



18+

Валерий Захарьин

АВТОХТОНЫ КРЫМА

Виноград и вино

Валерий Захарьин

**Автохтоны Крыма.
Виноград и вино**

«Издательские решения»

Захарьин В. А.

Автохтоны Крыма. Виноград и вино / В. А. Захарьин —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-551940-5

В книге известный крымский винодел Валерий Захарьин повествует читателю о своих событийных, человеческих и жизненных дорогах, приведших его к искусству виноделия. Автор представляет работу по исследованию возникновения крымского виноградарства и виноделия, проводя глубокий анализ историко-социального вектора появления автохтонных сортов винограда в Крыму. Книга предназначена для читателей, интересующихся крымским виноградарством и виноделием.

ISBN 978-5-00-551940-5

© Захарьин В. А.
© Издательские решения

Содержание

От автора	6
Вступление	9
Общий очерк.	10
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Автохтоны Крыма. Виноград и вино

Валерий Анатольевич Захарьин

*«Пить вино хорошо, если в сердце весна...»
Омар Хайям*

© Валерий Анатольевич Захарьин, 2021

ISBN 978-5-0055-1940-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Волею судьбы, мне посчастливилось жить и работать в Крыму. Дивными местами, одними из привлекательнейших на земле для виноградарства и виноделия, считаю зоны Севастополя, Херсонеса и, расположенные недалеко, Бельбекскую и Качинскую долины. Об этом можно рассказывать бесконечно. Да и что говорить? Надо прогуляться по уникальным пещерным городам с остатками древних виноделен, «услышать» беззвучный «плач» виноградной лозы, вдохнуть весенний долинный воздух, пропитанный ароматами цветущего винограда... А для полноты счастья обязательно отведать местного крымского вина! Вот тогда можно услышать «дыханье» старины глубокой.

Если на Южном берегу Крыма перспективность интенсивного развития виноградарства и виноделия обозначилась не более 200 лет назад, в Судакских долинах насчитывает более 5 веков (со времен господства генуэзцев), то виноград и вино Херсонеса известны задолго до нашей эры. По результатам археологических раскопок, произведенных исследователями античной истории в Крыму было установлено, что виноградарство составляло основу сельскохозяйственной деятельности местных жителей юго-западного региона Гераклейского полуострова начиная с 4 в. до н. э. Здесь и сегодня хранятся следы древних виноградников и пещерных виноделен. Вот что писал ученый археолог Стржелецкий в 1958 году, непосредственно принимавший участие в раскопках античных поселений Херсонеса:

«Крупные размеры виноградников на клерах, ведущее значение виноградарства в их экономике и в земледелии эллинистического Херсонеса свидетельствуют, что виноградарство было рассчитано на производство вина и являлось базой развитого виноделия. Этот вывод хорошо подкрепляется обнаруженными винодельческими давяльнями разной конструкции и размеров, от простейших, в которых сок выдавливался руками, до сложных сооружений с применением прессов и рычагов. Подавляющее количество давлений найдено на Гераклейском полуострове, что, в свою очередь, еще раз подтверждает ведущее значение виноградарства в земледелии эллинистического Херсонеса. Кроме того, большее или меньшее количество давлений свидетельствует и об урожайности виноградников. Так, Катон пишет: «Когда придешь в усадьбу, посмотри, много ли там прессов и долиев; где их мало, знай, что это в соответствии с урожаем».

Именно этим местам была уготована честь принятия Крещения в 988 году великого князя Владимира, именно отсюда берет свое начало Христианство в Руси, определив духовность и великую значимость крымской земли.

Оглядываясь на свою жизнь, понимаю, что и меня эти места духовно обогатили и изменили отношение к миру и к моему самоопределению. А, как можно объяснить, что кадровый военный, офицер, покинув ряды вооруженных сил, полностью посвятил себя виноградарству и виноделию, самоотверженно постигая все премудрости этой древнейшей профессии?

Уже более 25 лет я воплощаю в жизнь мечту своего отца о создании классных крымских вин на профессиональном уровне. Видимо, это увлечение было предопределено еще в раннем возрасте. Мой отец всю свою жизнь выращивал виноград, из которого делал домашние вина и я, будучи ребенком, частенько помогал ему, передавливая скользкие ягодки ароматного винограда.

Определяющую роль в выборе собственного пути в виноделии сыграли встречи с легендарными виноделами мира. Казалось бы, недолгая встреча в Гонконге с Генеральным директором «Лафит Ротшильд» (Chateau Lafite Rothschild) **Кристофом Салином (Christophe Salin)** ни к чему не обязывала, но после беседы с ним я понял, что основополагающими звеньями в построении своего вектора этого непростого пути, являются – правильный выбор региона,

почвы, климата и, конечно, внутреннее видение, интуиция винодела. Именно это подвигло меня делать ставку на терруарность, качество и... еще раз на качество.

Второй знаковой встречей была встреча с **Этторе Фальво** (Ettore Falvo) – легендарным тосканским виноделом, являвшегося в недалеком прошлом собственником Авиньонезе, известного также, как соавтор вина «Вин Санте» (Vin Sante) и «50 & 50» совместно с Капаннелле (Avignonesi-Capannelle, «50 & 50», Vino da Tavola di Toscana). Опытный и мудрый Этторе Фальво поведал мне, что перспективный путь винодела – это выращивание местных сортов с упором на качество вина – не спешить, не гнаться за объемами, массовостью, главный ориентир – это качество, а еще лучше – уникальность.

Третьей встречей, определившей мое мировоззрение, как винодела, была встреча в 2019 году с итальянским энологом **Альберто Антонини** (Alberto Antonini), являющегося одним из 5 лучших мировых винных консультантов (по версии авторитетного издания о вине в Великобритании *Decanter*). Он – фанат автохтонных вин, местных сортов винограда, категорически выступающий против повсеместного распространения бордосских купажей, именно ему принадлежит значимая фраза «Вином будущего будет вино прошлого». И этим высокопрофессиональным специалистом была дана высокая оценка нашим экспериментальным образцам вин, произведенным из первого урожая автохтонных сортов винограда, произрастающих в коллекции Баккал су.

Встречи с Лукой Марони (Luca Maroni), они не забываются. Лука Марони – один из выдающихся винных дегустаторов и критиков Италии. Меня очаровали его доброжелательность, искрометность, нестандартный подход к своему делу. Автор множества винных статей и книг, он является автором собственной оценочной шкалы, в которой вина оцениваются по трем критериям: экстрактивность, баланс вкуса и целостность аромата. Наши вина, с оценками выше 90 баллов, первыми вошли в Итальянский Винный Гид. Итальянский эксперт так же остался в восторге от наших терруаров, виноградников и от потенциала крымской земли. Обмен мнениями и долгие дискуссии были взаимноинтересны и плодотворны. Сегодня я абсолютно уверен, что философия крымского виноделия должна базироваться на местных сортах винограда. Именно с этой целью была заложена коллекция автохтонных сортов на винограднике в терруаре Баккал Су, который расположен в природной зоне Крыма – долине реки Альма. Эта местность имеет уникальное расположение, на западной предгорной территории Севастопольской зоны, которая считается одной из лучших в Крыму для произрастания винограда, его возделывания и сочетает в себе особо благоприятные климатические условия для лозы. Да и название дано не просто так. Дело в том, что округа насыщена подземными источниками и родниками, отсюда и название «Баякал Су», что в переводе с татарского языка означает «стакан воды».

Редкое по удачности сочетание всех агроклиматических факторов рождает редкостные по дивному букету вина, которые передают в полной мере уникальный местный терруар, с большим многообразием его нюансов. Если вы хотите сделать великое вино, то, прежде всего, надо иметь хороший виноградник. Без него, даже великий винодел, не получит исключительного вина, потому что виноделы являются своеобразными посланцами терруара. Вообще, терруар – мистическое слово для виноделов. Это дух места, обобщающее понятие всего, что создает виноградник или влияет на него. Это и климат, вернее сразу три климата: макроклимат – он покрывает весь регион; мезоклимат – понятие относится к винограднику; и микроклимат – относится к отдельной лозе. И, конечно же – почвы, из каких пород они слагаются.

Работа с автохтонами и терруаром – это возвращение к истокам виноградарства и виноделия в Крыму. Ведь аборигенные сорта воплощают особенности местности, отображая в винах присущую ей палитру органолептических свойств. Наша коллекция состоит из тех сортов винограда, которые в свое время выращивали херсонеситы, генуэзцы, жители княжества Феодоро и Боспорского царства.

Для нас, в первую очередь, интересно получить новые ароматы, вкусы, купажи, которые бы не повторяли те, что уже есть, несмотря, в общем-то, на одну технологию переработки винограда и производства вина. Именно сортовые особенности и терруар здесь играют основополагающую роль, и наша задача – их выявить и донести до потребителя.

Несмотря на более чем 200-летнее изучение аборигенных сортов винограда Крыма, на сегодняшний день технологические свойства известны только у некоторых сортов, особые качества которых были проявлены в вариациях вин по десертному типу – это сорта Эким кара, Джеват кара, Кефесия, Крона, относящиеся к окрашенным сортам, да еще пара сортов с неокрашенными ягодами – Сары Пандас, Кокур... И, если агробиологическое описание аборигенных сортов винограда Крыма можно найти в специальной литературе, то технологические характеристики других автохтонных сортов до недавнего времени были мало изучены, а большинство и вообще не изучались.

