; г. Янгиюль Ташкентской обл.); з-д таро-упаковочных и укупорочных изделий (г. Торопец Калининской обл.);



А. Вереш



К. Вухерпфенниг



П. Д. Гарольо



Э. Гарино Канина

тарно-этикеточный комбинат (г. Ереван); з-д опытно-металлич. тары (г. Ляжовичи Брестской обл.); экспериментально-механич. з-д (г. Рустави). Объединение производит: бутылки винные, шампанские, сувенирные для коньяка, бочки дубовые для коньяка; деревянные ящичные комплекты; полиэтиленовые пробки шампанские и винно-коньячные; ящики полиэтиленовые и гофро-картонные; крой коробок; мюзле; этикетки. Объем валовой продукции за период 1974—84 возрос в 2,7 раза; производительность труда — в 1,5 раза. Основные фонды на 1.1.1985 составили 1,28 млн. руб.

Е. М. Кушарева, Москва

ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ВИНОГРАДА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ „МАГАРАЧ“, новое название (с мая 1986) Всесоюзного научно-исследовательского института виноделия и виноградарства „Магарач“.

ВУХЕРПФЕННИГ Карл (Wucherpfennig; 9.9.1925, Калкар на Нижнем Рейне, ФРГ), ученый из Федеративной Республики Германии в области в-делия. Д-р наук, проф. Основные работы: „Безалкогольные напитки“ (1983, Гамбург); „Алкогольные напитки“ (1984, Гамбург); Ульманская энциклопедия химической технологии (4-е издание, т. 24, 1983). Занимается исследованиями в области мембранных технологий в виноделии.

Г

ГАЛЛЕ (Gallet) Пьер (28.1.1921, Монако), французский ученый-виноградарь. Окончил Национальную с.-х. школу в Монпелье (1939), затем Высшую с.-х. школу (1952). Доктор естественных наук (1967). Профессор. Руководитель научно-исслед. работ по виноградарству Высшей с.-х. школы в Монпелье. Автор научных работ по ампелографии и болезням в-да. 5 раз удостаивался премии МОВВ, в т. ч. Гран-при. Г. — международный эксперт по ампелографии, член-кор. Международной академии вина в Женеве.

Д. Бубальс, Франция

ГАРИНО КАНИНА Этторе (Ganno Canina; 17.7.1883, г. Асти, обл. Пьемонт, — 11.7.1959, г. Турин, обл. Пьемонт, Италия), итальянский ученый в области в-делия. Окончил ф-ты естественных наук (1907) и фармацевтической химии (1910) Турийского ун-та. Приват-доцент в эннологич. пром-сти (1927). В 1948—1958 директор эннологич. станции в г. Асти, одновременно внештатный преподаватель сельскохозяйственной пром-сти в Турийском ун-те. Президент субкомиссии экспертов МОВВ по унификации методов анализа и оценки вин (1951). Являлся чле-

ном и советником Итальянской академии винограда и вина, членом Турийской сельскохозяйственной академии. Основные исследования связаны с микробиологией И ХИМИЕЙ ВИНА.

И. Эйнард, Италия

ГАРОЛЬО (Garolio) Пьер Джованни (10.7. 1900—1984?, г. Флоренция, Италия), итальянский ученый в области виноделия. Доктор химических наук (1921). Профессор. После окончания Университета во Флоренции на педагогич., научной и руководящей работе. В 1951—70 директор ин-та с.-х. пром-сти (г. Флоренция). Основные научные труды посвящены вопросам использования вторичных продуктов в-делия: дрожжей для приготовления пептона, экстракции жиров, образуемых плесенью, производству метана биологич. способом, применению ферментов в в-делии, а также в области произв-ва концентрированного сусла. Автор более 400 научных работ. Президент МОВВ (1972—75). Президент Итальянской Академии винограда и вина (1971—81). Член национальных комитетов по с.-х. наукам и по контролируемым наименованиям вин по их происхождению. Награжден „Золотой гроздью“ ассоциации итальянских виноделов.

Соч.: La nuova Enologia. — Firenze, 1959; Enciclopedia vitivinicola Mondiale. — Milano, 1973.

А. А. Налимова, Ялта

ГАРСИЯ де ЛУХАН Альберто (Garcia de Lujan; р. 1.4.1942, г. Херес-де-ла-Фронтера, провинция Кадис, Испания), испанский ученый в области виноградарства. Доктор инженер-агроном (1974). После окончания Мадридского высшего технического училища инженеров-агрономов (1965) и отделения виноградарства Сельскохозяйственной школы г. Монпелье (1966) на научной, педагогической и руководящей работе. С 1984 директор опытной станции Ранчо-де-ла-Мерсед. Основные научные труды посвящены вопросам распознавания, изучения и контроля за вирусами, сортовоизменениями; изучению корневой системы виноградного куста, созданию ампелографич. коллекций. Ведущий специалист по в-дарству и в-делию, преподаватель международных курсов в-дарства в Испании; председатель комиссии в-дарства международного бюро в-дарства и в-делия (с 1982), почетный член ряда зарубежных академий.

М. А. Торрес, Испания

ГАРСИЯ дель БАРРИО Амбросио Исидро (Garcia del Barrio; р. 21.2.1924, г. Херес-де-ла-Фронтера, пров. Кадис, Испания), испанский ученый в области в-дарства. Доктор инженер-агроном (1967). Окончил (1957) Специальную школу инженеров-агрономов в Мадриде. Ведущий инженер бригады в Национальном ин-те с.-х. исследований (г. Херес-де-ла-Фронтера), глав-



А. Гарсия де Лухан



А. И. Гарсия дель Баррио



А. А. Гархьюло Аменгуаль



Я. М. Годельман

ный инженер проекта Управления в-дарства и в-делия этого же ин-та. Основные публикации посвящены изучению и промышленной технологии произ-ва хереса; исследованию связи между почвой, климатом, в-дом и качеством хереса в Испании и др.

М. А. Торрес, Испания

ГАРХЬЮЛО АМЕНГУАЛЬ (Gargiulo Amengual) Анхель Антонио (17.6. 1931, Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый-виноградарь. Окончил с.-х. факультет Национального ун-та в Лукан-де-Куйо. Директор экспериментальной станции по сельскому хозяйству Национального ин-та в Сан-Рафаэль (Мендоса). Член Итальянской Академии виноградарства и виноделия. Осн. научные работы по генетике и получению бессымянных сортов в-да, создатель многочисленных сортов в-да: Риеслина, Кабернита, Ари-сул, Москатель, Пасига, Перлон, Императриц, Аурора и др.

ГОДЕЛЬМАН Яков Моисеевич (р. 28.4.1933, с Варзарешты Ниспоренского р-на МССР), сов. ученый почвовед и эколог. Доктор с.-х. наук (1985). После окончания (1956) Кишиневского госуниверситета на производственной и научной работе. С 1980 старший научный сотрудник отдела экологии Молд. НИИВиВ научно-произв. объединения „Виерул“. Основные научные труды посвящены методам почвенной картографии и агрогруппировки почв для в-дарства, комплексной ампелозоологич. классификации и картографии земель, территориальной основе программирования урожаев в-да; вопросам структуры почвенного покрова, экологии в-да. Автор более 100 научных работ.

