

К ЧИТАТЕЛЮ

Три года назад мне подарили редкую книгу. В 1832 году ученый-натуралист и владелец винодельческого имения на Южном берегу Крыма Петр Кеппен описал историю появления и развития вина в России за известный ему исторический период, рассматривая виноградарство, виноделие и винную торговлю как единый процесс. Со времен Кеппена было сделано немало археологических открытий, найдено много забытых свидетельств прошлого торговли, история продолжалась и развивалась. Работа двухсотлетней давности послужила отправной точкой моего исследования, задав много вопросов, на которые пришлось искать ответы в архивах, библиотеках, музеях и отделах редких книг научных институтов.

Исследование не было только кабинетным. Для поиска фактов и погружения в историческую атмосферу было предпринято несколько экспедиций в прошлое Архангельска, Нижнего Новгорода, правобережного Дона — от Новочеркасска до Цимлянска, Дербента, Черноморского побережья Кавказа. Работа велась в музеях и читальных залах Москвы и Санкт-Петербурга, научных архивах института «Магарач» в Ялте. Было изучено несколько сот редких книг и архивных источников. В конце книги, в «Библиографии», перечислены наиболее важные статьи, литературные произведения, монографии, записки путешественников минувших веков, но книга основана не только на них. Виноторговля — это живое и практическое занятие, у которого много атрибутов — от мер и названий тары до ценников и рекламы. Прейскуранты вин и таможенные тарифы, хозяйственные заметки и долговые расписки, законы и статистические таблицы, плакаты и газетные объявления — всё пошло в дело, формируя объемную картину Истории.

Изучение темы заняло несколько лет. Оказалось, что за фактами развития винной торговли в России открывается широчайший контекст экономики, внешней политики и культуры нашей страны. Стоит потянуть за тему вина, как за тонкую ниточку, и перед тобой разворачивается целое историческое полотно. Многие ли из нас задумывались, каким был первый международный договор Руси и что в нем писали о вине? Как вышло, что главным внешнеторговым портом России больше двух веков был далекий северный Архангельск? Почему на первом корабле, пришедшем в молодой Санкт-Петербург, везли именно бочки с вином? Где и кем были построены старейшие

ныне существующие винные погреба? Для чего сажали виноградники на южных рубежах России и почему об этом заботились главные действующие лица нескольких эпох? Как СССР стал одним из лидеров мирового виноградарства и зачем он импортировал вино? Какое отражение находило вино в литературе и культурных кодах разных периодов: от Гавриила Державина до поэтов Серебряного века, от классиков литературы до русских рокеров 1980-х ?

История вина и торговли им в России по мере погружения в тему превращается в уникальный по накалу событий исторический сери-



ал, остросюжетный детектив, политический триллер с интригами и торговыми войнами, в личные истории удивительных людей — провидцев своего времени. За сухими цифрами статистики, официальной перепиской и страницами архивных документов предстают живые, яркие картины исторических моментов в жизни страны, разные эпохи и судьбы. Некоторые события XIX века звучат так, как будто случились вчера, и, напротив, наши нынешние вопросы и проблемы много раз обсуждались в предыдущие столетия. Зная, какими путями уже прошло наше виноделие и винная торговля, сегодня можно делать взвешенные выводы и строить прогнозы на будущее.

У глав книги есть прологи — небольшие рассказы о контексте торговли вином в разные эпохи, основой для которых послужили исторические документы, письма или воспоминание современника, а героями — реально существовавшие исторические персонажи: императоры и купцы, воины и репортеры, заморские гости, ученые, монахи, виноделы и виноторговцы, обычные покупатели и необычный кавист.

«Блокнот путешественника» — авторские «заметки на полях» книги в помощь тем, кто предпочитает не только читать об истории, но и открывать ее в поездках по стране. Ни один документ не заменит живого впечатления, которое получаешь, стоя у крепостной стены Гостиных дворов Архангельска на том месте, куда приходили корабли, груженные бочками с винами всего мира. Изучив главу о Москве, можно составить пеший маршрут по центру столицы и отыскать на фасадах старинных особняков тайные знаки виноторговли. В Санкт-Петербурге найти дом, где была любимая винная лавка Александра Пушкина, или подняться из тайного кабинета Григория Елисеева на балкон, с которого глава винной империи наблюдал за своей торговлей.