Исследовать «родословную» автохтонов очень не просто, но необходимо. Мне хотелось «нащупать» ниточку, ведущую к первоисточкам появления каждого заинтересовавшего сорта, если хотите, найти «крымский код» – код, который формировался под влиянием жизнедеятельности многих исторических цивилизаций.

Вступление

*Глубже опускаясь в смысл былого-раскрываем смысл будущего;
глядя назад – шагаем вперед.*
Александр Иванович Герцен

Благодаря нашим предшественникам – ученым, исследователям – сегодня мы имеем возможность изучать этапы становления и развития виноградарства и виноделия, в частности, в Крыму.

Очень интересные сведения можно найти в трудах Балласа Михаила Константиновича, русского ученого, виноградаря и винодела, автора 6-томного историко-статистического очерка «ВИНОДЕЛИЕ В РОССИИ» (изд. 1895 – 1903 гг. в С.-Петербурге). Приведу здесь некоторую часть познавательного материала, касающуюся развития виноградарства и виноделия в Крыму, дающего нам представление об этнических и исторических аспектах появления местного сортового сорта винограда.

Общий очерк. Крым и степная часть Таврической губернии

«По своим климатическим и географическим условиям, по совокупности физических данных, Крым, если не может быть вполне признан отечеством европейской виноградной лозы (*Vitis vinifera*), что у него с огромным преимуществом оспаривает Кавказ, с именем которого связаны самые глубокие энологические предания, то, во всяком случае, должен быть признан местностью, где занятие виноделием развилось со времен глубокой древности.

Не останавливаясь на разрешении спорного вопроса о том, занесена ли встречающаяся в одичалом виде на горных высотах южного Крыма виноградная лоза рукою древнего колониста, или представляет собой исконный продукт местных условий, можно утвердительно сказать лишь одно, что виноделие имеет здесь многовековую историю. Биберштейн указывает на местность между Черным морем и Каспийским, как на отечество виноградной лозы. Паллас утверждает, что некоторые сорта винограда, культивируемые в Крыму (Кокур [Какурь], Шира, Тергульмек и др.) – чисто местного происхождения, но гипотезы эти требуют проверки.

Дюбуа де Монпере Фредерик – швейцарский француз, энциклопедически образованный учёный. В путешествии, совершённом в 1832—34 гг., опирался на разработки выдающихся европейских (А. Гумбольдт, К. Риттер, Л. Бух, Эли де Бомон) и помощь русских учёных (Кеппен, Стевен, Мильгаузен), а также на поддержку русского правительства. Его Путешествие по Кавказу и Крыму получило самые лестные знаки отличия со стороны географических обществ Парижа, Берлина Лондона и Санкт-Петербурга.

По мнению Дюбуа де Монпере – множество каменных помещений, сохранившихся в пещерных городках Качинской и Бельбекской долин, – внешним своим видом дают основание предположить, что они были предназначены для приготовления вина, а пещерные обитатели этих городков – аборигены Тавры, издавна были знакомы с этой отраслью сельского хозяйства. Современная археология, отрицая гипотезу о киммерийском, тавро-скифском или вообще доисторическом происхождении этих пещер приписывает образование их естественным условиям горных ущелий в южной и западной части Крыма. Пользование же этими природными помещениями может быть приурочено с достоверностью к последующей, более определенной исторической эпохе.

Уже на заре своей исторической жизни Таврида, заселенная родственным скифам племенем – таврами, стала посещаться сначала финикийскими мореходами, а затем, вытеснившими их греческими, и сказания об Ифигении, Оресте и Пиладе указывают на очень древние отношения эллинского мира с этой, в то время еще негостеприимной страной.

В историческую же эпоху – путешествие скифского философа Анахарсиса, современника Солона, показывает нам, что греческое влияние значительно изменило нравы местных аборигенов.

Касаясь далее истории Тавриды, в связи с интересующим нас вопросом о развитии здесь виноделия, мы видим, что за 7 веков до Р.Х., милетские колонисты заняли уже восточный берег, основав здесь свои империи в Феодосии (Кафе), Нимее и Пантикапее (Керчи). Ираклийские поселенцы несколько позже, в начале 6 в. до Р.Х. колонизировали западную часть полуострова, и образовали здесь дорические колонии: Гераклию Понтийскую и ее выселок – Херсонес Таврический.

Область, занятая ими, простиралась от Балаклавской «узко-устой» бухты до Севастопольского рейда и известна была под названием Трахейского полуострова. Возникший в этой

колонии знаменитый Херсонес процветал более 2000 лет с множеством окрестных селений, заводов, торговых факторий и пр., сосредоточенных на необширном пространстве, длиною в 8 верст и окружностью берегов в 45 верст.

Колонии эти, будучи республиками, сохранили свой характер изолированных самостоятельных муниципий даже и тогда, когда один из князей варварских племен, населявших тогда Тавриду, Спартак, соединил под своей властью оба берега Босфора Киммерийского и положил начало сильному Босфорскому царству. Правители этого рода в действительности были царями только варварских народов; в греческих же колониях-городах они довольствовались званием архонтов.

В 5 в. до Р.Х. значительная производительность пшеницы в царстве привлекла сюда массу греческих коммерсантов и взаимоотношения между Элладой и Тавридой усилились. Во время афинской гегемонии, в Нимфее, порту Херсонеса, был поставлен афинский гарнизон, а царствовавшая в Босфоре династия Спартакидов связана была с афинской республикой узами тесной дружбы. Известный правитель царства Левкон (4 в.), поощритель земледелия и садоводства в крае, даровал афинянам целый ряд льгот, которыми и не замедлили воспользоваться греческие колонисты. Таврический полуостров эленизировался, пришельцы стали водворяться в Тавриде и внесли с собою сюда высокоразвитую эллинскую индустрию и искусство.

Несомненно, что образованные греки, первые основатели здесь своих факторий, при благоприятных для культуры винограда местных условиях, должны были заняться знакомой им уже на родине этой отраслью сельского хозяйства. Они познакомили с ней и аборигенов и последующих пришельцев, а в некоторых колониях поставили это дело довольно широко.

В Херсонесе, возникшем в конце 6 в. до Р.Х., на окрестных землях Ираклийского полуострова, защищенных в древности стеной, тянувшейся от гавани Палакиона (Балаклава) до Ктенута (Севастопольского залива), горожане занимались на своей земле земледелием и виноделием, и, кроме того, вели торговлю с соседними варварскими племенами: скифами и таврами, так, что Херсонес вплоть до 2 в. по Р.Х. представлял картину богатой греческой колонии. В этой-то колонии развитие виноделия и достигло в очень отдаленные времена значительных размеров.

По свидетельству ученого путешественника Дюбуа, основанному на изучении топографии местности, весь полуостров Трахейский, в 4 версты шириной, вплоть до Трехъякорной бухты, как бы самой природой был предназначен для специальной культуры винограда. Стесненные небольшим пространством территории, жители его рано должны были обратиться к интенсивной культуре. Основываясь на изучении уцелевших стен, фундаментов, массы глиняных амфор, во множестве находимых в развалинах древнего Херсонеса и находки каменных ящиков для давки винограда, Дюбуа восстанавливает картину минувшего виноделия в окрестностях теперешнего Севастополя – в развалинах древних деревень, окружавших Херсонес. Он указывает нам на высокую культуру обработки этих садов, на тяжелые работы по распланировке местности под посадки, на оросительные сооружения (колодцы и цистерны, иссеченные в скалах), наконец, на сам процесс выделки вина. Виноградники окрестностей Севастополя, судя по уцелевшим остаткам небольших стен – оград их, были правильно распределены участками, с проложенными между ними следами сохранившихся дорог. Независимо от этого, явным доказательством того, что древнее население этой местности занималось виноделием, служат, открытые впервые Дюбуа, каменные ящики (первый был открыт в местности Стрелецкой бухты) для давки винограда. Он первый указал на их назначение. Эти иссеченные в скалах винные приемники представляют собой любопытнейшие памятники культуры виноделия в стране. Они имеют вид четырехугольных, иссеченных в скале неглубоких ящиков от 4 до 5 футов в длину, от 3 до 4 в ширину и в 1 – 1,5 фута глубины, с легким наклоном по направлению к передней части, откуда через пробитое отверстие виноградный сок шел

в меньшие приемники, из коих вино черпалось, в свою очередь, судя по дошедшим до нас во множестве древних амфор, большими, с острыми концами глиняных кувшинов, фабрикация коих, судя по характеру надписей, относится, по мнению Дюбуа, ко времени царствования над Босфором династии Перизидов.

Приурочивая развитие культуры винограда на Херсонесском полуострове к 4 веку до Р.Х., Дюбуа, в подтверждение несомненного тогдашнего его преуспеяния приводит надпись, начертанную на каменной плите, найденной в 1794 году в развалинах Херсонеса. В надписи этой благодарные жители, перечисляя заслуги, оказанные местным деятелем Агазиклетом, и должности им занимаемые, упоминают между прочим, что «народ посвящает этот памятник Агазиклету, который способствовал развитию виноделия в деревнях». По-видимому, виноделие не ограничивалось уже и в ту удаленную эпоху одним Херсонесом и шло далее, занимая собою долины Бельбекскую и Качинскую. Г. Караулов в своем исследовании «Древнее Сюреньское укрепление и башня на Бельбеке» говорит о том, что и он открыл здесь «в одном месте, на горе, посреди густой лесной растительности, пять виноградных прессов, иссеченных в камне и стоящих рядом под навесом большой скалы».