Соч.: Неоднородность почвенного покрова и использование земель — М., 1981; Теория, методы и практика ампелозоологической классификации и картографии земель. — В кн.: Проблемы экологии винограда в Молдавии. К., 1983

ГОМЕС-КОРДОВЕС де ла ВЁГА Кармен (Gómez-Cordoves de la Vega; 26.12.1941, г. Мадрид, Испания), испанский ученый в области в-делия. Доктор химич. наук (1971, университет Алкала де Энарес, Мадрид). Научный сотрудник Высшего центра научных исследований; с 1980 секретарь ин-та промышленной ферментации; преподаватель курса докторантуры „Вино, его производство и контроль за качеством“ (университет, Мадрид). М. А. Торрес, Испания

ГЭРТЕЛЬ Карл Вильгельм (Gártel; р. 17.11.1920, Сату-Маре, ныне СРР), немецкий ученый в области в-дарства. Д-р наук, проф. Окончил Ин-т почвоведения в Вене. Директор Ин-та защиты в-да от вредителей и болезней при Федеральном биологическом центре (ФРГ). Важнейшие научные публикации по вопросам: внесения удобрений на виноградниках в условиях интенсивного в-дарства; влияния избытка и

недостатка микроудобрений для виноградного растения; значения бора для в-да; серой гнили в-да и ее возбудителя; вирусов и вирусных болезней в-да и др.

Д

ДАЛЬМАССО Джованни (Dalmasso; 1886—1976), итальянский ученый в области в-дарства и в-делия. Проф. (1911). Президент Итальянской академии в-да и вина (1949). После окончания университетов в Милане (1909) и Павии (1911) на педагогич., научно-исслед. и руководящей работе в школе и н.-и. станции в-дарства и в-делия г. Конельяно, в Туринском ун-те (1939—59). Директор журнала „Il coltivatore“ и газеты „Giornale Vinicolo Italiano“ (1949). Пред. технической комиссии по в-дарству в МОВВ (1957). Д. занимался вопросами истории в-дарства и в-делия, экологии в-да, ампелографии, биологии цветения, генетики, восстановления виноградников после распространения филлоксеры, совершенствования сортиента технических и столовых сортов в-да, агротехники, технологии в-делия и формирования виноградарско-винодельческих зон, а также экономическими и социальными вопросами произ-ва в-да и вина. Автор более 300 науч. работ.

Соч.: I vini tipici del Piemonte — Vini d'Italia, 1961, №2; Viticoltura moderna. — 4-а ed. — Milano, 1968.

Лит.: Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano. — [Fascicolo speciale in omaggio al Prof. G. Dalmasso], 1962, №1. А. Вьюгин, Кишинев

ДЖЕМ виноградный, пищевой продукт, полученный увариванием виноградных ягод в сахарном сиропе до желеобразного состояния. Обмытые ягоды складывают в посуду и варят на слабом огне до растворения кожицы на ягодах и появления сока. К ним добавляют сахар и дольки лимона (на 5 кг в-да — 1 кг сахара и 3 лимона) и усиливают огонь, при обязательном помешивании и удалении пены со всплывшими семенами. Д. можно считать готовым, если дорожка, сделанная посередине посуды, где он варится, заплывает очень медленно.

ДИЕС де БЕТЕНКОУРТ Клара (Diez de Bethencourt; р. 21.5.1929, Испания), испанский ученый-винодел. Доктор наук (1985). Окончила химич. факультет Мадридского ун-та (1963). В 1964—79 зав. лабораторией контроля и развития аналитич. методов Ин-та промышленной ферментации; в 1979—82 зав. отделением исследований в в-делии и химии продуктов ферментации этого ин-та (г. Мадрид). Основные публикации связаны с исследованиями яблочно-кислот и молочной в испанских винах, фенольных соединений в в-де и винах и др. М. А. Торрес, Испания



К. Гомес-Кордовес де ла Вега



Д. Дальмассо



К. Диес де Бетенкоорт



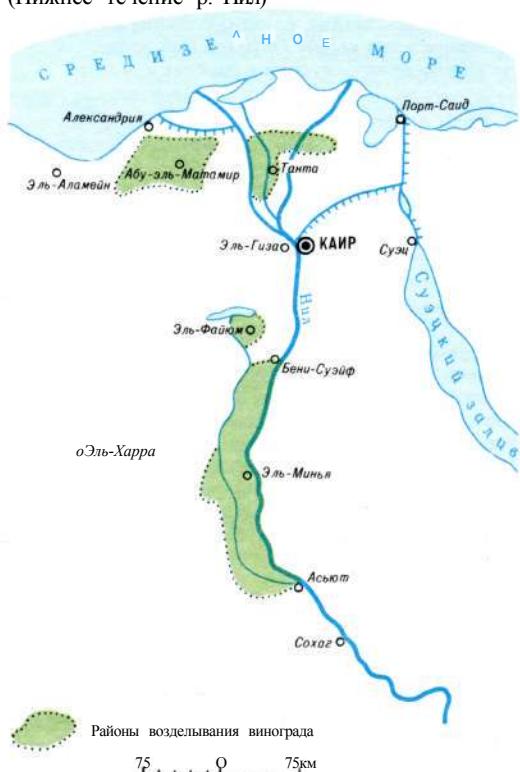
Л. Идалго Фернандес-Кано

ДЮПЮЙ Пьер (Dupuy; р. 12.6.1922), французский ученый в области в-делия. Доктор-инженер (1958); чл.-кор. Сельскохозяйственной академии Франции. Научный директор Национального ин-та агрономич. исследований. Директор лаборатории микробиологии в-делия на станции технологии растит, продуктов в г. Дижоне. Основные работы: иммобилизация дрожжей для произв-ва шипучих вин; развитие молочнокислых бактерий в вине; кач-во бургундских вин.

Е

ЕГИПЕТ. Виноградарство и виноделие. Площади виноградных насаждений в Е. составляют

ЕГИПЕТ (Нижнее течение р. Нил)



30тыс. га (1984), из них 8тыс. га доурожайного возраста. Валовой сбор в-да (1984) — 3435 тыс. ц. Ежегодно на душу населения производится около 7 кг в-да. Небольшое кол-во бессемянных сортов в-да перерабатывается на изюм (2000—2500 ц). В основном возделываются столовые сорта в-да (вида *Vitis vinifera* L.) и только 2000 га занято технич. сортами. Большинство сортов завезенные. Их размножают в питомниках и распределяют в произв-во через Отдел плодовых культур Министерства сельского хозяйства АРЕ. В последнее время в Е. заводится безвирусный посадочный материал. Большой вклад в развитие виноградарства Е. внесли: Али Садык, Ахъя Азиз Мохтар, Ахмед Мохамед, Вафик Халиль Ахмед.

Основные сорта винограда и занимаемая ими площадь

Сорт	Площадь, га	% от общей площади виноградников
Руми красный	12000	42
Баната (бессемянный)	9600	33
Беляди (местный)	1686	6,1
Фаяюми (местный)	1180	4,3
Италия	694	2,5
Регина	486	1,8
Без-Эз-Анза (местный)	162	0,5
Другие сорта	2720	9,8

Преобладающая часть виноградарских х-в Е. в частном секторе. Имеется и ряд государственных компаний (Эль-Кром, Северо-Тахрир, Марьют). Общая площадь виноградников этих компаний составляет 7350 га (27% от общей площади виноградников страны).

