

**АНТОН МИХАЙЛОВИЧ ФРОЛОВ-БАГРЕЕВ – ОРГАНИЗАТОР
НАУЧНОЙ ШКОЛЫ ВИНОДЕЛОВ В ДОНСКОМ РЕГИОНЕ**

**ANTON MIKHAILOVICH FROLOV-BAGREEV - THE ORGANIZER OF
THE SCHOOL OF WINEMAKERS IN THE DON REGION**

Т.С. Хиобахов

ФГБНУ «Всероссийский
научно-исследовательский институт
виноградарства и виноделия
имени Я.И. Потапенко»,
г. Новочеркасск, Россия,
E-mail: hiabahov@yandex.ru

T. S. Hiabakhov

FSBSI «Ya.I. Potapenko All-Russian
Research Institute for Viticulture &
Winemaking»
Novocherkassk, Russia,

E-mail: hiabahov@yandex.ru



Антон Михайлович Фролов-Багреев (1877-1953 гг.). Выдающийся ученый-винодел, профессор, основоположник технологии игристых вин (шампанского) в России, основатель российской школы шампанистов, профессор кафедры сельскохозяйственной технологии и виноделия Донского института сельского хозяйства и мелиорации (1924-1935 гг.). В 1936 году был избран действительным членом ВАСХНИЛ. В 1937 году ему присуждена ученая степень доктора сельскохозяйственных наук. В 1938 году он утверждается главным шампанистом треста Главвино СССР. 10 апреля 1942 года А.М. Фролову-Багрееву присваивается звание лауреата Сталинской премии, а в 1943 году - почетное звание Заслуженного деятеля науки и техники РСФСР.

Краткая биография.

В 1902 году окончил естественное отделение физико-математического факультета Петербургского университета с дипломом 1-й степени. Благодаря рекомендательным письмам Д.И. Менделеева в 1902-1904 годы стажировался в Европе:

- в лаборатории профессора Йоргенсена (Копенгаген) - по микробиологии бродильных производств;
- у профессора К. Виндиша (Гайзенхайм) - в качестве вольнослушателя и практиканта при высшей школе по виноделию;
- в Бордо - по вопросам производства белых и красных столовых, сотернских вин;
- в Порту и на острове Мадейра — по технологии приготовления крепких и десертных вин.

С 1904 года работал химиком шампанского производства в Абрау-

Дюрсо, но в 1905 году был уволен за участие в революционных выступлениях рабочих.

С 1906 года - химик-винодел в Никитском ботаническом саду; оставался под надзором полиции.

В 1912 году изучал энзимы у профессора Я. Майзенхаймера (Берлинский сельскохозяйственный институт) и бактериологию вин в лаборатории профессора Г. Мюллера-Тургау (Веденсвиль, Швейцария).

В 1915 министерством земледелия назначается директором Бессарабского среднего училища виноградарства и виноделия, одновременно заведовал Бессарабской опытной станцией по виноделию. В 1915 году пожалован в коллежские советники, в 1916 году - в статские советники. В 1919 году Бессарабия была оккупирована Румынией. Захватчики сместили А.М. Фролова-Багреева с должности директора училища. Он с семьей перебирается в Ялту. Но места винодела в Массандре не оказалось и А.М. Фролов-Багреев переезжает в Абрау-Дюрсо и приступает к восстановлению разрушенного винодельческого хозяйства, неоднократно спасает шампанский завод от разграбления и разрушения отступавшими белыми войсками.

В 1923 году Северокавказский винодельческий трест послал А.М. Фролова-Багреева на два месяца в Германию и Францию для ознакомления с новейшими достижениями в виноделии.

В 1924 году его приглашают в Новочеркасск для организации **мадерной** камеры на винзаводе, организованной в конце 19 века **А.Д. Соколовым**, как поставщика донских вин императорскому двору. Там же (в Новочеркасске) он читает лекции в Донском институте сельского хозяйства и мелиорации, где в то время учились **П.Н. Унгурян, Г.Г. Агабальянц, Г.И. Калугина, О.С. Савенкова** и другие будущие выдающиеся виноделы. В 1926 году избирается членом Физико-химического общества по отделению химии. Государственным ученым советом утверждается в ученом звании профессора кафедры сельскохозяйственной технологии и виноделия [1].

В 1913 году Донским Обществом сельского хозяйства был приглашен в Новочеркасск известный учёный-винодел, профессор **Н.Н. Простосердов** для исследования качества и подлинности донских вин, поставляемых в Москву и другие крупные города России. Для решения поставленной задачи в 1915 году областным специалистом по виноделию Области Войска Донского, **Н.Н. Простосердовым** была создана Донская энохимическая лаборатория [2]. Наиболее значимых результатов эта лаборатория достигла в период 1927 - 1936 годах, когда в лабораторию пришли молодые специалисты – выпускники кафедры сельскохозяйственной технологии и виноделия Донского института сельского хозяйства и мелиорации **Г.Г. Агабальянц,** **П.Н.**

Унгуриян, В. П. Дубровская, Г. И. Калугина, О. С. Савенкова и др. Эти молодые специалисты, под руководством профессора А.М. Фролова-Багреева проводили актуальные исследования в области химии и технологии виноделия в двух направлениях – усовершенствование существующих, и разработка новых методов анализа и новых технологий виноделия. За эти годы были проведены исследования состава и качества большинства вин, производимых на Дону. Результаты исследований были изложены в научных отчетах и в книге А.М. Фролова-Багреева и Г.Г. Агабальянца «Химия и методы исследования продуктов переработки винограда», изданной в 1933 году. Эти труды стали фундаментом дальнейшего развития науки о винограде и вине в донском регионе [1].