Относительно состояния древнего виноделия в Крыму в других греческих колониях до нас, к сожалению, не дошло никаких сведений, и, основываясь лишь на указании Кондораки о находках в окрестностях Ялты массы древних винных сосудов, можно предположить только, что виноградники в центре южнобережной полосы разведены были также в очень отдаленную от нас классическую эпоху. Независимо от этого, существует указание Страбона на то, что и в самой столице Босфора (Керчи) разводился виноград, прикрываемый на зиму землею, причем плоды от него получались мелкие. Как бы то ни было, но развитие виноделия в Босфоре едва ли могло достигнуть значительных размеров, и потому вывод Дюбуа о том, что находки кратеров в Понтикапее для употребления вареного вина свидетельствуют о знакомстве обитателей с этим способом приготовления местного вина, должен быть принят с крайней осторожностью, т.к. по изысканию новейшей археологии, клейма, выставленные на них, скорее всего, могут указывать на то, что вино в Босфор привозилось в огромном количестве с островов Хиоса, Озоса и Родоса.

После падения знаменитого понтийского царя Митридата, вплоть до 1 столетия, во время римского владычества, виноделие процветало здесь в горных долинах и ущельях, имеющих наклон к морю. В половине 3 века н.э. готы, давно уже севшие по берегам Черного моря, стали делать набеги на соседние побережья, и вероятным результатом этих походов было их поселение по южному берегу Крыма, в стране Дори. Готы, не захотевшие последовать за Феодориком в Италию, остались, по свидетельству Прокопия, в количестве 3000 человек в Крыму, очень рано утратили здесь свою самостоятельность и подчинились власти византийских греков. Несмотря на незначительную численность, влияние их на сельскую культуру было довольно осязательное. Издревле отличаясь любовью к сельской жизни, воинственное племя готов очевидно выбрало для своего поселения лучшие места и современная археология, приурочивая страну Дори к местности на протяжении от Балаклавы до Судака, ссылается на следующее место Прокопия (о постройках Юстиниана): «страна эта (Дори – место поселения готов) лежит высоко, однако же не особенно дика и сурова, напротив, приятна и богата плодами».

Здесь они очень рано утратили свою самостоятельность, и подчинились власти византийских греков, стали обрабатывать свои поля, сады и виноградники, усвоив себе культуру от греков, и сделались, по словам Прокопия «превосходными земледельцами» и, по видимому, остатки древней садовой и виноградной культуры завещаны нам как греками, так и готами.

Уже при Юстиниане (527—565) совершилось нашествие гуннов на Тавриду и занятие ими большей части владений херсонесских, простирающихся до Феодосии. Юстиниан вновь укрепил пришедшие в упадок города бывших греческих колоний Херсонес, Босфор, и построил еще два сторожевых укрепления в Алустоне (Алуште) и Гарзувите (Гурзуфе),

и оградил горные проходы стенами от нашествия варваров. В этот период истории Крыма Византийская Империя поддерживала свои греческие владения от нашествия аваров, угрожавших Херсонесу, и город этот вскоре опять возобновляется. Затем, в степной части Крыма, по соседству с Херсонесом, появляется сперва сильное Хозарское царство (в конце 7 в.), затем в 9 в. печенеги, затем начинаются отношения с русскими князьями (поход в 988 году руссов на Корсунь) и во времена появления половцев в 11 веке, по соседству с Херсонесом, торговое значение последнего падает и переходит к Сурожу. Общее же состояние края, по описанию грека Федора, проезжавшего в 1204 году через Херсонес и Крым, представлялось в самом жалком виде, – города были опустошены, а население их рассеяно по горам и пустыням. В половине 13 века татары при Батые, вошли на полуостров, изгнали половцев и, избрав для своего пребывания степную часть Крыма, ограничились взиманием дани с жителей побережного и горного пространства полуострова, и так как татарам было все равно, кто бы не жил в этой части Крыма, лишь бы платил им дань, то почти одновременно с ними появляются фактории республик Венеции и Генуи. Около 1262 года генуэзцы вошли в торговую сделку с Орон Тимуром о продаже им земли для устройства фактории вблизи древней Феодосии, при урочище, именовавшемся Кафой, остались здесь и положили вскоре основание своему могуществу в Крыму. Власть же Византийской Империи в это время была номинальна, прежние владения греков постепенно ускользали из их рук, Херсонес доживал свои последние дни, остальные же части Крыма находились в руках незначительных местных князей Топархов, и посему, не встречая сопротивления в 1280 году генуэзцы захватили часть юго-восточного побережья, а через сто лет, по договору хана с кафинским консулом получили во владение всю Готфию на пространстве от Балаклавы до Судака, и оставались здесь вплоть до падения Константинополя (15 в.). Они платили дань хану и пошлины с торговли, но пользовались внутренней автономией и зависели от своей республики. Период их владычества в Крыму был, в то же время, одним из самых цветущих периодов виноделия. Генуэзцы способствовали разведению виноградников в горах, воскресили в новом свете торговлю греческих колоний, а остатки сооруженных ими крепостей, замков и многочисленных общественных построек, свидетельствуют донныне о минувшем величии и благоразумной администрации Лигурийской республики.

В 1365 г. Судакский округ, город Сугдея, с 18 селениями, бывший до сего под властью своего местного князя, был присоединен к генуэзским владениям. Занимая выгодное положение, он был сделан вторым портом после Кафы, поставлен под ведомство отдельного генуэзского консула, и вскоре достиг цветущего состояния. Уже в эту эпоху главным центром крымского виноделия считался Судак, управление коего носило на себе характер чисто административно-винодельческий. Сады судакские были обложены особенной податью, называемой в генуэзских актах *ambelomaticum*, и так как виноградники эти уже тогда поливались, то генуэзское правительство заботилось об обеспечении их равномерным запасом воды. Для этого консул, совместно с 8-ю почетнейшими гражданами, ежегодно, 1-ого марта выбирал двух доверенных людей, на обязанности которых лежала забота о правильном распределении ее между виноградовладельцами, а в городе постоянно находился гидротек (*magister unus et salvator aquarum*), который и смотрел за водопроводами.

Очевидно, что генуэзцы здесь застали высокую уже винодельческую культуру, тем более что ранее их – обитатели древней греческой колонии Сугдеи (Судака), еще во времена цветущего состояния греческих факторий, сбывали свои вина в славянские земли под именем сурожских. В 13 же веке, во время генуэзского владычества, крымское вино не только продавалось на месте, но и вывозилось русскими купцами в азовские порты, откуда и следовало во внутрь России.

После завоевания Константинополя, Мореи и Боснии, турки, при султани Махмуде, устремились на завоевание генуэзских колоний. В 1475 году они разорили Кафу и завладели всем Крымским полуостровом. За крымским ханом, однако же, были признаны вас-

сальные права, турки же оставили за собой весь крымский берег – от Судака до Балаклавы, Херсонесский полуостров и северный склон Яйлы, т. е. Судакский и Мангупский округа (кадалыки) – входившие почти исключительно в состав прежних византийских владений. Округа, эти ж, однако, обнимали значительные пространства: Судакский кадалык простирался от деревни Коз, Феодосийского уезда по побережью до Алушты, а Мангупский занимал остальное пространство южного берега и северный склон Яйлы до самого Чатыр-Дага. Кроме того, турки держали гарнизоны в Гезлеве (Евпатории), Судаке, Инкермане и Мангупе. За политическим уничтожением генуэзских колоний последовало уничтожение экономическое: генуэзские виноградники в Судаке, Алушке, Ялте, Симеизе и других местах частью были покинуты, частью запущены, пока постепенно христианами и татарами вновь стали приводиться в порядок. Через сто лет после покорения Крыма, Мартин Броневский, посланник польского короля, Стефана Батория к крымскому хану Магомед-Гирею, в 1578 году нашел вблизи нынешнего Севастополя богатые следы греческой культуры. «На пути из Инкермана в Корсунь, между узкой пристанью и морем Эвксинским, есть перешеек, называемый «малым Херсонесом». Перешеек этот по правую сторону покрыт холмами и пригорками, на которых находятся бесконечные сады и виноградники, насажденные некогда греками (теперь они называются Бельбеком), «ныне же этими садами владеют греки христиане, итальянцы, евреи и не многие турки». По его же свидетельству в Бахчисарае виноградники орошались водой из горных ключей. В разоренной, в сравнении с прежним величием Кафе, он нашел вокруг города обширные виноградники и сады, тянувшиеся на бесконечном пространстве, а в Судаке, жители Кафы, турки, евреи и христиане, возделывали прекрасные сады и виноградники, простиравшиеся более, чем на две мили. Вообще же, по отзыву Броневского, на всем полуострове добывалось отличное вино. В последующую затем эпоху, как мы увидим ниже, виноделие не было заброшено в Крыму.

Посетивший в 1711 году Крым путешественник, цитируемый Дюбуа де-Монпере, Де-ла-Монтрей отзывался с большой похвалой о судакских винах, сравнивая их по цвету и по вкусу с бургундскими. С не меньшей похвалой упоминает он и о прекрасных по его выражению пенистых винах, изготавливаемых в то время в Каче и продаваемых всего лишь по 1 бешелику (2 1/2 сантима) за бутылку.

Пейсонель, бывший консулом в половине 18 века при крымском хане, в своем сочинении, изданном в 1762 году, говоря о крымском виноделии очень хвалит крепкие, ликерные вина, выделяемые тогда в Судаке, и указывает на Бельмек, Качу и Альму, как на крупные центры винного производства.