Вина в стране производят Египетская компания по виноградарству, к-рой принадлежат 2556 га виноградников, расположенных близи г. Абу-эль-Матамир. Компания принадлежит винзавод в этом же городе, 3 завода вторичного в-делия (дистилляция вин и спирто-водочное произв-во) в г. Александрии, завод по произв-ву соков. В 1981 в стране произведено 158,7 тыс. дал вина, в 1982 — 152,4 тыс. дал. Вырабатываются известные вина: белые — Кастель Нестер, Нефертити; красные — Египетский Рубин Джанаклис, Омар Хайям; а также крепкие напитки — Ром, Брэнди, Ферро Хина. Вина реализуют на внутреннем рынке. Ром и Брэнди идут на экспорт. В Е. вопросы науки и подготовки кадров решаются на кафедрах плодоводства и технологии пищевой пром-сти сельскохозяйственных факультетов университетов страны и в сельскохозяйственных техникумах. Кроме того, государственные сельскохозяйственные компании имеют свои учебные центры по



Б. Иньиго Леаль



Г. Ираведра Льопис



А. Кало



Х. Касас Лукас

подготовке квалифицированных кадров. Единственная организация, специализирующаяся на изучении проблем в-дарства в Е. — Исследовательский отдел по виноградарству Исследовательского института плодовых культур. В его ведении находятся несколько н.-и. станций, находящихся в главных регионах произв-ва в-да. Вопросы в-дарства и в-делия освещаются в Сельскохозяйственном исследовательском журнале МСХ АРЕ, Журнале сельскохозяйственного наставления и в научных журналах сельскохозяйственных факультетов.

Вафик Халиль Ахмед, Египет

Ж

ЖЕЛЕ (франц. gelée), десертное блюдо, приготовленное из в-да и др. ягод и фруктов. Для приготовления Ж. лучше всего подходят крупноягодные сорта в-да. Отделенные от гребней и обмытые ягоды складывают в глубокую посуду и опускают в кипящую воду. Термич. обработку ведут до тех пор, пока не растрескается кожица на ягодах и не потечет сок. Затем процеживают сок, не раздавливая ягод. На 1л сока добавляют 1кг сахара, 0,5 л воды и варят сироп на слабом огне. Для определения готовности киплю Ж. опускают в воду и если она не расплывается, блюдо готово.

И

ИДАЛЬГО ФЕРНАНДЕС-КАНО Луис (Hidalgo Fernandez-Cano; р. 14.5.1917, г. Лерида, Испания), испанский ученый в области в-дарства. Доктор инженер-агроном. Окончил (1944) Высшую техническую школу инженеров-агрономов в Мадриде. Директор Центра ампелографии и в-дарства, национальный координатор исследований по в-дарству и в-делию, руководитель отдела в-дарства и в-делия Центрального района НИАИ; директор и преподаватель Курсов высшей специализации по в-дарству и в-делию (для специалистов со степенью); директор Международных курсов по в-дарству и в-делию; директор Международных курсов и семинаров по в-дарству Международного управления по в-ду и вину; преподаватель по в-дарству Школы и музея в-да и вина (г. Мадрид). Основные работы: по морфологии корней в-да, обрезке виноградных кустов, физиологии регулирования роста и развития в-да, влиянию густоты посадки кустов и размещения виноградных плантаций на произв-во в-да, агрономической оценке сортов, характеристике экосистемы на виноградниках и сортименту в-да и др.

Coch.: Caracterización macro-física del ecosistema medio-plantación en los viñedos españoles. — Madrid, 1980. M.A. Торрес, Испания

ИНЬИГО ЛЕАЛЬ Бальдомеро (Inigo Leal; р. 13.3.1926, г. Севилья, Испания), испанский ученый в области микробиологии в-делия. Доктор фармацевт (1954, университет Алкала де Энарес, Мадрид). Работает в Ин-те промышленной ферментации: профессор, руководитель отдела микробиологии, зам. директора. Научные труды посвящены изучению процесса брожения виноградного сусла, различных рас дрожжей. M.A. Торрес, Испания

ИРАВЕДРА ЛЬОПИС Габриэль (Iravedra Liopis; р. 5. 3.1930, г. Мадрид, Испания), испанский ученый в области в-делия. Доктор инженер-агроном (1960, ун-т г. Мадрида); специалист высшей категории в области в-дарства и в-делия. В 1960—68 — преподаватель Высшей технической школы инженеров-агрономов; 1969—79 — преподаватель Высших курсов в-дарства и в-делия для аспирантов. С 1972 — руководитель технич. службы национального ин-та происхождения видов. Опубликовал работы по технологии в-делия, истории в-дарства и в-делия.

M.A. Торрес, Испания

К

КАЛО Антонио (Calo; р. 22.8.1935, г. Сава, обл. Апулия, Италия), итальянский ученый в области в-дарства. Окончил (1958) ф-т сельскохозяйственных наук Пизанского ун-та. Приват-доцент в в-дарстве (1966). С 1977 директор научно-исследовательского ин-та в-дарства, одновременно директор службы контроля виноградных питомников. Генеральный координатор программы "Виноградарство" Мин-ва сельского хозяйства и лесов; координатор сектора виноградной лозы центра научных исследований "Задача генетических ресурсов"; советник Итальянской академии винограда и вина; представитель Италии в группе экспертов "Селекция виноградной лозы" МОВВ. К. — ответственный директор журнала "Виноградарство и виноделие" (Rivista di Viticoltura e di Enologia). Автор более 185 работ, преимущественно по вопросам ампелографии, генетики, технология возделывания и физиологии в-да. Награжден медалью "Золотая гроздь" (1985) ассоциации ИТАЛЬЯНСКИХ ЭНОЛОГОВ.

Иэнкард, Италия

КАНТАРЕЛЛИ Корrado (Cantarelli Corrado), итальянский ученый-энолог. Проф. Миланского университета (1964). Автор более 100 работ по вопросам микробиологии вина, активизации брожения, тартратной стабилизации, фенольному составу, мадеризации и старению вин, образование эфиров при



А. А. Кассино



Х. М. Ксандр Тагуэнья

брожении, роли полифенолоксидаз в в-де и сусле. Лауреат премии Международной организации винограда и вина. Член Итальянской академии винограда и ВИНа.

И. Эшшрд, Италия

КАРАГАРД, избирательный системный смесевой гербицид, состоящий из 25% тербутилазина ($C_9H_{16}C_1N_5$) и 25% тербуметона ($C_{10}H_{19}N_5O$). Мол. масса первого 229,8, темп-ра пл. $177^{\circ}-179^{\circ}C$, растворимость в воде при $20^{\circ}C$ 5мг/л. Мол. масса второго 225,3, темп-ра пл. $123^{\circ}-124^{\circ}C$, растворимость в воде при $20^{\circ}C$ 130мг/л. К. выпускается в виде 50%-ного смачивающегося порошка. В растения поступает преимущественно через корни и в меньшей степени через листья. Применяется на виноградниках не моложе 3 лет против однолетних и многолетних злаковых и некоторых двудольных сорняков в дозе 7,5—10,0 кг/га по действующему в-ву. Меньшие дозы вносятся в почвы с малым содержанием гумуса и легким гранулометрическим составом. К. вносится ранней весной до появления всходов сорняков путем опрыскивания поверхности почвы его водной суспензией. Для защиты культуры расход жидкости составляет 400—600 л/га. Обладает длительным остаточным действием в почве и разлагается более 12 месяцев. Среднетоксичен для теплокровных. Допустимое остаточное кол-во в в-де 0,1 мг/кг. Меры безопасности те же, что и при работе с малотоксичными пестицидами.