Некоторые главы этой книги посвящены истории винодельческих регионов. За 25 лет работы винным журналистом и аналитиком автору удалось побывать на винодельнях Дона, Крыма, Кубани, Дагестана десятки раз. Спускаться в почти забытые старые винные подвалы и подниматься на высоты над живописными виноградниками, общаться со старожилками и действующими виноделами. Путевые заметки и рекомендации по винным регионам, которые позволят открыть самые интересные страницы винного прошлого, тоже есть в «Блокноте».

Добро пожаловать в историю винной торговли, как в путешествие по истории нашей страны.

С уважением и пожеланием увлекательного чтения.
Александр Ставцев

ОТ НАУЧНОГО РЕДАКТОРА

История виноторговли в России — тема на редкость богатая и содержательная, а еще как никогда актуальная. Даже удивительно, что за последние сто с лишним лет ни у кого не дошли руки заняться ей всерьез. Хотя ни в первоклассных специалистах, ни в щедрой фактуре недостатка не было. Видимо, всему свое время. Книга, которую вы держите в руках, первая, но, надеюсь, не последняя попытка заполнить эту огромную лауну.

Винный рынок существует в нашей стране примерно столько же, сколько она сама. Недаром свидетельства о торговле вином встречаются еще в древнерусских летописях, в находках археологов. Повествование в книге начинается именно с этой точки и последовательно движется от эпохи к эпохе, вплоть до наших дней. Разумеется, столь широкий временной охват не предполагает детальной проработки всех сюжетов — такая работа потребовала бы усилий серьезного академического коллектива и нескольких солидных монографий. Зато она позволяет увидеть общую картину, нащупать внутреннюю связь между, казалось бы, совершенно разрозненными процессами и обозначить тренды.

В книге имеются некоторые литературные отступления, в чем автор сам честно признается. Впрочем, этот материал представлен исключительно в прологах к отдельным главам. Что касается основного содержания, то оно базируется на подлинных документах, серьезных академических публикациях и — там, где это возможно, — на свидетельствах очевидцев, которые, по счастью, еще здравствуют. Наконец, автор и сам больше четверти века имел непосредственное отношение к предмету своего повествования — и как профильный журналист специальных изданий, и как признанный эксперт винного рынка. Поэтому знает матчасть, что называется, не понаслышке.

В истории российской виноторговли как в капле воды отразилась история всей страны с ее взлетами и падениями, победами и поражениями, движением вперед и неожиданными разворотами. А еще эта история очень человеческая, в которой нашлось место всем — харизматичным творцам и незаметным труженикам, настоящим патриотам, радеющим о благе Отечества, героям и подвижникам, жуликам и временщикам. В книге вообще много людей, и это еще одно ее несомненное достоинство. Слишком часто за разговорами о рынке, об отрасли теряется человек. Потемкин, Воронцов, Княжевич, Платов, Депре, Пенчул, Елисеевы, Голицын, Воронцов-Дашков, Егоров, Микоян, Жижин, Тройчук, Кретов, Попович, Титов... Без этих и многих-многих других людей ничего бы не было.

Вино — продукт слишком человеческий, может быть, самый человеческий в истории цивилизации. Подобно человеку оно рождается, взрослеет, стареет и умирает в только ему отведенный срок. Одно до старости сохраняет свой юношеский задор, другое дряхлеет, толком не выбравшись из младенчества. Одно — стильное, яркое, темпераментное, другое — тихое и незаметное. Одно запоминается с первого глотка раз и навсегда, другое через мгновение уже не вспомнить.

Собственно виноделию в книге тоже уделено немало внимания, и в этом, безусловно, присутствует своя логика. Потому что виноделие неразрывно связано с виноторговлей тысячами невидимых нитей. Все разговоры о характере терруара, сортах винограда, оригинальных технологиях, региональной стилистике и тому подобных вещах обретают реальный смысл ровно в том момент, когда вино становится товаром, когда у одних людей возникает необходимость его продать, а у других появляется потребность его купить.