Вообще же, надо заметить, что за время господства турок в Крыму виноделие значительно процветало. Турки занимались им, хоть и с простотой первобытного хозяйства, но с любовью. Во всех городах своих, они, вместе с татарами насаждали шелковичные и виноградные плантации, и разведение обширных виноградников к северу от Булганака относится ко времени их господства в Крыму. В подтверждение этого достаточно сослаться на приведенные Кеппеном свидетельства старожилов о том, что еще в 1782 году окрестности Керчи славились своими виноградниками и были разорены лишь потом, во время усмирения бунта против хана Шагин-гирея, а по показаниям немногих уцелевших местных старожилов из татар, все побережье рек западных долин (Качинской, Бельбекской и др.), с правильно установленной очередной системой орошения, были разбиты на сравнительно небольшие садовладельческие участки, в которых культура виноградной лозы занимала преобладающее положение».

Первые официальные сведения о культивируемых крымских местных Шабаше, Мискете и Асме – были представлены помощником для Тавриды К. Габлицом в 1785 году. «Упоминание еще 12 сортов ограничивается только характеристикой их цвета, величины и формы ягод» (Физическое описание Таврической области по ее местоположению и по всем трем царствам природы).

В 1803 году Петер Симон Паллас – немецкий ученый-энциклопедист, естествоиспытатель, географ, неутомимый путешественник – опубликовал результаты своих исследований крымской флоры в трудах **«О КРЫМСКОМ ВИНОГРАДАРСТВЕ** сделанные во время «путешествия по южным наместничествам русского государя в 1793 – 1794 году». Там находим названия 13 белых и 9 черных сортов с описанием, так же автор указывает еще на два сорта без названия, которые возделывались местными жителями в Судакской долине, и пара сортов, произрастающих в Кучук-Узени (село Малореченское, Алуштинский район). Приведу некоторые выдержки из его описаний (авторский стиль и орфография сохранены):

«Виноград не только растет в диком или одичалом виде в Горном Крыму, принося частью удлиненные белые ягоды, частью мелкие круглые, белые и черные, но и виноградарством в различных местностях долин занимались со времен отдаленной древности; уже Страбон упоминает о разведении винограда и указывает, что на Босфоре виноградный куст зимою закапывают, чтобы предохранить от холода, или корни забрасывают землей, что и теперь делают на Каче или Алме; несомненно, греки, первые ввели разведение винограда в Крыму, а генуэзцы улучшили его в занимаемых ими местностях.

Виноградники, лучших для их культуры крымских долин Судага и Кооза, засажены различными сортами винограда, преимущественно белыми, так как белое вино – лучшего качества и более крепко, чем красное. Всякий татарский виноградник засажен лозами белого и красного винограда, высокорастущего, но не в каждом имеется малое количество черного. Я хочу предварительно указать сорта, всего более размноженные в этих долинах, затем опишу более редкие и особенные, имеющиеся в других винодельных местах; но надеюсь только на память, их нельзя точно сравнивать с иноземными. Белые вина Судага и Кооза пользуются большой известностью и приближаются по своему качеству, крепости и вкусу к лучшим винам Нижней Венгрии, как, например, к Рустеру и Рацерсдорферу, при хорошем уходе могут превзойти их и, вообще очень полезны для здоровья и подходящи климату Тавриды. Из сортов белого винограда – самые обычные:

1. Ши́ра-изюм, что по-татарски значит просто винная ягода. Кисть очень большая, редкая, с овальными ягодами, в сырой почве – травянозеленого цвета, в сухой – более белые, покрыты налетом, тонкокожие и полупрозрачные, дающие много вина, но легкого, долго не сохраняющегося. Когда этот виноград вполне вызрел, его ярко-зеленый цвет изменяется на золотисто-желтый. Этот сорт выгоняет длинные лозы, хорошо растет в сухой почве, цвет его лоз – желто-бурый, немного красноватый; лист – большой, покрытый грубыми жилками, из-под низу – пушистый, с двумя глубокими и двумя мелкими вырезами и делается светло-бурый при высыхании. Созревает рано, приносит более плодов, чем другие, и к концу августа его уже можно есть. В сырые годы вследствие нежности гребней подгнивают концы кистей, особенно если они лежат близко к земле; вследствие этого должен быть сорт особенно старательно посажен и ранее собран, так как его брожение можно улучшить прибавлением спирта. Для еды он очень приятен своим кисловато-сладким обильным соком и тонкой кожицей. Он имеет сходство с французским Aspirant или Verdal и с так называемым зеленым юнкером.

2. Каку́ра-изюм, самый лучший сорт в Крыму относительно качества его вина; ему и трем следующим судагские и коозские вина главным образом обязаны своими хорошими качествами. Кисти этого сорта довольно велики, редки; ягода – средней величины, желтая или зеленоватая [смотря по ее зрелости], кажется жемчужно-белой, овальная, очень сладкая и тонкокожая. Почти половина судагских виноградников засажена этим сортом, дающим лучшее и наиболее крепкое вино. Его лозы в начале роста тонкие, светло-бурые, растут слабо и медленно вызревают, почему их пускают близко к земле. Когда кусты укоренятся в хорошей почве и достаточно политы, то дают большие, крепкие лозы, большие листья и много кистей с редкими ягодами. Этот сорт в одичалом виде даже вьется по деревьям; листья его, особенно в сухой почве, сверху темнее, чем листья предыдущего, снизу пушисты, со многими разре-

зами; увядая, делается ржаво-желтыми, опадают ранее, чем на других сортах. Виноград этого сорта созревает в конце сентября и тогда сладок и очень приятен на вкус. Он имеет сходство с немецким рислингом.

3. Есть близкий к нему сорт, во всех частях большой, дающий толстокожую ягоду, при полной зрелости золотисто-желтого или буроватого цвета. Лозы – крепкие, длинные, бурые, более красноватые; листья – большие, твердые, с двумя глубокими и двумя средними разрезами, с грубыми жилками, не пушисты. Для вина он менее хорош. Татарами называется «Сюрва-изюм».

4. Терргюльмек – другой сорт, сходный с Какура; имеет светло-бурые довольно большие лозы, дает сильный куст, и листья мало разрезанные, сетчатые, снизу совершенно пушистые. Кисти – с маленькими ягодами желтоватого, жемчужно-белого цвета с бурыми крапинками, с особенно нежной кожицей, чрезвычайно сладки, легко опадают. Это был бы лучший винный сорт, если бы разводился в большом количестве. В Венгрии он известен под названием «Фегхири».

5. Мишкет, или Мюскатель, – крупный немецкий рислинг, находится не во всех садах, в Коозе – его много, и он очень способствует крепости тамошних вин. Кисти его редки, имеют круглые твердоватые ягоды, некрупные, на солнечной стороне – бурые, часто темно-бурые в крапинах, в хорошей жаркой почве имеют сильный мускатный вкус, исчезающий после брожения вина. Их сладость при полной зрелости так велика, особенно в Коозе, что они делаются противны для еды; их сок также липок как мед. Этот сорт, одновременно созревающий с предыдущим, обыкновенно дает длинные лозы и его следует держать шпалерами или на беседках и обрезку пускать выше. Весьма возможно, что короткая обрезка делает то, что ягоды осыпаются и бывают очень мелки, не более коринки, смешанные с немногими крупными. Лозы сильны, желто-бурого цвета. Лист большой, грубожилистый, снизу пушистый, ножка кисти пурпуровая, при высыхании – светло-бурая. Хотя этот виноград созревает рано, но держится долго и может сохраняться до зимы.

6. Кондаваста – сильно растущий сорт, с бурой корой, с большими листьями, грубо покрытыми жилками, неглубоко разрезанными, твердыми, снизу – жилки красноваты, а листья с обеих сторон пушисты. Его кисть ветвиста, как у мускатного, большая, редкая, с крупными, совершенно круглыми ягодами, бурыми и скрапленными, водянистыми на вкус, тонкокожими, не имеющими мускатного вкуса. Созревает позднее и позже теряет лист.

7. Пандас. Так называют в Коозе очень обыкновенный многоплодный сорт, желтовато-бурый с длинными междуузлиями. Грубые листья – темно-зеленого цвета с пурпурными большими жилками и черешками, внизу немного пушистые, с четырьмя неглубокими разрезами, засыхая, они делаются бурыми. Кисти – большие, очень ветвистые [как на двух предыдущих], густые, с довольно большими круглыми, зеленовато-желтыми ягодами, делающимися на солнце бурыми, искрапленными. Они довольно водянистого вкуса, особенно в сырые годы; от толстой кожицы ягоды получают горьковатый терпкий вкус. Лист этого сорта остается осенью долго зеленым.

Эти три очень схожих сорта кажутся одного происхождения, но различны по вкусу и качеству вина.

8. Кабак-изюм, выгоняет крепкие лозы, красновато-бурые, скоро и высоко растущие, с короткими междуузлиями. Его листья – большие и толстые, желтовато-зеленого цвета, с обильными жилками, на обратной стороне – совершенно гладкие; иногда – с двумя глубокими, иногда – с незначительными разрезами; держится поздно осенью. Кисть, часто, очень велика, многоветвиста; как предыдущие – редка, ягоды ее круглы или приплюснуты у оконечностей, зеленоваты, с белым налетом, тонкой кожи, рано созревают, сладки и приятны на вкус, но дают водянистое вино. Этот сорт созревает в начале сентября; им можно обвивать беседки.