Лит.: Мельников Н. Н. и др. Химические средства защиты растений (пестициды). — М., 1980. М.М. Портной, Кишинев

КАРАГЭЗ, азерб. винный сорт в-да позднего периода созревания, выведенный на Кировабадской опытной станции в-дарства и в-делия М. А. Мирзояном от скрещивания сортов *Тавекери* и *Хиндоганы*. Районирован в Азерб. ССР. Листья средние или крупные, округлые, глубокорассеченные, с вторичными вырезками на лопастях, волнистые, снизу голые. Цветок обоеполый. Грозди средние и крупные, конические, плотные. Ягоды средние, круглые или округлые, черные. Кожица толстая. Мякоть сочная. Сок окрашен. Вкус гармоничный, приятный. Период от начала распускания почек до технич. зрелости ягод $160-178$ дней при сумме активных темп-р $3000^{\circ}-3500^{\circ}C$. Кусты сильнорослые. Вызревание побегов очень хорошее. Урожайность 150—170 ц/га. Сорт относительно засухоустойчив. Слабо повреждается гроздевой листоверткой, к серой гнили неустойчив. Используется для приготовления красных столовых вин и ВИНОГРАДНОГО СОКА. А.М.Ланарина, Ялта

КАРАМЕЛИЗАЦИЯ, процесс термического распада (дегидратации) Сахаров с образованием темно-окрашенных полимерных продуктов (карамелей, ор-

ганических, в частности гуминовых, кислот и др. малоизученных соединений). К. происходит при концентрировании сусла, длительной тепловой обработке вин, содержащих большое кол-во сахара, при получении колера и колера сахарного. В процессе К. при темп-ре $160^{\circ}C$ вначале сахара распадается на глюкозу и ангидрид фруктозы — левузолан, затем от глюкозы отщепляется молекула воды и образуется ангидрид — глюказан. При дальнейшем нагревании до темп-ры $180^{\circ}-185^{\circ}C$ левузолан и глюказан взаимодействуют, образуя изосахарозан, к-рый впоследствии подвергается конденсации с отщеплением двух молекул воды и образованием карамелана. Повышение темп-ры до $190^{\circ}-200^{\circ}C$ вызывает присоединение карамеланом молекулы изосахарозана, отщепление 3 молекул воды и образование карамелена. Продолжение нагревания приводит к синтезу карамелина. Продукты К. используются в в-делии для придания окраски коньякам, некоторым типам вин. Поскольку карамелин трудно растворим даже в горячей воде, при получении колера К. прекращаются на стадии карамелена.

Лит. Малтабар В. М., Фертман Г. И. Технология коньяка. — 2-е изд. — М., 1971; Кишковский З. Н., Мерханиан А. А. Технология вина. — М., 1984.

З. Н. Кишковский. Москва

КАРАМОЛ, столовый сорт в-да раннесреднего периода созревания селекции Всероссийского НИИВИБ им. Я.И.Потапенко. Выведен М. А. Лазаревским, К. З. Безрученко, А. М. Алиевым от скрещивания сорта *Карабурну* и гибридной формы Молодежный (Мадлен Анжевин х Линьян белый). Листья средние, слаборассеченные, гладкие или слабо сетчато-морщинистые, снизу голые. Черешковая выемка, как правило, закрытая, без просвета. Цветок обоеполый. Грозди крупные, конические, средней плотности. Ягоды крупные, округлые или слабовоальные, белые. Кожица толстая, но не грубая. Мякоть мясисто-сочная. Период от начала распускания почек до полной зрелости ягод 133 дня при сумме активных темп-р $2746^{\circ}C$. Кусты сильнорослые. Вызревание побегов хорошее. Урожайность 90—100 ц/га. По морозоустойчивости не отличается от большинства сортов вида *Vitis vinifera*. Устойчивость к грибным болезням невысокая. Используется в свежем виде.

А.М. Алиев, Новочеркасск

КАСАС ЛУКАС Хусто (Casas Lucas; р. 14.7.1920, Гвадаррама, около Мадрида, Испания), испанский ученый в области в-делия. Доктор химич. наук (1953, ун-т г. Мадрида). В 1952—55 — сотрудник и научный исследователь Высшего центра научных исследований. С 1955 — директор центра исследования в-делия фирмы „Гонсалес“ (Херес-де-ла-Фронтера). Основные исследования по технологии вин типа херес. Опубликовано более 100 научных работ.

М. А. Торрес, Испания

КАССИНО (Cassino) Атилио Антонио (22.3.1924, Ривадавия, пров. Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый-виноградарь. Окончил агрономич. факультет Национального ун-та в Ла-Плате. С 1960 техник-виноградарь на опытной станции „Алто Валье“ в Рио-Негро. Профессор кафедры в-дарства с.-х. факультета Национального ун-та в Комауз. Автор более 100 работ по вопросам приживаемости, обрезки и размножения в-да.

КСАНДРИ ТАГУЭНЬЯ Хосе Мария (Xandri Taguena; р. 28.9.1911, г. Мадрид, Испания), испанский уч-



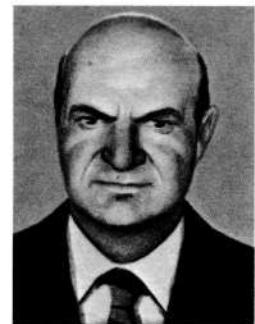
М. Лльягуно Консепсьон



А. Маверофф



Ф. Мартинес де Тода Фернандес



Х. Мартиñез Пелаэс

ный в области в-деления. Доктор инженер-агроном (1963), специалист высшей категории в области в-дарства и в-деления. С 1955 преподаватель в-деления, а с 1967 — директор Национальной профсоюзной школы в-дарства. С 1971 — преподаватель Высшей технич. школы инженеров-агрономов в Мадриде. Основные научные работы в области технологии в-деления, произв-ва крепких напитков, уксуса.

М. А. Торрес, Испания

Л

ЛЛЬЯГУНО КОНСЕПСЬОН Марчена (Llaguno Concepson; р. 21. 10. 1925, г. Мадрид, Испания), испанский ученый в области в-деления. Доктор химич. наук (1959, ун-т г. Мадрида); специалист высшей категории в области в-дарства и в-деления. Преподаватель, а затем (с 1979) — ученый секретарь Высшего центра научных исследований ин-та промышленной ферментации. Основные работы связаны с изучением изменения состава аминокислот во время выдержки вин под хересной пленкой; химич. состава шипучих вин во время выдержки и др.

М. А. Торрес, Испания

М

МАВЕРОФФ (Maveroff) Акилес (8.2.1909, Буэнос-Айрес, — 17. 7. 1985 Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый-энзимолог. Окончил факультет агрономии и ветеринарии Национального университета в Буэнос-Айресе (1940). Д-р с.-х. наук. Преподаватель кафедры виноделия сельскохозяйственного факультета Национального университета в Лухан-де-Куйо, начальник отдела и директор института вина. Осн. науч. работы по обработке, стабилизации и составу аргентинских вин.

МАРМЕЛАД из винограда, кондитерское изделие. Обмытые ягоды варят до растрескивания кожицы в содовом р-ре (на 10 кг в-да берут столовую ложку питьевой соды). Остывшие ягоды пропускают через дуршлаг для отделения мякоти от семян и кожицы. Полученную массу уваривают на слабом огне при обязательном помешивании до тех пор, пока проба при охлаждении не загустеет. Для лучшего желеобразования обычно добавляют мелконаструированную, неочищенную айву с сахаром (на 10 кг в-да берут 2 кг айвы и 1 кг сахара). Варку прекращают, как только смесь начинает густеть. М. разливают и после

остывания посуду закрывают бумагой. Продукт обладает очень нежным и приятным вкусом, его рекомендуют вводить в пищевой рацион детей.

Лит.: Виноград — источник ценных продуктов. — Тбилиси, 1985.

МАРТИНЕС ДЕ ТОДА ФЕРНАНДЕС Фернандо (Martinez de Toda Fernandez; р. 16.2.1955, Бадаран, пров. Риоха, Испания), испанский ученый в области в-дарства. Доктор инженер-агроном (1982). Окончил (1978) Высшую техническую школу инженеров-агрономов (ВТШИА) в Мадриде. В 1979—83 преподаватель физиологии растений в ВТШИА, с 1983 преподаватель общей и прикладной биологии в Сельскохозяйственной инженерно-технической школе в Мадриде. Основные опубликованные работы: по влиянию микроклимата на распускание почек виноградного растения и на качество урожая; применению изотопов радия при распускании почек в-да и др.