Но и это еще не все. При ближайшем рассмотрении оказывается, что едва ли не за каждым виноградником или винодельней, а порой и за самой обычной бутылкой вина скрывается нечто, что не имеет прямого отношения к самому процессу создания вина, — высокие государственные интересы, амбиции сильных мира сего, сложные бизнес-процессы, большие деньги, тонкая дипломатия, противостояние великих держав, наконец, чувство национальной гордости. И не важно, идет ли речь о царском винограднике Михаила Романова в Астрахани или о русском шампанском при дворе Николая II, о цимлянских винах в обозе победоносной русской армии в Париже или об уникальной винной коллекции в подвалах Массандры, о бутиковых винодельнях русских аристократов в Крыму или о могучих советских винзаводах на Кубани. Все это страницы нашей великой истории. Истории, которую следует знать и которая точно заслуживает того, чтобы ей гордиться.

Повествование в книге доведено почти до наших дней. Однако новейшая история виноделия и виноторговли обозначена лишь в общих чертах. К тому есть объективное основание. На современном этапе отрасль развивается очень динамично. Должно пройти какое-то время, чтобы важные детали прояснились, а общая логика и результаты этого процесса стали до конца понятны. Их анализ и серьезное изучение — дело будущего. Но и они обретут своего исследователя.

Александр Сидоров,
доктор исторических наук,
ведущий научный сотрудник
Института всеобщей истории РАН

ГЛАВА ПЕРВАЯ

Вино следует пить в середине еды, а лучше всего выпить после еды.

Впрочем, хорошо пригублять вино во время еды.

«Врачебное собрание»

Орибасий из Пергама, 361 год н. э.

Константинополь

9 сентября 955 год н. э. (среда)

КНЯГИНЯ

Церемония тянулась и тянулась, пышная, сложная, приторная и, казалось, не закончится она никогда. Точнее, это была цепь действий, переходящих из одного в другое так же, как бесконечными анфиладами тянулись залы огромного и древнего дворца базилевсов. Ольге, умной и властной, привыкшей к действию, в какой-то момент начало казаться, что церемония — это изощренная насмешка над игемоном и архонтисой русов, как ее здесь титуловали, способ показать весь блеск и могущество великой империи ромеев, превосходившей любое другое государство.

Империя, впрочем, была теперь не так велика, как в седой древности. В июне 860 года Константинополь впервые познакомился с силой дружины россов, когда неизвестное войско подступило к стенам огромного города, пока император Михаил III вместе с армией пытался остановить неуклонное продвижение арабов на византийские земли. Тогда только чудо и разразившаяся буря спасли столицу Византии от штурма. С тех пор хитроумные ромеи и сами стремились привлечь северных соседей в качестве торговых партнеров, а часто и военных союзников. Недаром император Константин VII Багрянородный согласился принять посольство Ольги и теперь выказывал ей уважение в такой сложной и утомительной форме.

Вместе с княгиней во дворец прибыла ее свита: приближенные девушки из княжеских родов и доверенные служанки шли за Ольгой,

за ними следовали купцы, которым надлежало вести торговые дела с ромеями. У входа во дворец их остановил сановник, вежливо и церемонно расспрашивавший о здоровье самой архонтиссы Эльги, ее родных, благоденствии народа россов. Затем они ожидали приема возле тяжелых занавесей, за которыми открылся наконец вход в сад, где большие деревья росли прямо в дворцовом зале, прошли через другой зал с парадной короной императора. Портики, переходы, ипподром и снова какие-то богато украшенные залы, где ей предлагали присесть, отведать и попробовать сладостей и вина. Встреча с Еленой — женой Константина — и его невесткой, ничего не значащие разговоры, снова фрукты и напитки из меда и виноградного сока. Черета евнухов разного ранга, жен византийских вельмож, также следовавших группами, согласно их чину при дворе. Опять какой-то длинный путь через роскошные залы и коридоры и отдых перед встречей с самим императором. Много позже Ольга припомнила все эти церемонии греческим послам, приехавшим уже в ее столицу — Киев: «Подождете, как я у вас ждала!», оставив их без приема на несколько дней.