9. Кёк-изун – большая желто-бурая лоза с большими глубоко вырезанными, совершенно гладкими листьями, розово-красными по жилкам и черешку. Кисть – большая, с зеленовато-белыми, тонкокожими, сладкими ягодами несколько овального вида.

10. Шабаш, несмотря на плохое качество его вина, имеется в большом количестве на всех виноградниках. Его лоза – очень сильная, с короткими междуузлиями, красновато-бурого цвета, быстро растущая и приносящая много плодов, почему татары ее предпочитают; так как они заботятся более о винограде, продаваемом на базаре для приготовления из него бекмеса [виноградного сока], чем о вине, из него выделяваемом. Лозы вследствие их толщины стоят довольно прямо, но не превышают двух аршин. Листья – довольно большие, желтовато-зеленые, неглубоко вырезанные, снизу сетчатые и гладкие, имеют красные черешки, поздно опадают, при высыхании становятся желтыми. Кисти – большие, но чаще средние; редкие ягоды – похожие на яйцо вороны, овальные, зеленоватые с белым налетом; тонкокожи, очень мясисты, и потому сок из них трудно выдавливать. В теплых местах созревают ранее октября, в холодных и сырых – позднее. Можно их оставлять на кусте до первых морозов или, срезав в октябре, вносить в дома, где они могут держаться до февраля и делаются слаще. Если бы осень была теплая, можно было бы делать из них прекрасный изюм; теперь для этого надобно их сушить в печах, что, впрочем, не лишает их хорошего вкуса. Для вина этот сорт совсем не годится, так как дает водянистое кислое сусло. Я, однако, нашел, что если кисти положить на целую ночь на плетенках в умеренно теплую печь, то не только из него легче выдавливать сок, но и вино получается сладкое и более крепкое. Этот виноград сходен с французским Chasselas blanc и часто встречается также в Италии. Есть его очень крупная разновидность с ягодами величиной в голубиное яйцо.

11. Хадым-бармак, так называют татары очень обыкновенный в южных долинах сорт винограда, называемый русскими Белая Асма [белый шпалерный виноград]. На хорошей почве его лозы очень длинные, желто-бурого цвета, с короткими междуузлиями. Лист – большой, грубозубчатый, маловырезанный, светло-зеленый с пурпурово-красным черешком и жилками, часто и сверху – того же цвета; снизу – сетчатый, но без шероховатости; осенью становится желто-бурым. Кисти часто – значительно большие, редкие, с зеленоватыми или совсем белыми, с налетом, продолговатыми ягодами, имеющими вид последнего сустава маленького пальца. Он рано съедобен, и если совсем созревает, то получает золотисто-желтый цвет, очень сладок, но тверд, и мясо его – хрустящее, а кожа совсем не отделяется. Его поэтому можно держать до поздней зимы, как шабаш, и хорошо перевозить и сохранять; для этих целей он и употребляется главным образом. При выдавливании ягоды остаются почти целыми и дают мало сусла. Это – тот же сорт, что в Астрахани [его] называют козыми сосками.

Редкие сорта, признаваемые самыми замечательными в виноградниках Крыма:

12. Арзахи, называемый здесь «козыми сосками» [по-русски – козы титьки], самый лучший и замечательный из всех виноградных сортов Крыма, как кажется, привезенный из Турции, так как его также называют Стамбул изюм. Его большие, редкие, часто длиною в две четверти, кисти имеют цилиндрические, более полутора дюймов длины ягоды, толщиною в палец, на переднем конце – тупо-острые, зеленого цвета, покрыты налетом; при полной зрелости желтоватые, имеют длинные хвостики, так что при движении кисти и ягоды качаются. Ягода – сочная, имеет довольно твердое мясо, водяниста на вкус, менее сладка, чем шабаша. Кожица не отделяется от мяса ягоды, в ней два-три очень малых зерна, видные в трети длины от хвостика. Лозы этого винограда можно хорошо привить к шабашу, им требуется жаркое положение, они красно-бурого цвета, как у шабаша, крепкого роста и с такими короткими междуузлиями, что старые лозы стоят прямо, как на деревьях. Лист большой, желтовато-зеленый, сверху совершенно гладкий, снизу бледный с многочисленными жилками, имеет четыре глубоких разреза, отличающие его от предыдущего сорта. Виноград сохраняется долго в зиму.

13. Балабан-шабаш – разность от сорта №11. Его куст выгоняет толстые короткие лозы с короткими междуузлиями, покрытыми многочисленными листьями желтовато-зеленого цвета, долго свежими и не опадающими; ягода его самая крупная из существующих. Ствол часто толщиной в бедро. Этот сорт многочислен в Коозе, его меньше в Судаге. Кисти не очень велики, самые большие – не длиннее одной четверти, некоторые имеют только десять – двадцать ягод, они совершенно круглы, сидят густо, величиной в грецкий орех, светло-зеленоватого-желтого цвета, покрыты белым налетом при полной зрелости, на конце – с бурыми пятнами. Его мясо также твердо, и кожица также приросла к нему, как и у шабаша; созревает он раньше, его можно есть уже в августе, очень портят его осы, вследствие чего в сентябре он начинает гнить. Вкус его приятен и сладок, но немного водянист. Лозы его имеют светло-бурый цвет. Лист – довольно большой, гладкий с обеих сторон, глубоко и широко вырезан тупыми зубцами, как у шабаша, при засыхании желтеет.

Красного и черного винограда имеется в Крыму так же мало сортов, как и их самих в посадках. Красное судагское вино бесспорно ниже белого, и хотя в хорошие года оно походит немного на эрлауерское и даже отчасти на Roqumaure, но непрочно, скоро киснет и не имеет истинной крепости, может быть, потому, что нет надлежащих сортов винограда, или климат неблагоприятен, или не знают надлежащего способа их брожения.

Лучшие у нас сорта для красного вина, заслуживающие распространения, следующие:

14. Татле-кара-изюм, имеется кое-где в судагских виноградниках в незначительном количестве. Он имеет бурые, крепкие лозы, сильно жилистые, мало вырезанные листья; их главные жилки и черешки сверху и снизу – пурпурно-красные, нижняя сторона – пушистая, но имеет нежную пуховую шероховатость. При высыхании буреет, а не краснеет. Кисти – большие, ветвисты и редки, черные ягоды – с тонкой кожицей, овального вида, легко опадают, приятны на вкус, сладки и сочны, сок их не красный, но при брожении получает этот цвет. Как кажется, это – бургундский сорт.

Гораздо более обыкновенен:

15. Кара-изюм, так называемый Мюльребе. Он выгоняет большие и сильные лозы, легко идущие в отводки, имеет темно-зеленые сетчатые большие, снизу мохнатые листья с малыми, почти незаметными, разрезами, получающими осенью перед опадением темно-красный цвет. Кисть – большая, густая и состоит из совершенно круглых черных, в сырые годы довольно больших, толстокожих ягод, хороших для еды, но мало сладких и острых, чтобы давать хорошее вино; его сусло приятно на вкус, но само вино кисло и слабо. Виноград, выставленный на солнце, рано поспевает, потом делается буроватым и долго сохраняется на кусте, не загнивая.

16. Другой сорт, сходный с Кара-изюмом, но с более крупными кистями и ягодами иного вкуса, нередкий в Коозе, называется там «кеффе-изюм» и «стамбол-сия-изюм»; в других местах редко встречается.

17. Так называемый киш-меме – ранний сорт, поспевающий уже в конце августа; его кисти – большие и густые; куст дает сильный ствол и умеренно длинные красновато-бурые лозы. Листья на красных черешках – такие же, как на обыкновенной Асме, или Mohrendotter: снизу – сетчатые, но не пушистые, ко времени созревания винограда покрываются кроваво-красными пятнами и жилками. Ягода продолговатая, как у Хадым-барман, и его же величины, только черного цвета, тонкокожа и полна красного сока. Этот виноград сходен с французским Teinturier.

18. Танагос, растущий большими стволами, выгоняя много лоз; своим обилием плодоношения, величиной кистей и прочностью был бы очень выгоден, если бы давал вино столь же хорошее, как оно обильно по количеству. Его лозы – бурые, длинные; лист – большой, мало вырезанный, с красными жилками и черешками, внизу немного пушист, довольно гладкий, при увядании бурый. Его кисти часто весят от шести до десяти фунтов; густые ягоды – круг-

лые и большие. Они не созревают одновременно и остаются долго зеленоватыми со стороны, не освещенной солнцем. В жаркое лето созревают хорошо, особенно в коозских виноградниках и делаются буро-красными. Приятны для еды, тонкокожи, но водянисты, сохраняются до Нового года. Его мало в виноградниках Судага, но большое количество в Коозе, где он портит много тамошних вин, так как большая часть владельцев давит его вместе с другими сортами. Вельтлинский виноград сходен с ним.

19. Реже, чем он того заслуживает, попадаетея прекрасный кораллово-красный мускатный, или так называемый немецкий **Раух-клебер** [**Кирмиси-миск-изюм**, или **Альбурла**]. Он выгоняет довольно толстые и длинные буро-желтые лозы; лист – пятилопастный, глубоко и широко вырезанный, грубо высечен, с красным черешком, снизу – с большими красными жилками и очень тонким бархатистым пухом. Кисти его частью большие, редкие; частью – маленькие, густые, часто кругло сжатые, висящие на длинных черешках. Ягоды имеют одно-два зерна, круглы, твердокожи, превосходного, очень приятного мускатного вкуса. Созревает он поздно, но также долго и держится.