М. А. Торрес, Испания

МАРТИНЕС ПЕЛАЭС (Martinez Pelaez) Хуго (8.11.1934), аргентинский ученый виноградарь-винодел. Окончил факультет сельскохозяйственных наук Национального ун-та в Лухан-де-Куйо. Национальный координатор программы винограда — ИНТА (Национальный институт сельскохозяйственной технологии, сельскохозяйственная экспериментальная станция в Мендосе). Направление научной деятельности — технология произв-ва в-да, сортоведение, обрезка в-да, эффективность использования органич. и химич. удобрений на виноградниках, обработка почв и орошение на виноградниках, хранение столового в-да, восстановление виноградников после градобития, стимуляторы роста в-да. Создатель новых марок вин, аппаратов, оборудования.

МАЦЕРАТЫ, экстракты из выжимок, гребней, плодов, трав, кореньев, листьев, цветов, семян и т. д., полученные *мацерацией*. М. используют в качестве добавок в произв-ве ароматизированных вин, ликеро-водочных изделий, безалкогольных напитков, пищевых продуктов.

МОРЕНО ГАРСИЯ Хесус (Moreno Garcia; р. 3.10.1938, Мора-де-Толедо, пров. Толедо, Испания), испанский ученый в области в-деления. Доктор инженер-агроном (1967, Высшая технич. школа, Мадрид). С 1971 директор станции в-дарства и в-деления в Алкасар-де-Сан-Хуан. Изучал способы стабилизации вин и соков, утилизации отходов в-деления.

М. А. Торрес, Испания

МУЗЕЙ ВИНА в Торджано, один из интересных музеев Италии. Расположен в 10 километрах южнее г. Перуджи во дворце Бальони, построенном в 15 в. Принадлежит семье Лунгаротти. М. в., зани-

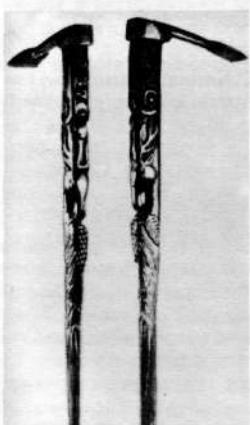
мающий 18 залов, поражает посетителей богатством экспонатов и изяществом их расположения, редкостными экземплярами эстампов. Демонстрируются глиняные кувшины, кубки, бокалы и другие предметы, которыми пользовались люди на островах Греции и в Анатолии более двух тысячелетий тому назад. Уникален аттический сосуд с черными фигурами (4в. до н.э.). На карте Средиземноморского бассейна дано расположение наиболее крупных виноградников античного мира. Представлена богатая коллекция амфор для вина. Серия фотографий отражает технику посадки и выращивания в-да. Экспонируются „пертикара“ — плуг для виноградников, бочонок и кувшин-шутка (1500), парадная фляга (16 в.) и др. В подвалном помещении дворца выставлены большой пресс, послуживший шестнадцати поколениям виноделов, два пресса (1617 и 1750), перегонный куб (1500). Через резанный в туфе подземный ход посетители попадают в постоянно пополняющуюся библиотеку. В комнате ремесел демонстрируется работа бондаря и кузнец? к-рые поставляли орудия возделывания в-да и инвентарь для произв-ва вина. В музее — богатая коллекция художественной керамики. Здесь представлена майолика всех эпох и всех областей Италии. Отдельный зал в музее Лунггаротти посвящен вину и подвальным работам. Коридор, ведущий к этому залу, украшен изображением старой Перуджи и коллекцией этикеток древних вин.

Lum.: Odello L. Un tetrio al vino nella terra dei monasteri. — Vini d'Italia, 1985, №3.

МУЗЕЙ ВИНОГРАДАРСТВА в Братиславе, основан в 1931—32 как Братиславский музей виноделия, в 1960 — Виноградарский отдел Городского музея в Братиславе, с 1966 — М.в. с двумя экспозициями, показывающими более 2000-летнюю историю в-дарства и в-делия Братиславы и ее окрестностей. М. в. расположен в здании бывшего дворца Аппони. В 6 залах экспозиции в-дарства выставлены фотографии дикого лесного в-да, римские глиняная амфора и стеклянная бутылка (2—3 вв.), предметы хозяйственного обихода с изображением виноградной лозы (7—8 вв.), орудия труда крестьян (8—9 вв.), славянская глиняная посуда для вина. Представляют интерес королевские грамоты и документы о в-дарстве 11—15 вв., гравюра Братиславы с виноградниками 16 в., защитные шесты, валашки, пред-

Виноградарская перегская мотыга (задний и боковой профили)

Кувшин для вина с изображением процесса прессования винограда



меты вооружения виноградарских сторожей, их сигнальные средства и др. экспонаты, характерные для этого периода. Отдельное помещение посвящено в-дарству 19 в. Здесь находятся виноградарские инструменты, образцы почвы, схемы организации территории на виноградниках, статуи покровителей виноградарей. Дано описание органов виноградной лозы, болезней в-да и методов борьбы с ними. В музее выставлены предметы из керамики, картинки на стекле, рабочие и национальные костюмы виноградарей Братиславы; документы о первой специальной виноградарской школе в Братиславе, работе Исследовательского института в-дарства и в-делия, современном кооперативном в-дарстве. Экспозиция в-делия занимает подвальное помещение дворца. Примечательными являются веретенный и бревенчатый прессы, кадки и бадьи, декоративно украшенные бочки для зина и их днища, фаянсовые кувшины. Часть экспозиции занята портретами европейских монархов, копиями грамот братиславских виноградарей, документами о подвалном х-ве, з-де „Й. Е. Хуберт“ по произв-ву игристых вин, известной винодельческой фирме Братиславы „Шато Погулий“ и др.

МУЗЕЙ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ МОЛДАВИИ, находится при Кишиневском совхозе-училище в-делия (пос. Ставчены Криулянского р-на). Открыт в 1978. В музее более тысячи экспонатов, отражающих отрасль в историческом развитии. Интересны фотографии отпечатков листьев в-да в отложениях прошлых геологических эпох. Собирательный период (IV—III тыс. до н. э.) представлен сосудом времен культуры Гумельница. Найденные в могильниках греческие и римские амфоры для хранения и перевозки вина свидетельствуют об интродукции в античном периоде сортов в-да и технологии в-делия Средиземноморья. Феодальный период отражен картой Д. Кантемира, примитивными орудиями произв-ва и предметов в-делия (ножные давильни, прессы, бочки-долбленики, мерные сосуды), фотокопиями документов. Современный период представлен статистич. данными площадей виноградников по странам мира и республикам СССР, их агроклиматич. характеристикой, монолитами почв, пригодными под виноградники, обширным гербарием сортов рода *Vitis* и подвойных филлоксерустойчивых лоз. Показаны агротехника маточников подвойных лоз, произв-во привитого посадочного материала, различные формы виноградного куста, меры и способы борьбы с вредителями и болезнями. В музее выставлены районированные и новые сорта в-да, автомат-экзаменатор по определению районированных сортов, образцы удобрений и ядохимикатов, аппараты по борьбе с болезнями и вредителями, различный мелкий инвентарь, устройство опор и др. В-делие отражено технологич. схемами произв-за марочных сухих, полусухих и десертных вин, шампанского. Имеется действующий макет линии розлива вина, макеты заводов первичного и вторичного в-делия, производственный образец плазмолизатора, лабораторное оборудование. Выставлены образцы марочных вин, коньяков, шампанского, шипучих безалкогольных напитков на базе виноградного сока; 280 медалей, полученных молдавскими винами на международных конкурсах; золотые, серебряные медали и 15 дипломов училища в-делия, в т. ч. дипломы международных выставок: 1871 (г. Вена), 1876 (г. Филадельфия), 1900 (г. Париж). В музее имеются портреты известных ученых-виноградарей и виноделов.