Наконец, в очередном зале — больше и богаче всех прочих — ее ждали Константин с Еленой, окруженные детьми и придворными. Вновь долгий разговор, нить которого все время как бы ускользала от необходимых Ольге вещей: торговых соглашений, действовавших между Русью и Византией еще со времен вещего Олега, дел православной миссии на землях россов. Говорили о чем угодно: о здоровье и благоденствии народов, о штормах, затруднявших мореплавание на Понте Эвксинском, об урожаях и обрядах.

Позже церемонии продолжились долгим пиром в парадном Триклинии Юстиниана — длиннейшем пышном зале, примыкавшем к ипподрому. К обеду подавали сладкое вино из Македонии — родины деда императора Константина, черное вино из Негева, киликийское,

Скульпторное изображение княгини Ольги и князя Владимира Святославича. Автор Вячеслав Клыков.



© Katsayev Victor / Shutterstock.com



Радзивилловская летопись, конец XV века

пахнущее ароматным виноградом. Пили неразбавленным, но пригубляя понемногу, меняя чаши. Слушая звучные гимны, которые многими голосами выводили певчие собора святой Софии, говорили и о мудрости византийской церкви, к обрядам которой Ольга проявила живой интерес. Приобщение русского государства к византийской религии было одной из целей государственного визита русской княгини.

После обеда и десерта, который сервировали отдельно, Константин вручил госте в дар золотую чашу, украшенную драгоценными камнями и доверху наполненную серебряными монетами — милларсиями. Подарки получили и все русские гости, включая служанок Ольги и купцов.

18 октября того же года миссия русского посольства в Константинополь завершилась еще одним пиром в парадном зале богато украшенной церкви Святого Павла, где вновь присутствовал базилевс, поднимались чаши с вином и вручались щедрые подарки. Путешествие, начинавшееся столь неоднозначно на взгляд русского посольства, завершилось успехом. Несмотря на столь очевидную несхожесть двух держав и их обычаев, торговые, военные и религиозные связи Византии и Руси укрепились.

Многие церемониальные подробности приезда Ольги, вплоть до дней недели, император Константин скрупулезно записал в трактате «О церемониях», пропустив один важный момент — крещение русской княгини, получившей православное имя Елена, о котором подробно говорится в русской «Повести временных лет».

ДРЕВНИЙ ДЕРБЕНТ

Перекресток миров: персы, христиане, хазары, арабы в истории «Каспийских ворот». Стены из камней «с туловище слона» и орошение виноградников. Прохладный Южный Дагестан: почему вино с десятью процентами алкоголя считалось крепким. Петр I и Михаил Воронцов заботятся о дагестанском виноградарстве. Горский чихирь поднимает цены на виноград. Как вино и красители конкурировали: почему растение морена едва не задушило виноградарство Дагестана. Много винограда и немного вина: урожаи XIX века и первые поставки в Царицын и Нижний Новгород. Пионеры качества: почему орошение не всегда хорошо. Граф Воронцов-Дашков подает пример: подход к винограднику и сортам. Легендарный погреб в Геджухе: как появилась первая французская медаль за дербентский Каберне. Рубеж веков и далее: о непростой истории виноделия Дагестана.

...здесь растет превосходный виноград

Один из старейших городов современной России Дербент и окружающая его территория Южного Дагестана известны как центр виноградарства, виноделия и виноторговли уже более тысячи лет. Сам Дербент упоминается еще в античности под именем «Каспийских врат», и такое название неслучайно. Город с древнейших времен обладал стратегическим значением, благодаря его расположению в узком перешейке между высокими горами Кавказа и Каспием. Здесь проходили торговые маршруты, связывавшие цивилизации Европы и Азии. Через Каспийские врата шли караваны Великого шелкового пути, в гавань Дербента заходили торговые корабли древних прикаспийских государств.