20. Прекрасный сорт, известный на Каче, недавно введенный мною в Судаге под названием «фодша» или «бахча». Он сладок уже в августе, как только его зеленоватый цвет меняется на прекрасный розово-красноватый, несмотря на свою нежность сохраняется на лозе до октября. Лозы – сильные, с короткими междуузлиями, прямо стоящие, довольно длинные, красновато-бурые. Листья – большие, мало вырезаны, с пурпурно-красными черешками и жилками, сверху – темно-зеленые, снизу пушисты, при высыхании – бурые. Кисти – густые, средней величины, с маленькими, круглыми, розоватокрасноватыми, тонкокожими, полупрозрачными ягодами, очень сладкими, как кажется; они схожи с немецким клэвнер.

21. Самый обыкновенный виноград, как в хороших долинах Судага и Кооза, так и по всему Южному берегу, так называемый **Асма**, высоко растущий. Он дает самый сильный ствол по сравнению с другими; высокорастущие длинные ветви, поднимаемые по шпалерам или на беседки, или обвивающие деревья. Этот сорт очень плодоносен. Лозы вырастают за лето, часто, более чем на две сажени в длину. Лист – большой, грубый на ощупь, темно-зеленый внизу, с выдающимися жилками сверху, менее – снизу, немного грубой бархатистости. Кстати, в особенности на старых кустах, часто, самые большие из всех других сортов, весящие по несколько фунтов, густо покрытые ягодами, имеющими величину верхнего сустава большого пальца, продолговато-овальной формы и буро-черного цвета с голубоватым налетом. Насколько прекрасен его внешний вид, настолько же мало годно вино из него: оно всегда слабо, терпко и скоро киснет, даже если его сусло подвергнуть кипению. Ягоды, несмотря на их толстую кожу, очень сочны и долго сохраняются зимой, отчего их охотно покупают возчики из Малороссии, приезжающие за ними в Судаг. Есть его разновидность, созревающая ранее, дающая маленькие, но более сладкие и черные ягоды на редких кистях; есть еще более поздняя, никогда не достигающая полной зрелости разность.

22. Очень редко встречаются в судагских виноградниках, чаще – в Отузе, сорт, по вкусу, мясистости и величине сходный с Балабан-шабаш, но красивый розово-красный с более длинной ягодой. Его кисти невелики, но созревают рано. Ягоды величиной и видом походят на голубиное яйцо, зеленовато-желтые, густо покрытые светло-красными полосами, имеют одно или два зернышка, нежную кожицу, не отделяющуюся от мяса. Совершенно зрелые, имеют розовато-красный цвет. Лозы не очень длинные, но крепки, их кора желто-бурая, черешок листа красноватый; лист – с глубокими вырезами, пятилопастный, внизу – немохнатый, с густыми жилками и сетчатый, лопасти грубо зубчатые. Для еды трудно найти лучший виноград и по виду и по вкусу.

23. **Мусгулли** – очень хороший сорт, с крепкими ягодами, превосходно выдерживающий перевозку и хорошо сохраняющийся зимой. Ягоды его сидят густо, продолговато-овальные, не крупнее последнего сустава маленького пальца, красно-бурые, немного черноватые, мяси-

стые, тонкокожие и сладкие, кожа безвкусна, имеют два зерна. Когда кисть привялится, то виноград получает приятный вкус бродящего вина. Этот сорт ранее теряет лист, чем Асма, походя на нее по лозе и листу, но слаще ее. В Коозе есть почти схожий, тонкокожий, очень сладкий сорт.

24. Есть еще в той же долине Кооз сорт с маленькими ягодами, схожий с обыкновенным черным Мюльребе по виду, с редкой кистью, имеющей красноватую со светлыми полосами ягоду с одним зерном. Лозы – светло-бурые; лист – маленький, мало вырезанный, внизу немного мохнатый. Дает очень большие кусты.

В других долинах Южного берега есть еще много сортов винограда, мне неизвестных. Живущий в Кучук-Узене врач-грек называл мне следующие:

Галкич, красный виноград.
Тильки-карасси, черный длинный.
Уста-мемет-карасси, черный.
Ирин-шава-карасси.
Тувак, Марава, Курт-куйрук,
Зейтуп-изюм – все сорта черные.
Измир, или Египетский виноград,
черный.
Кумино, белый.
Кечи-мемесси-ташли и Каири, белый.
Кюмла, белый мускатный,
с сильным вкусом.
Беяс-Танагос, белый.
Сачма-данесси, тоже белый.

Кроме этих, он заметил еще четыре сорта диких или одичалых.

В Судаге, Токлуке и Коозе, как и во всей Тавриде, все белые вина давят в каменных, составленных из больших плит, или деревянных чанах, выжимают в простых прессах, и сусло до брожения наливают в бочки, [оставляя] незакрытыми втулками. Все это производство ведут небрежно, прилагая мало старания, а большая часть владельцев виноградников примешивают к хорошим сортам много плохих, так что надо удивляться, как эта смесь дает порядочное вино. Прилагающие немного усердия и чистоты в приготовлении своего вина оставляют виноград дозреть, собирают его при хорошей погоде, наливают в чистые бочки, к суслу прибавляют небольшое количество хорошего спирта до брожения, хорошо наполняют бочки при переливке и очистке вина, что делается в начале марта или ранее, прокуривают осторожно серой бочки; могут иметь, в особенности в Судаге и Коозе, столовое вино, могущее соперничать с лучшими и наиболее здоровыми, известными мне винами.

Можно также получить из винограда, высушенного на солнце, в печах или другим способом, сладкие вина, ни в чем не уступающие вяленым вообще; если эти вина вовремя разлить в бутылки и обработать их по способу шампанских вин, то оно также шипит, вырывает пробку и разрывает бутылку, как и шампанское вино. Красные вина оставляют бродить на выжимках, но недостаточно долго и в недостаточно больших чанах и из не вполне зрелого винограда; нехорошим сортам винограда также следует приписать плохие качества вина. Крымские вина всего лучше пить на первый или второй год после их очистки. Если хотят сохранить его на несколько лет, то следует разлить в бутылки, так как в бочках при всем уходе оно становится горьковатым или кисловатым и покрывается плесенью».

В сочинениях Петра Кеппена – Коллежского Советника и Кавалера, Магистра Правоведения, Доктора Философии и Члена разных ученых Обществ (так указано на обложке издания

1832 года) – «О виноделии и винной торговле в России» – изложен интереснейший материал, с кратким, но информативным анализом производства и потребления винограда и вина в диапазонах – от исторического и географического направления – до сельскохозяйственного (в т.ч. и представление сортового состава). Особое внимание академик уделяет местным крымским сортам, которые приводятся с синонимами и ссылками на литературные источники.

Известный русский ученый ботаник, публицист Цабель Николай Егорович, являясь директором Императорского Никитского ботанического сада, в 1871 году публикует научное издание «формирования куста и описание плодов сортимента виноградных лоз Императорского Никитского ботанического сада». В коллекции виноградных кустов находились и местные крымские сорта – Кокур белый, который особо отмечался автором, как виноград, дающий прекрасное вино, Альбурла, Айбатлы, Тергульмек, Ши́ра изюм, Асма, Мускат крымский, Аджем мискет, Ташлы, Кандаваста. Данное издание примечательно тем, что добавлены замечания и наблюдения главного винодела Никитского училища садоводства и виноделия А. П. Сербуленко, но в них нет упоминания об особенностях приготовления вин из местных крымских сортов.

В 1904 году издается научная работа «Ампелография Крыма» под редакцией академика С. Коржинского.

Появляется ампелографическое описание 20 старокрымских сортов (автор называет их татарскими). Представляю авторское описание:

КАКУР БЕЛЫЙ

Kakour blanc

Синонимов нет.

Плодоносные побеги средней толщины, желто-бурые, белесые, на узлах немного темные, гладкие, большей частью без налета. Междоузлия средней длины.

Листья средней величины, 15—18 см, реже до 20 см в диаметре, сильно разрезные, 5-лопастные, в общем очертании пятиугольные, несколько вытянутые в длину, неопределенно волнистые, часто слабо-воронкообразно-складчатые, с краями обращенными несколько вниз; сверху темно-зеленые, блестящие, голые; снизу беловатые от густого войлочного покрова. Нервы у нижних листьев большей частью густо покрыты короткими щетинистыми волосками, у верхних листьев с войлочными волосками, или почти голые. Верхние вырезки очень глубокие, доходят до $1/3$ – $2/3$ листа, сильно закрытые, (очень редко открытые), с округлым или плоским дном и овальным, округлым или поперек-овальным просветом. Нижние вырезки выражены слабо, обыкновенно довольно глубокие, закрытые или открытые, часто же едва намечены. Черешковая выемка чаще закрытая, или почти закрытая, с широким дном, к которому очень часто прилегает нижняя пара нервов. Лопастни листа широкие, средняя гораздо длиннее боковых и часто с неглубокими вторичными вырезками, все по краям с крупными неравномерными острыми зубцами, на конце вытянуты в треугольное острие. Нервы зеленые. Черешок обыкновенно короче главного нерва ($2/3$ — $9/10$ его длины), голый или со следами войлочных волосков, окрашенный.