И.Г.Волонтир, Кишинев

МУЗЕЙ ВСЕСОЮЗНОГО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ИНСТИТУТА ВИНОГРАДА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ „МАГАРАЧ“, научно-просветительное учреждение, осуществляющее сбор, хранение, изучение и популяризацию истории в-дарства и в-делия. Открыт в 1965. В музее экспонируется ок. 30 тыс. ед. хранения. Основные тематические разделы музея — „Магараба“ — колыбель отечественной науки о в-де и источник распространения ценных лоз, „Школа самобытного русского в-делия“, „Кузница первых квалифицированных кадров виноградарей и виноделов“. Фонд изобразительного искусства представлен портретами основоположников отечественного в-дарства и в-делия, видовой графикой, скульптурой. В музее выставлены деревянный ручной пресс — ровесник „Магарабы“, серебряная дегустационная чаша гл. винодела „Магарабы“ С. Ф. Охременко, оригинальный мерник для измерения объема вина в бочках разной емкости и другие редчайшие приборы и инструменты, фарфоровые кувшины и амфоры. В диорамах музея воспроизведены по документальным материалам первоначальный облик уроцища „Магараба“ (30-е гг. 19 в.) с опытными виноградниками, положившими в стране начало н.-и. работе в отрасли, а также обстановка работы тружеников, к-рые в тяжелых условиях создавали славу в-дарства нашей Родины. В экспозиции показаны прижизненные издания, редкие публикации и вещи зачинателей отечественного в-дарства и в-делия. Среди книжных собраний — монографии: „Основы виноделия“ А. Е. Саломона, „Общее виноделие“ и „Частное виноделие“ М. А. Ховренко, тома „Ампелография СССР“, удостоенные Диплома Почета МОВВ, и др. В музее хранятся подлинники первых научных отчетов, журналов текущих анализов Магарабской энотехнич. лаборатории, прейскурантов и этикеток, документов по планированию и учету опытно-исследовательских работ в первые годы Советской власти, редкие образцы отечественных вин (с 1836). Собраны материалы о жизни и деятельности многих русских виноградарей-виноделов. В одном из разделов музея показана история училища в-делия. Его воспитанники — в основном прогрессивно настроенная молодежь. В 1905—1907 они вместе с преподавателями участвовали в революционных событиях, распространяли ленинскую „Искру“. Помимо экспозиций в состав музея входят энотека отечественных вин, дегустационный зал, старый виноподвал (1851) с производственными и декоративными элементами. В музее ежегодно проводятся различные циклы лекций для учащихся, работников печати, радио и телевидения, специалистов отрасли союзных республик и зарубежных стран. Он стал своеобразным этапом для других музеев в-дарства и в-делия в стране.

Р. К. Акчурин, Янта

МУСТЕНИЦА виноградная, вид беззлакогольной продукции из в-да. Грецкие орехи в течение 2 суток вымачивают в воде, затем ядра освобождают от скорлупы и нанизывают на нитки длиной 30—40 см. При нанизывании все ядра плоской стороной располагают вверх. Связку ниток с нанизанными орехами вывешивают на солнце для просушивания. Сок в-да белых сортов обычно осветляют и частичнонейтрализуют при помощи белого песка (подсущенного на огне) или древесной золы и уваривают в больших медных луженых котлах при медленном кипчении до тех пор, пока первоначальный объем его не уменьшится вдвое. После этого уваренный сок отстаивают около 5 часов и сливают с осадка.



Х. Морено Гарсия



Р. Норберто Бартоломе

На каждые 5 частей уваренного сока добавляют при непрерывном помешивании 1 часть крахмала или тонко просеянной пшеничной муки. В полученную кашицу — густую желеобразную массу, окунают связки с орехами. Затем развшивают их для кратковременного подсушивания и снова погружают в массу. Операцию повторяют до тех пор, пока диаметр каждого ядра не увеличится до 4 см. Высушенную М. персыпают крахмалом и заворачивают в пергаментную бумагу. Аналогично вырабатывается из виноградного сока шароц (Армения), при этом ядра орехов разрезают пополам и нанизывают на нитки длиной 80 см, а готовую продукцию нарезают на куски длиной около 20 см и посыпают мукой или крахмалом, толченой смесью из корицы, гвоздики и кардамона.

МУТУНЁ Мишель (Moutounet; р. 10.9.1943), французский ученый в области в-делия. Доктор-инженер. Директор лаборатории полимеров и физико-химич. методов при Ин-те продуктов в-да. Основные работы: изучение полифенолов и полисахаридов; применение мембранных технологий в в-делии.

Н

НАЗРАЛА САРА (Nazrala Sara) Мойсес Либерато (18.1.1931, Кокимбито, пров. Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый-виноградарь. Старший научный сотрудник, зам. директора опытной сельскохозяйственной подстанции Хунин Национального института сельскохозяйственной технологии (Мендоса). Исследования в области производства и хранения столового винограда и изюма, экологии и агротехники винограда, создания новых марок вин.

НОРБЕРТО БАРТОЛОМЕ (Norberto Bartolome) Ричарди (2.6.1946, Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый-винодел. Профессор по технологии виноделия факультета виноделия и фруктоовощной промышленности „Дон Баскос“ (Мендоса). Сотрудник научно-исследовательского ин-та. Исследовал вопросы использования целлюлозных эфиров в осветлении вин и получения безалкогольных виноградных напитков.

О

ОПРЯН Мирча (Orgean; 28.5.1915—1984, СРР), румынский ученый в области в-дарства. Доктор с.-х. наук (1948), профессор, член-кор. Академии сель-



М.Опрыан



Ф.Орглия



У. Паллотта



Л. Перес Родригес

ского и лесного х-ва CPP. После окончания лицея, Клужской с.-х. академии и специализации по технологии, садоводству и в-дарству на педагогич. и научной работе в этой же академии и в Крайловском ун-те. Автор более 100 научных работ по культуре в-да на песках, биологич. процессам при срастании подвоя с привоем, произв-у виноградного посадочного материала, окоренению черенков, биологич. основам возделывания в-да, совершенствованию системы культуры в-да для механизации работ на виноградных ПЛАНТАЦИЯХ И Др.

В.Стоян, Румыния

ОРЁГЛИЯ (Oreglia) Франиско (р. 1. 8.1912, Девото, Сан-Франиско, провинция Кордова, Аргентина), аргентинский ученый-энолог. Доктор наук. С 1965 декан факультета технологии виноделия, профессор кафедры технологии вторичного виноделия. С 1981 директор исследовательского института того же факультета. Член-кор. Итальянской академии виноградарства и виноделия (1955). Научные работы: Теоретическое и практическое виноделие в 2-х томах и др.

П

ПАЛЛОТТА Умберто (Pallotta; р. 1.4. 1922, г. Мачерата, обл. Марке, Италия), итальянский ученый в области химии вина, профессор. Окончил (1946) химич. ф-т Римского ун-та. Приват-доцент (1959). Основатель секции энологии исследовательского центра по проблемам в-дарства и в-делия. Член Национальной сельскохозяйственной академии и Итальянской академии винограда и вина. Автор более 160 научных работ. Исследовал химич. состав вин методом хроматографии и спектрофотометрии. Награжден Золотой медалью (1982). Дважды удостаивался премии ассоциации итальянских энологов.