Смешение народов, языков, культур и религий — уникальный фундамент, на котором базируется история региона, и уже с раннего Средневековья ее частью были виноград и вино. В IV–V веках нашей

эры Дербент — один из центров христианства на Кавказе. К этому периоду относится один из старейших крестово-купольных храмов, сохранившийся в крепости Нарын-Кала до наших дней как подземное сооружение (позднее его использовали как огромную цистерну для воды). Примерно в ту же эпоху, когда были возведены цитадель и легендарные стены Дербента, начала создаваться ирригационная система, питаемая водами реки Рубас, орошение садов и виноградников позволяло получать обильные урожаи. В город-крепость были заведены от горных родников трубы из обожженной глины.

Виноделие этого региона продолжало сохраняться и развиваться в период Хазарского каганата, властвовавшего над этой территорией в VI–VII веках нашей эры. Правители Хазарии исповедовали иудаизм, и на всех подчиненных этому государству территориях виноградарство было важной частью сельского хозяйства. Первые упоминания обширных виноградников, располагавшихся на землях от крепости Баб-аль Абвас (Дербента) до древней хазарской столицы Семендер, встречаются в книге «Путей царств» арабского историка и географа Абу Исхака аль-Истахри, написанной в X веке нашей эры. Он пишет о многочисленных садах, заложенных Хазарским каганатом, которые насчитывали около четырех тысяч виноградных лоз.

Арабское завоевание Дербента, название которого можно перевести с персидского как «запертые ворота», безусловно, повлияло и на культуру виноделия, но производство вина не исчезло полностью. Об этом свидетельствуют археологические раскопки 2021 года, в ходе которых в старой части Дербента (на площади Свободы) была найдена усадьба, существовавшая примерно до монгольского нашествия XIII века, частью которой была виноградная давилня — пресс для отжима сока, а также емкости для брожения и хранения вина.

Здание завода и стена Дербентской крепости





Улица Дербента

О центре винной торговли в Дербенте в XV веке пишет венецианский купец и путешественник Амброджио Контарини. Крепость к закату Средневековья была не только оборонительным сооружением, но и важной точкой караванных маршрутов, а между стенами города располагались караван-сарай, где останавливались путешественники и торговцы разных народов и вероисповеданий, обеспечивая постоянный спрос и на местные вина, и на фрукты, которые в изобилии выращивались в окрестностях города.

О многочисленных садах и виноградника вокруг Дербента уже в 1630-е годы упоминает в своей «Книге путешествий» османский путешественник Эвлия Челеби.

Вместе с тем, как и в других регионах с преобладанием мусульманского населения, развитие виноградарства не всегда означало и развитие виноделия. Многие сорта выращивались именно как столовые, а винодельческая культура несколько столетий активно не развивалась. Об этом можно судить по запискам военного специалиста, путешественника и географа Ивана (Иоганна) Густава Гербера на русской службе, описавшего Дербент в 1728 году. Что касается виноградарства региона, Гербер оценивает его очень высоко: «Вне города находятся хорошие сады. Здесь растет превосходный виноград». Об искусстве виноделия, впрочем, исследователь отзывается менее комплиментарно и пишет, что вина не хороши, поскольку их «не знают, как приготовить». Критически пишет о качестве местных вин и академик Самуил Готлиб Гмелин, исследовавший побережье Каспия в 1770-х годах, в том числе отмечая их недостаточную выдержку.

БЛОКНОТ ПУТЕШЕСТВЕННИКА:

Историческая часть Дербента в своем плане мало изменилась со времени путешествий Контарини и Эвлия Челеби. Все также две длинные крепостные стены уходили от цитадели Нарын-Кала в воды Каспийского моря, и также внутри город пересекали поперечные стены, между которыми располагались караван-сарай, где «собирались торговцы». Наиболее аутентична верхняя часть города, близкая к стенам крепости, — магалы. Узкие улочки без тротуаров, мощенные камнем, дома, выстроенные из местного камня — ракушечника, торговая площадь VIII века.