Гроздь средней величины, 12—16 см длины, 8 – 12 см ширины, цилиндроконическая или коническая, у основания лопастная, на сырой почве довольно плотная, на более сухой несколько рыхлая, на ножке у основания деревянистой, отходящей горизонтально или косо вверх, иногда короткой, 3 – 4 см длины, иногда до 6 – 8 см длины, 4 – 5 мм толщины. Ножка ягоды зеленая, слабо бородавчатая, 5 – 7, иногда 7 – 8 мм длины, 1—1,5 мм толщины. Подушечка небольшая, коническая, 3—4 мм в диаметре.

Ягода желтовато-зеленая или зеленая со слабым сизым налетом, полупрозрачная, без коричневых точек, овальная, часто несимметричная, сверху несколько заостренная, с очень

маленьким, но острым шипиком на конце, 16 – 18 мм в диаметре, 19— 22 мм длины, на других же лозах, при редкой грозди 18—21 мм в диаметре, 21—24 мм длины. Кожица довольно тонкая, но прочная. Мясо сочное, нежное, расплывающееся. Вкус обыкновенный. Сок бесцветный. Семян чаще 2 – 3.

Поспевает в конце 3 эпохи (от начала до середины сентября).

Какур – сорт неизвестного происхождения, в Крыму разводится исключительно татарами. Он очень распространен в Судаке и соседних деревнях, а так же в Отузах. В этих местностях он представляет основной винный сорт. В других же местах, как, например, в Феодосийском уезде, а также по Южному берегу, был прежде более распространен, но теперь постепенно выводится и встречается лишь в небольшом количестве в старых насаждениях. Кокур обладает сильным ростом и долговечностью. Он очень урожаен и дает без полива 200—250 ведер с десятины, на поливных виноградниках гораздо больше. Но урожайность его непостоянна. Он часто осыпается, и нередко встречаются кусты с очень редкими гроздьями или почти совсем без ягод. Поэтому при размножении необходимо обращать внимание на подбор чубуков. Они сильно подвержены милдью и другим болезням. Кроме того, по показаниям всех хозяев, Кокур очень чувствителен к морозам и в окрестностях Феодосии часто страдает от холодов весной, а иногда и зимой. На Южном берегу, разумеется, этой опасности не предстоит. Кокур разводится, главным образом, как винный сорт.

Он дает довольно хорошее свежее вино, хотя невысокого качества и бесхарактерное; но его вкус значительно повышается, например, от небольшой примеси Рислинга (А. Е. Голубев). Во всяком случае, по свидетельству таких знатоков крымского виноделия, как профессор Голубев, князь Голицын и В. В. Келлер, Кокур заслуживает разведения, особенно в долинах. Кроме того он может иметь значение и как столовый сорт, так как его ягоды при полной зрелости обладают красивой наружностью, приятный вкус и могут долго сохраняться на зиму.

ЗЕРВА

Zervah

Листья крупные, 16 – 20 см в диаметре, в общем очертании немного яйцевидные, т.е. вытянутые в длину, сильно разрезные, 5-лопастные; сверху темно-зеленые, матовые; снизу серо-зеленые с довольно густым паутинисто-волосистым покровом, скрывающим мелкий щетинистый пушок на мелких разветвлениях нервов. Крупные нервы голые или почти голые. Верхние вырезки доходят до 1/2—2/3 листа, всегда сильно закрытые, с широким округлым или плоским дном и округлым, треугольным или поперек-овальным просветом. Нижние вырезки такие же. Черешковая выемка закрытая, с широким поперек овальным просветом, ограниченным первой парой нервов, непосредственно примыкающей к дну выемки. Лопастные треугольные с глубокими вторичными надрезами, на вершине с крупным вытянутым выдающимся зубцом, по краям с пилевидно-треугольными остроконечными, очень крупными и неравномерными зубцами. Нервы более или менее окрашенные. Черешок приблизительно равен главному нерву, окрашенный, голый.

Гроздь крупная, 14— 22 см длины, 12— 16 см ширины, коническая, при основании сильно лопастная, плотная, на короткой, толстой ножке, 3 – 5 см длины, 4 – 7 мм в диаметре. Ножка ягоды зеленая, бородавчатая, 5 – 7 мм длины, около 2 мм толщины. Подушечка коническая, около 4 мм в диаметре.

Ягода желтовато-зеленая со слабым сизым налетом, круглая, 13 – 16 мм в диаметре. Кожица тонкая, мякоть очень сочная, нежная, сок бесцветный. Вкус обыкновенный. Семян 2—4, чаще 3.

Поспевает во вторую эпоху.

Татарский сорт, по-видимому, крымского происхождения. Он разводится в большом количестве татарами в Судаке, Таракташе и Кутлаке. В меньшем количестве растет около Феодосии, на Южном же берегу встречается изредка, лишь отдельными кустами, и только в Ай-Даниле, есть небольшое его насаждение в 765 кв. сажень. Этот сорт отличается большой урожайностью; около Феодосии, где сравнительно очень сухо, дает ведер 250 с десятины, в долинах же, например, Судака, ведер 400—500. Но он часто вымерзает (около Феодосии), а ягоды легко загнивают.

Зерва дает легкое столовое вино, но индифферентное и невысокого качества. Оно более употребляется для смеси с другими, более крепкими.

КАНДАВАСТА

Kandavasta

Плодоносные побеги желто-бурые, белесые, с красноватыми более темными узлами.

Листья 15—17 см в диаметре, в общем очертании округлые или чуть вытянутые в длину, умеренно разрезные, 3—5-лопастные, неопределенно складчатые; сверху голые; снизу с довольно густым паутинисто-волосистым покровом, без щетинистого пушка на главных нервах. Верхние вырезки доходят до 1/3 листа или несколько глубже, с острым или немного округлым дном, закрытые или открытые. Нижние вырезки выражены слабо, большей частью отсутствуют. Черешковая вырезка широкая, с острым дном, открытая или закрытая. Лопастные треугольные, на конце без выдающегося зубца, по краям с треугольными, довольно мелкими зубцами. Черешок раза в 1,5 короче главного нерва, окрашенный, голый или чуть паутинисто-волосистый.

Гроздь 13—18 см длины, 8—10 см ширины, коническая или цилиндроконическая, при основании немного лопастная, очень плотная, на ножке, у основания деревянистой, отходящей косо вверх, 2—4 см длины, 5—6 мм толщины. Ножка ягоды гладкая, 5—7 мм длины, 1—1,5 мм толщины. Подушечка коротко-коническая, около 3 мм в диаметре.

Ягода зеленая, при полной зрелости желто-бурая с сизым налетом и рассеянными коричневыми точками, овальная или несколько неправильной формы, 15—17,5 мм в диаметре, 16—19 мм длины. Кожица довольно толстая, но непрочная, мякоть хрящеватая, грубоватая. Вкус обыкновенный. Семян 2—3.

Поспевает в четвертую эпоху.

Кандаваста представляет татарский сорт. Он разводится татарами в большом количестве (однако меньше, чем Кокур) в Отузах и в окрестностях Судака. Отличается урожайностью. Идет на простое белое вино.

ШИРА-ИЗЮМ

Schirah-izium

Плодоносные побеги красновато-желто-бурые, тусклые, без налета.

Листья мелкие, 12—15 см в диаметре, в общем очертании округлые, умеренно разрезные, 3—5-лопастные, немного воронкообразно-складчатые; сверху голые, снизу — с негустым паутинисто-волосистым покровом без щетинистого пушка на нервах. Верхние вырезки иногда едва намечены, иногда доходят до 1/2 листа, с округлым или заостренным дном, открытые или несколько закрытые. Нижние вырезки выражены гораздо слабее, обыкновенно едва намечены. Черешковая выемка с острым дном, открытая или закрытая. Лопастные треугольные, без выдающегося зубца на вершине, по краям с небольшими пилевидно-треугольными остроконечными зубцами. Нервы у основания окрашены. Черешок короче главного нерва (до 1,5 раз), окрашенный, голый.

Гроздь 10 – 15 см длины, 7 – 10 см ширины, коротко-цилиндрическая или цилиндрико-ническая, слаболопастная, довольно плотная, на ножке, у основания деревянистой, отходящей горизонтально или косо вниз, 3 – 4 см длины, 4—5 мм толщины. Ножка ягоды зеленая, гладкая, 5 – 7 мм длины, 1 – 1,25 мм толщины. Подушечка коротко-коническая, около 3 мм в диаметре.

Ягода зеленая, при полной зрелости желтовато- или розовато-бурая, с сильным сизым налетом, почти без коричневых точек, круглая, 15 – 17 мм в диаметре. Кожица тонкая, но прочная, мякоть нежная, расплывающаяся. Вкус обыкновенный. Семян 1 – 2, мелкие.

Поспевает в четвертую эпоху.

ТЕР-ГУЛЬМЕК

Ter-gulmek

Плодоносные побеги красно-бурые или желтовато-краснобурые, на узлах не темнее, с сизым налетом, у основания немного шерстистые.

Листья 16—19 см (и даже до 23 см) в диаметре, в общем очертании округлые, довольно сильно разрезные, 3-5-лопастные, плоские или неопределенно волнистые; сверху светло-зеленые, голые, снизу беловато-серые, с густым паутинисто-волосистым покровом и редким щетинистым пушком на нервах. Верхние вырезки иногда лишь намечены в виде входящих углов, чаще глубокие, доходящие до 1/2—1/3 листа, с острым дном, чаще закрытые, иногда открытые. Нижние вырезки выражены слабее, иногда почти отсутствуют. Черешковая выемка сильно закрытая, с очень маленьким узким просветом, иногда без просвета. Лопасты треугольные, на конце вытянутые в крупный узкий зубец, по краям с треугольными крупными неравномерными зубцами. Нервы красноватые. Черешок короче главного нерва, красный, голый или с редким щетинистым пушком.