И.Эннард, Италия

ПАУЛ СЕН Федерико (Paulsen; 31. 3.1861, г. Рим — 27.1.1943, г. Ричоне, обл. Эмилия-Романья, Италия), итальянский ученый-селекционер. Окончил (1884) Высшую сельскохозяйственную школу в Портиччи близ Неаполя. Организатор первых питомников американских видов в-да в Палермо, обл. Сицилия. В 1896—1937 директор Государственного питомника американских сортов в-да. П. создал новые подвои, более приспособленные к климатич. условиям Сицилии. Лучшие из них (779, 1043, 1045, 1103) широко используются во многих странах мира. Вывел новые столовые сорта в-да, среди к-рых Мускат Паулсена и Золотая чаша. Результаты селекции опубликовал в 10 работах. Написал 19 работ, посвященных изучению милдью, и 6 — вирусным болезням

в-да. П. — автор ампелографич. описаний сортов в-да в ампелографии Виала и Вермореля (т. VI). В 1900 — 30 являлся издателем журнала „Современное виноградарство“, издаваемого в Сицилии.

И. Эннард, Италия;

А.В.Вызлов, СССР

ПЕРЕПРОФИЛИРОВАНИЕ ВИНОДЕЛЕЙ, перевод винодельческих предприятий на произв-во соков и др. видов безалкогольной продукции из в-да. Осуществляется в соответствии с „Основными направлениями экономического и социального развития СССР на 1986—90 годы и на период до 2000 года“. Оборудование, имеющееся на винзаводах, и технология переработки на нем в-да отличаются от традиционно сложившихся в консервной пром-сти. В связи с этим ученые ВНИИВиВ „Магарац“, НПО „Яловены“, Груз. НИИСвиВ, Арм. НИИВиВП и др. научно-исслед. ин-тов разрабатывают способы осветления и стабилизации соков, их хранения, расфасовки, транспортирования к р-нам сбыта, а также решают вопросы комплексной механизации и автоматизации технологич. процессов. Предлагаемые специалистами технологич. схемы произв-ва виноградного сока различаются в основном способом хранения сокоматериала с момента его получения в сезон переработки в-да до розлива. На предприятиях, имеющих мощные холодильные установки, рекомендуется хранить сок при темп-ре — 1°Ч—2°С. Во избежание забраживания сока в емкостях, трудно поддающихся стерилизации, при асептическом хранении предложено применять сорбиновую кислоту. Одним из перспективных методов стерилизации сока является мембранный микрофильтрация, к-рая позволяет вырабатывать высококачественные соки, снижать энергетич. и трудовые затраты. Испытана технология произв-ва сока из сульфитированного в сезон переработки в-да сусла (см. Сульфитация) с последующей десульфитацией перед розливом. Сусло, консервированное диоксидом серы, хранят в крупных резервуарах с сульфитостойким покрытием. Другой способ произв-ва сока с применением консервантов предусматривает спиртование сусла спиртом-ректификатором до 16—17% об. с дальнейшим его хранением и деалкоголизацией перед розливом. Полученный дистиллят спирта подвергают ректификации и используют для повторного спиртования сусла. На винодельческих предприятиях проводятся мероприятия, позволяющие успешно решить проблему стабилизации продукции. Применяется горячий розлив соков. Частично перепрофилируемые предприятия будут также осваивать выработку сахара виноградного, вакуум-сусла, концентратов для безалкогольных напитков, сиропов, компотов, марин-

надов (см. *Маринованный виноград*), винного уксуса, безалкогольных напитков и других новых видов продукции ИЗ В-да.

Р. П. Хачатуриян, Кишинев

ПЕРЕС РОДРИГЕС Луис (Perez Rodriguez; р. 16.12.1948, Санлукар-де-Баррамеда, провинция Кадис, Испания), испанский ученый в области в-дарства. Доктор химич. наук (1979, ун-т г. Севильи). Работал научным сотрудником станции в-дарства и в-деления Национального ин-та сельскохозяйственных исследований. С 1974 — руководитель исследовательского отдела фирмы „Педро Домек“. Одновременно — преподаватель курса промышленной ферментации и в-деления в ун-те г. Кадиса. Изучал изменения химич. состава в-да в процессе созревания, образования вина, изменение органич. к-т винах типа хереса и др. вопросы химии вина.

М. А. Торрес, Испания

ПЕРСПЕКТИВЫ ДАЛЬНЕЙШЕГО РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДАРСТВА СССР. Виноградарство является важной отраслью сельского х-ва СССР. В-д возделывают в 11 союзных республиках, объединенных по эколого-географич. условиям в 3 региона: Европейский (РСФСР, УССР, МССР), Закавказский (Груз. ССР, Азерб. ССР, Арм. ССР) и Среднезиатский (Узб. ССР, Казах. ССР, Кирг. ССР, Тадж. ССР, Туркм. ССР). На долю Европейского региона приходится 49,5% площадей виноградных насаждений страны, Закавказского — 32,6% и Среднеазиатского — 17,9%. Наиболее крупные массивы виноградных плантаций сосредоточены в Азерб. ССР, МССР, УССР, РСФСР, Узб. ССР и Груз. ССР. В стране виноградные насаждения занимают 1337 тыс. га, в т.ч. в общественном секторе 1186 тыс. га (1984). В-д возделывают в 5285 к-зах и с-зах. Интенсификация в-дарства в агропромышленных формированиях на базе специализации и концентрации способствовала созданию значительных массивов пром. виноградников из хозяйственно ценных сортов площадью 300, 500, 1000 га, к-рые занимают ок. 80% всех насаждений и производят свыше 85% в-да. В последние 3 пятилетки наблюдалось поступательное развитие в-дарства (см. *Союз Советских Социалистических Республик*). Увеличение произв-ва в-да осуществлялось за счет повышения урожайности, т. е. на основе интенсификации отрасли, а также расширения площасти виноградных насаждений, совершенствования технологии возделывания в-да и сортимента насаждений. Однако в-дарство развивалось главным образом для произв-ва винodelьч. продукции. Так, из 1186 тыс. га виноградников общественного сектора более 900 тыс. га были заняты винными сортами и только 159 тыс. га — столовыми, ок. 60 тыс. га — столово-винными, 32 тыс. га — кишмишными, 35 тыс. га — сортами вида *Vitis labrusca* и 13 тыс. га — гибридами прямых производителями. В 11-й пятилетке среднегодовые закупки в-да составили 6142 тыс. т. При этом в среднем за год поставлялось лишь 460 тыс. т (7% от общего объема закупок) свежего в-да и 370 тыс. т (6%) для выработки соков и др. пищевых продуктов. Мало производилось сущего в-да. Так, при валовом сборе свыше 100 тыс. т в-да кишмишных сортов получено только 10—12 тыс. т сущего в-да, для чего использовалась половина выращенного сырья. В СССР районирован 261 сорт в-да, из к-рых 49% винные, 37% столовые, 9% столово-винные, 3% столово-kishmiшные, 2% столово-изюмные (столово-изюмно-kishmiшные сорта в общей численности сортов занимают 42%). Однако анализ сортового состава виноградных насаждений

по занимаемой площади показывает, что в союзных виноградарских республиках преобладают сорта винного направления, удельный вес к-рых колеблется от 44 до 85%.