Сами древние дербентские стены и их ворота — это отдельная достопримечательность. В нижней части города, ближе к порту и маяку Дербента, стены красиво подсвечены, вдоль них проложены прогулочные аллеи. Они не кажутся очень высокими, и странно представить, как они столетиями сдерживали нападения многочисленных армий.

Почувствовать всю древность этих сооружений можно на территории культурного центра винодельни «Дербент Вино», которая располагается в исторической части города. Археологами на ее территории здесь проведены показательные раскопки, показывающие всю высоту стены, ушедшей в землю за тысячелетие почти до половины.

Глядя на глубокий раскоп, можно вспомнить впечатления античных историков о дербентских стенах, камни в основании которых сравнивались с туловищем слона: *«В вышину на 300 локтей, из каменных глыб и свинца»*.

Отдельное впечатление для винного путешественника — это фестиваль современного искусства, названный в честь автохтонного сорта винограда Нарма. Он проходит ежегодно в 20-х числах сентября, в период сбора урожая.

Древняя Дербентская крепость



Дагестанская область показала наибольшую урожайность

Говоря об особенностях виноделия Дагестана, стоит отметить особенности местного климата. Несмотря на то что земли вокруг Дербента — это самая южная часть современного российского виноградарства, климат здесь менее теплый, чем в расположенных севернее регионах Причерноморья. Тепло приходит в эти края сравнительно поздно, высокие горы Кавказа и холодное весной Каспийское море создают более низкий температурный фон в период вегетации — годовой цикл жизни виноградной лозы, не давая поздним винным сортам набрать достаточное количество сахаров. Более поздние авторы уже в XIX веке указывали на «слабость» вина Дагестанской области, находя одну из причин такого положения в обильном орошении виноградников. Винограда было много, но далеко не каждый год он получался достаточно сладким, чтобы сделать из него вина с содержанием алкоголя, достаточным для длительного хранения и транспортировки.

Идеей о перспективах местного и виноделия был увлечен еще Петр I, посетивший Дербент в 1722 году. Но история системного развития винного Дагестана начинается на сто с лишним лет позднее — в период наместничества на Кавказе Михаила Семеновича Воронцова. Как и в других областях, развитием которых занимался этот государственный деятель, в Дагестане Воронцов пошел по пути распространения саженцев винограда. По его поручению в 1846 году первый военный губернатор Дагестанской области князь Александр Гагарин основал в Дербенте «рассадник крымских лоз». Очевидно, в этот момент в Дагестан попадают ранее не распространенные здесь ранее европейские сорта винограда. Эту особенность дербентского виноградарства позднее отмечает князь Владислав Массальский — исследователь российского виноделия XIX века: *«Сортов винограда разводится довольно много, причем почти все они азиатского происхождения, полученные из Грузии и Персии, иностранный лозы встречаются только в окрестностях города Дербента».*

Пожалуй, даже в большей степени, чем распространение виноградных саженцев, на развитие дагестанского виноделия повлиял спрос на вино, который постепенно возрастал во второй половине XIX века, по мере появления в регионе русских поселений и размещения казачьих войск. Виноградное вино в основном производили маркитанты-армяне, скупая виноград у местных жителей и продавая его под именем «горского чихиря».

К 1855 году в Дагестане насчитывалось уже более 1900 частных виноградных садов, из которых 1550 приходились на Дербент и его окрестности. По подсчетам Министерства финансов России, в 1850-х

годах в регионе производилось на продажу около 20 тысяч ведер вина (240 тысяч литров), а десять лет спустя это количество удвоилось.

Проблема сравнительно невысокой крепости местного вина (большая часть «горского чихиря» была не крепче 6–8 градусов) решалась по мере развития дистилляции как одного из главных направлений дагестанского виноделия. В 1861 году, в ходе масштабной «питейной реформы», Александр II удовлетворяет прошение владельцев садов и виноградников Дербента о льготном обложении акцизом. Этот момент открывает целую эпоху производства виноградных дистиллятов в Дагестане, и до сих пор этот регион известен многим по своим коньякам с длительной выдержкой. Часть виноградного дистиллята во второй половине XIX века идет на крепление местных виноградных вин, открывая возможности для развития винной торговли с внутренними областями России. В этот же период на Кавказе наступает относительно мирная жизнь, что также стимулирует развитие садоводства и виноградарства. Под возросший спрос на вино вырастает и потребность в винограде. Чтобы поощрить горское население к выращиванию качественного винограда, местные негоцианты поднимают и закупочные цены — до 1 рубля 80 копеек за пуд (втрое выше цен, установившихся за десятилетие до этого).