Гроздь 10—15 см длины, 6—8 см ширины, цилиндрико-коническая, при основании иногда лопастная, большей частью плотная, на травянистой ножке, покрытой хлопьями паутинистых волосков и отходящей горизонтально, 3—4 см длины, 4—5 мм толщины. Ножка ягоды матово-зеленая, гладкая, 5—6 мм длины, 1—1,25 мм толщины, постепенно расширяется в коническую подушечку 2,5—3 мм в диаметре.

Ягода беловато или желтовато-зеленая с густым сизым налетом и рассеянными коричневыми точками, полупрозрачная, с просвечивающимися семенами, овальная, 14—16 мм в диаметре, 16—18 мм длины. Кожица средней толщины, довольно прочная. Мякоть очень нежная, сочная, расплывающаяся. Вкус обыкновенный. Семя обычно одно.

Поспевает в четвертую эпоху.

Татарский сорт, разводимый в Судаке и Кутлаке в небольшом количестве. Паллас считал его лучшим виноградом данной местности для приготовления белого вина. Отличается огромной урожайностью и дает на поливных почвах долин ведер 700 – 800 с десятины. Но вино невысокого качества и сорт интереса не представляет.

КАКУРДЕС

Kakourdesse

Плодоносные побеги толстые, желто-бурые, на узлах не темнее, без налета.

Листья средние 16 – 18 см в диаметре, в общем очертании яйцевидные или округлые, почти цельные или слабо разрезные, неопределенно складчатые, с краями обращенными большей частью вниз; сверху темно-зеленые, голые; снизу одеты как на главных нервах, так и всех разветвлениях довольно редким, коротким, жестким, щетинистым пушком, без следа паутинистых волосков.

Верхние вырезки иногда едва намечены, иногда более глубокие, доходят до 1/3 листа, узкие с острым дном, открытые или закрытые. Нижние вырезки большей частью отсутствуют, реже довольно глубокие, открытые. Черешковая выемка широкая, с округлым дном, открытая, реже – чуть закрытая. Лопастные треугольные, на вершине часто с крупным зубцом, по краям с треугольными остроконечными неравномерными зубцами.

Нервы зеленые. Черешок короче главного нерва, слегка окрашенный голый или (у нижних листьев) немного щетинистый.

Гроздь 12—18 см длины, 7—10 см ширины, цилиндрико-коническая, при основании лопастная, довольно плотная, на травянистой ножке, отходящей косо вверх, 2—4 см длины, 4—5 мм толщины. Ножка ягоды зеленая, почти гладкая, 5—6 мм длины, почти 2 мм толщины. Подушечка коротко-коническая 4—4,5 мм в диаметре.

Ягода беловато-зеленая со слабым сизым налетом и многочисленными коричневыми точками, почти круглая или немного овальная, 18,5—20,5 мм в диаметре, 19—21 мм длины. Кожица толстая грубая, но не прочная; мякоть твердая, хрящеватая, малосочная, но расплывающаяся. Вкус обыкновенный, мало сладкий. Семя 2—3.

Поспевает в четвертую эпоху.

Какурдес представляет татарский сорт, разводимый в д. Отузах. Дает большой урожай. Употребляется для приготовления белого вина в смеси с другими. Особыми достоинствами не отличается.

КРЫМСКИЙ ЧЕРНЫЙ

Noir de Crimée

Плодоносные побеги красно-бурые, часто несколько белесые, на узлах красные. Междоузлия средние.

Листья средней величины, 16—19 см в диаметре, в общем очертании округлые, сильно разрезные, 3-5-лопастные, несколько складчатые, с краями, обращенными большей частью вниз; сверху сильно пузырчатые, темно-зеленые, матовые, голые; снизу серо-зеленые от густого паутинисто-войлочного покрова, с густым щетинистым пушком на нервах. Верхние вырезки доходят до 1/3 – 1/2 листа, с округлым широким дном, открытые или закрытые, с яйцевидным просветом. Нижние вырезки глубокие или менее развитые, с округлым широким дном, широко-открытые, иногда едва намеченные или отсутствуют. Черешковая выемка узкая, с острым дном, почти всегда сильно закрытая, с очень узким просветом, реже открытая. Лопастные на конце с небольшим треугольным острием, по краям у верхних листьев с острыми треугольными зубцами, у нижних же, с округлыми, но снабженными остроконечными зубцами. Нервы зеленые или немного окрашенные. Черешок короче или равен главному нерву, часто окрашенный, иногда зеленый, голый или с щетинистыми волосками, особенно у нижних листьев.

Гроздь 12 – 17 см длины, 8 – 13 см ширины, цилиндрико-коническая, при основании сильно-лопастная, неплотная, на травянистой или у самого основания деревянистой ножке, отходящей косо вниз, 4 – 6 см длины, 3—4 мм толщины. Ножка ягоды зеленая, бородавчатая, 5 – 7 мм длины, около 1,5 мм толщины. Подушечка зеленая, коротко-коническая, 3 – 4 мм в диаметре.

Ягода черная с красноватым отливом, с довольно густым сизым налетом, круглая, 18 – 21 мм в диаметре. Кожица тонкая и непрочная. Мякоть сочная, расплывающаяся. Вкус обыкновенный, немного водянистый. Семян 2 – 4.

Поспевает в третью эпоху.

Описанный сорт разводится в большом количестве на Каче, Бельбеке, Альме и Булганаке, а также около Балаклавы и в Кикинеизе. Обрезку ему дают короткую, на 2 – 3 глазка.

Он не боится морозов и дает большие урожаи. Но вино получается довольно плохое, слабое и плохо окрашенное. Употребляется также и как столовый сорт.

КЕФЕССИЯ

Kefessia

Плодоносные побеги красновато-желто-бурые, на узлах не темнее, в нижней части более красные, с сизым налетом.

Листья довольно крупные 18 – 21 см в диаметре, в общем очертании округлые, в общем слабо-разрезные, 3— 5-лопастные, волнистые, с краями обращенными вниз; сверху темно-зеленые, матовые, голые; снизу ярко-зеленые, голые, лишь слегка шероховатые от рассеянных микроскопических жестких волосков, а также со следами войлочных волосков вдоль нервов. Верхние вырезки обыкновенно не глубокие, доходят до 1/5 листа, редко до 1/3, узкие, с острым дном, открытые или реже закрытые. Нижние вырезки обыкновенно едва намечены или отсутствуют. Черешковая выемка закрытая, изредка с широким просветом, чаще всего с узким или без просвета. Лопасты на конце с небольшим, но вытянутым острием, по краям с очень острыми треугольными вытянутыми в острый кончик зубцами. Нервы большей частью зеленые. Черешок короче главного нерва, голый, большей частью окрашенный.

Гроздь 10 – 18 см длины, 8 – 12 см ширины, коротко-коническая, неплотная, на деревянистой у основания ножке, ножка ягоды зеленая, 7 – 8 мм длины, около 1,5 мм толщины. Подушечка коротко-коническая, 3 —4 мм в диаметре.

Ягода черная, с густым сизым налетом, овальная 16 – 18 мм в диаметре, 17,5 – 20,5 мм длины. Кожица средняя, прочная. Мякоть нежная расплывающаяся. Сок бесцветный. Вкус обыкновенный. Семян 2 – 3.

Поспевает в четвертую эпоху.

Кефессия представляет, по-видимому, местный крымский сорт. Он распространен, главным образом, в окрестностях Феодосии, отчасти в Отузах и некоторых других местах. Урожайность его очень большая, но непостоянная, так что хороший урожай нередко бывает лишь раз в 3 – 5 лет. Обрезку применяют обыкновенно короткую, иногда длинную. Кефессия по климату представляет довольно чувствительный сорт. Он часто страдает от морозов (в окрестностях Феодосии), затем, при холодной осени ягоды не вызревают, при сухом же лете делаются мелкими. Кефессия дает слабое и невкусное вино бурой окраски. Поэтому сорт этот не заслуживает разведения и постепенно заменяется в виноградниках другими, более ценными лозами.

ДЖЕВАТ-КАРА

Djevath noir

Синоним: Кефессия (в ассортименте Ливадии).

Плодоносные побеги желтовато-красно-бурые, толстые, часто с более красными полосами, без сизого налета, на узлах не темнее.

Листья крупные, 20 —25 см в диаметре, нижние несколько вытянутые, в общем очертании широко-яйцевидные, верхние округлые; все слабо рассеченные, 3 – 5-лопастные, воронкообразно-складчатые; с краями, большей частью обращенными вверх; сверху темно-зеленые, голые; снизу почти голые, более или менее шероховатые от рассеянных по нервам и паренхиме (то реже, то гуще) очень коротких жестких волосков. Верхние вырезки очень неглубокие или доходят до 1/3 листа, узкие, открытые или закрытые. Нижние чаще отсутствуют или едва намечены. Черешковая выемка почти всегда закрыта, с небольшим просветом и округлым или острым дном. Лопасты в конце с крупным треугольным острым зубцом, по краям с крупными острыми треугольными зубцами, на нижних же листьях несколько округлыми зубцами с ост-

роконечием. Нервы зеленые или слабо окрашенные. Черешок значительно (раза в 1,5) короче главного нерва, зеленый, голый.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.