После выхода постановления ЦК КПСС „О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма“ (май, 1985) началась переорIENTATION развития в-дарства на увеличение произв-ва в-да столовых сортов и выработка пищевых продуктов из технических сортов. Так, в 1985 объем поставок в-да для продажи в свежем виде увеличился до 622 тыс. т, а для выработки соков и др. пищевых продуктов — до 661 тыс. т. Пути дальнейшего развития в-дарства определены в утвержденном 27-м съездом КПСС документе: „Основные направления экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года“, в к-ром указано на кардинальную переориENTацию структуры в-дарства союзных республик в первую очередь на произв-во столового в-да. Перестройка в-дарства будет осуществляться за счет замены низкокордуктивных виноградных насаждений, гл. обр. технических сортов и гибридов. Увеличение произв-ва в-да, улучшение его качества и расширение ассортимента вырабатываемых из него пищевых продуктов является первоочередной задачей существенного улучшения снабжения населения продовольствием, выполнения Продовольственной программы СССР. Структура виноградных насаждений будет совершенствоваться таким образом, чтобы уже к 2000 году с учетом нормы потребления свежего в-да на душу населения производить 3—3,5 млн. т столовых и кишмишных сортов в-да. К концу 12-й пятилетки площадь насаждений столовых сортов увеличится по сравнению с 11-й пятилеткой на 70%, кишмишных — в 2 раза, а валовой сбор в-да соответственно на 40 и 75%. Произв-во в-да столовых и кишмишных сортов будет сосредоточено в основном в х-вах республик Средней Азии и в Азерб. ССР, к-рые станут основными поставщиками свежего в-да в общеюзный фонд. Большое внимание будет уделено правильному подбору сортов с различными сроками созревания, что увеличит период потребления свежего в-да до 5—6 месяцев, а при организации его длительного хранения — до 9—10 месяцев в году. Произойдет изменения и в структуре использования выращенного в-да. К 1990 году 3/4 урожая будет использовано для приготовления разнообразных продуктов питания (виноградные соки, мармелады, варенья, конфитюры, компоты, безалкогольные напитки и др.). Основные задачи дальнейшего развития в-дарства направлены на получение и внедрение в произв-во новых комплексноустойчивых, высокопродуктивных сортов в-да (урожайность столовых сортов достигнет 200—300 ц/га, технических — 150—200 ц/га, при сахаристости ягод 20—25%) для возделывания по интенсивным технологиям, с высоким уровнем механизации, хорошо реагирующих на упрощенные методы обрезки, а также отзывчивые на высокий агрономич. фон; приведение питомниково-водства в соответствие с переориENTацией структуры в-дарства, дальнейшее совершенствование технологии произв-ва посадочного материала и обеспечение х-в качественными саженцами; ускорение внедрения в практику отрасли достижений науки и техники. Курс партии и правительства на коренную перестройку в-дарства ориентирует ученых и специалистов произв-ва на дальнейшее совершенствование и внедрение прогрессивных технологий возделывания в-да, средств механизации и автоматизации, что приведет к изменению в первичном представлении

о винограднике как объекте комплексного использования техники. К началу второго тысячелетия виноградные плантации как объекты применения совершенных средств механизации будут закладываться на основе Государственных стандартов, что позволит сократить до минимума необходимую для комплексной механизации номенклатуру машин, перевести отрасль на индустриальную технологию, обеспечить максимальную отдачу при минимальных затратах. Перестройка отрасли требует новых эффективных и оригинальных инженерных решений, к-рые должны облегчить труд при возделывании, уборке, хранении и транспортировании столовых сортов в-да, сушке и товарной обработке кишишных сортов. Увеличение кол-ва используемого в-да на пищевые цели зависит не только от усилий аграрного сектора страны, но и от разработки и создания инфраструктуры. Для сохранения высокого качества гроздей потребуется создать необходимые условия на пути их передвижения от виноградной плантации к потребителю. С этой целью разрабатывается схема, по к-рой будут созданы оптимальные условия для приема снятого урожая, временного хранения, транспортировки и реализации продукции; будут построены хранилища-охладители для длительного и кратковременного хранения в-да в местах его выращивания, отгрузки и реализации, на пристанционных отгрузочных базах; будет создана прочная материально-техническая база по обеспечению к-зов и с-зов спец. тарой, рефрижераторным автотранспортом, подъемно-погрузочными средствами и т. п. ПереорIENTATION перерабатывающей пром-сти потребует внедрения современной технологии и техники, что обеспечит высокую отдачу. В стране налаживается выпуск основного технологич. оборудования, необходимого для произв-ва пищевых продуктов из в-да. ЦК КПСС и Совет Министров СССР приняли постановление по дальнейшему совершенствованию экономического механизма хозяйствования в агропромышленном комплексе страны. С 1987 по годам будут установлены твердые планы поставок столового в-да в централизованные фонды. Оставшаяся продукция после выполнения плана закупки будет использована по усмотрению х-ва. В в-дарстве будут внедряться прогрессивные формы организации и оплаты труда; получат дальнейшее развитие бригадный подряд, рациональные формы хозяйствования. В решении задач по увеличению произв-ва и потребления в-да в свежем и переработанном виде, разработке и внедрению достижений научно-технического прогресса в отрасли в составе Госагропрома СССР примут участие ВАСХНИЛ, 12 научно-исследовательских ин-тов, 7 конструкторских организаций пром-сти, ряд кафедр учебных ин-тов, а также АН СССР и АН союзных республик. На республиканском и областном уровне будут создаваться научно-производств. и производств. объединения на базе научных учреждений и передовых х-в. Современная аграрная политика направлена на то, чтобы путем перестройки управления, совершенствования хозяйственного механизма полнее использовать накопленный производств., и научный потенциал, мобилизовать внутренние резервы и добиться коренного перелома в обеспечении населения продовольствием, а пром-сть — сырьем.

Лит.: Продовольственная программа СССР на период до 1990 года и меры по ее реализации: Материалы Пленума ЦК КПСС 1982г. — М., 1982; Материалы Пленума ЦК КПСС, 23 апр. 1985г. — М., 1985; Основные направления экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года. — В



К. Поло Санчес



Э. Х. Эррера

кн.: Материалы XXVII съезда Коммунистической партии Советского Союза. — М., 1986. КВ. Смирнов, А. П. Титов, Москва; Н. И. Гузун, Кишинев

ПОЛО САНЧЕС Кармен (Polo Sanchez; 3.6.1941, г. Мадрид, Испания); испанский ученый в области в-делния. Доктор фармакологии (1973, ун-т Алкара де Энарес, Мадрид). Руководитель структурного исследовательского объединения „Спиртные напитки и производные продукты винограда“. Научная работа связана с исследованием состава игристых вин, изучением изменения химич. состава вин на различных стадиях технологич. процесса произв-ва.

М. А. Торрес, Испания

P

РАВАЗ (Ravaz) Луи (10.5.1863, Сен-Ромен-де-Жальоня, департамент Изер, Франция, — 11.5.1937, Монпелье), французский ученый-виноградарь. Окончил Национальную с.-х. школу в Монпелье (1883). Директор станции виноградарства Коньяк в департаменте Шаранта (с 1888). Преподаватель, директор (с 1919) Национальной с.-х. школы в Монпелье. Р. исследовал черную и серую гниль в-да, адаптацию американских видов в-да к меловым участкам двух Шарант, устойчивость этих сортов в-да к филлоксере, хлорозу. Более 10 лет посвятил восстановлению виноградников департаментов Шаранта, поврежденных филлоксерой. Исследовал милдью и предложил меры борьбы с этой болезнью. Изучил значение обломки листьев и прищипывания кустов в-да. Автор ряда работ по в-дарству. Член Академии наук Джордифилли во Флоренции (1904), член-кор. Сельскохозяйственной академии Франции (1920), член-кор. Академии наук Франции (1927).

Д. Бубальс, Франция

Э

ЭРРЕРА (Herrera) Энрике Хорхе (р. 2.6. 1930, Мендоса, Аргентина), аргентинский ученый-виноградарь. Окончил Национальный ун-т в Лухан-де-Куйо. Преподаватель виноградарства, научный сотрудник экспериментальной базы Сан Хуан, Национального института сельскохозяйственной технологии, сотрудник исследовательского отдела Национального института виноградарства и виноделия. Науч. исследования по вопросам обрезки и прививки в-да, применения гормонов и экологии в-да.