Еще одним стимулом для развития виноградарства уже в 1870-е годы стало исчезновение конкуренции с мареноводством в сельском хозяйстве Дагестана. Стоит учесть, что равнинная часть региона занимает менее 15% от общей территории, большая часть которой — это горы. В прикаспийской равнинной части в XIX веке самой выгодной для выращивания была именно марена — культура, в корнях которой содержатся натуральные красящие вещества, которые использовались в производстве шелковых тканей. В 1873 году в Россию было разрешено ввозить искусственный краситель ализарин, и мареноводство быстро стало невыгодным, уступив место новым виноградникам.

Уже в 1870-е годы поставки дагестанского вина стабильно идут водным путем — через Каспий вверх по Волге. Как пишет Михаил Баллас, первый склад вин Дагестанской области в 1874 году основан в Царицыне (сейчас это Волгоград) купцами Палаевыми. В 1880-е годы основным центром продажи «горского чихиря» становится Нижний Новгород, куда дербентские садовладельцы и виноделы ежегодно отправляют значительные объемы вина. Крупнейшим поставщиком вина за пределы региона в то время был виноторговец Яков Бабаев, имевший около 50 гектаров собственного виноградника в Дербенте, также в источниках того времени упоминаются купцы братья Мискиловы, отправлявшие вина на Нижегородскую ярмарку.

Результат влияния на виноделие самых разных экономических связей и событий зафиксировала опись городского имущества Дербента, произведенная властями в 1886 году. Из 1152 виноградных садов, находившихся в городской черте, 768 возделывались мусульманами, 208 — горскими евреями, 162 — армянами и 13 — «лицами русского происхождения». В начале 1890-х годов количество владельцев садов уменьшается, при этом площадь среднего виноградника увеличивается — сады скупают более крупные виноградари.

Этнический и религиозный состав владельцев виноградников продолжал накладывать свой отпечаток на использование выращенного винограда. В своём исследовании статистики винной торговли экономист Степан Гулишамбаров приводил такую оценку положения региона, по сравнению с областями Закавказья: *«Дагестанская область показала наибольшую урожайность — 372 тысячи пудов винограда, из коих только 79 тысяч пудов употреблено для вина, то есть 21%»*.

К концу XIX века Дагестан поставлял много сладкого столового винограда в Европейскую часть России, значительная часть урожая потреблялась на месте в свежем виде или шла на приготовление безалкогольных виноградных напитков джаба и нарбек. И, тем не менее, по оценке князя Массальского, к 1890 году Дагестан производил не менее 250 тысяч ведер вина (около 3 миллионов литров) — вдвое больше, чем область войска Донского в тот же период.

К 1890-м годам Дагестан становится настоящим виноградарским и винодельческим гигантом (каким регион является и до сих пор), не хватало лишь перехода количества в качество — прорыва в идеях и технологиях виноделия, который позволил бы повысить репутацию вин Дербента и их стоимость. Это стало возможным благодаря появлению образцовых хозяйств виноделия.

...с величайшею похвалою о прекрасных винах

В историю развития почти любого винодельческого региона свой вклад вносят конкретные личности, подающие положительный пример соседям. В Дербенте таким человеком был старожил местного виноградарства Константин Александрович Кочергин, с 1863 года начавший продажу своих вин на волжские пароходы, в Астрахань и в другие прикаспийские города. Его секретами мастерства были тщательная постройка небольшого, но глубокого погреба, который обеспечивал равномерную температуру в течение всего года (у многих дербентских владельцев перепады температур в подвалах в течение года были значительными, а вина от этого портились), а также тщательный уход за виноградником и выдержка вин перед про-