В 1931 году Донская энохимическая лаборатория была реорганизована в Донской укрупненный опорный пункт (ДУОП) при Анапской зональной опытной станции по виноградарству и виноделию. В январе 1936 года ДУОП был преобразован в Донской филиал Центральной опытной станции по виноградарству и виноделию, а в марте того же года, за успешное выполнение планов научных исследований и многогранность разработок для развития виноградарства и виноделия, на его базе был создан **Всероссийский научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия** в составе Наркомзема РСФСР.

1936 год оказался этапным для винодельческой промышленности России. В феврале специальным постановлением правительства, виноградарские совхозы и винодельческие заводы России, в том числе и Крыма, были переданы в ведение Наркома пищевой промышленности СССР. Широко развернулось строительство винзаводов (в 1940 году их уже стало 193, общей мощностью 13,5 млн. дал). В 1937 году были утверждены стандартные кондиции Советского шампанского, а **Дон признали одним из лучших регионов среди производителей игристых вина**. Строительство Ростовского шампанкомбината в 1939 году с использованием акратофоров системы А.М. Фролова-Багреева и его рекомендаций по технологиям создало благоприятные условия для быстрого роста производства игристых вин на Дону [3].

Коллектив института в то время состоял из увлеченных и талантливых специалистов. Научная деятельность института направлялась ученым советом, в состав которого входили профессора: А.С. Мержаниан, А. М. Фролов-Багреев, Г. Г. Агабальянц, П. С. Плотников, Н. П. Бузин, доцент Ф. Н. Пронин, научные сотрудники А. Д. Лукьянов, К. П. Скуинь, П. Н. Унгуриян, В. А. Шахов, М. А. Пелях [1].

Особого внимания заслуживали работы А. М. Фролов-Багреев «К вопросу об изучении пленки хереса», «Технический контроль в

производстве столовых вин», «О желательности восстановления вин, типа Цимлянского игристого» (1931 г.) и др. С учетом его рекомендаций в дальнейшем было организовано производство марочного вина – «Херес Донской» с использованием поточной технологии под пленкой хересных дрожжей на трубчатой установке из стекла диаметром около 100 мм, а также была усовершенствована технология производства «Цимлянского игристого старым казачьим способом» Калустовым Г. К. – главным шампанистов, а впоследствии директором Цимлянского завода игристых вин.

В 1942 году при эвакуации из Краснодара А. М. Фролов-Багреев выехал в Грузию, откуда, по указанию А. И. Микояна, был вызван в Москву и назначен главным шампанистом Главвино СССР. Одновременно (с 1943 г.) заведовал кафедрой технологии виноделия Московского технологического института пищевой промышленности.

В масштабах винодельческой промышленности СССР А.М. Фролов-Багреев научно обосновал и осуществил на практике подлинную революцию в технологии виноделия, превратив автономный, штучный выпуск аристократического напитка - «шампанского» в индустриализованное конвейерное производство великолепного игристого вина, ставшего доступным для всего народа. А.М. Фролову-Багрееву принадлежит новое название продукции Абрау-Дюрсо – «Советское шампанское» [3].

В 1936 году правительство поручило виноделам поднять производство шампанского в стране с ежегодных 120 тыс. бутылок до 12 миллионов бутылок к 1942 году. Страна желала и остро нуждалась в праздничном напитке. В этой связи, параллельно с развитием традиционного способа производства, Фролов-Багреев предлагает проводить шампанизацию в емкостях большого размера. Метод позволял ускорить процесс, устранить трудоемкий дегоржаж и ремюаж и сократить потери вина.

Были сомнения - сокращение сроков выдержки с трех лет до двух месяцев могло отразиться на качестве шампанского. В этот момент, Антон Михайлович предлагает выпуск оборудования по своим чертежам, но промышленность оказалась не готова производить некоторые узлы «прямо сейчас». Пришлось согласиться на выписку оборудования из Франции, которое значительно отличалось по схеме от предложенного. Смонтированные на Ростовском заводе акратофоры Шоссеппе подтвердили опасения Фролова-Багреева. Шампанское имело во вкусе альдегидные тона, часто имело отклонения от нормального

цвета (давая побурение), имело слабую и быстро заканчивающуюся игру. Общая балльная оценка была недопустимо низкой.

Отрицательные результаты ростовского завода вынудили изменить французскую технологию, не вмешиваясь в конструкцию. Для начала снизили температуру брожения с 23-25 градусов до 15. Увеличился срок брожения. Экспедиционный ликер стали вносить не в разливаемое в бутылки шампанское, а непосредственно в резервуар перед процессом брожения. В результате улучшилась игра, и было устранено помутнение, которое случается при введении тиражного ликера в бутылку. Там, где технологически необходим был воздух (при перекачке на укупорку), ввели углекислоту. Был произведен целый ряд изменений и дополнений, в результате которых сложилась и была отработана новая технология.

Результатом стал рост качества шампанского и повышение дегустационных отметок. Опыт Ростовского завода был немедленно внедрен на Харьковском и Авчальском заводах, где была смонтирована подобная аппаратура. Качество резервуарных вин стало приближаться к бутылочному игристому (шампанскому). Уже в 1940 году страна получила 8 млн. бутылок шампанского. Стало понятно, что цель поставленная правительством близка и достижима.

Залогом всех успехов в развитии виноградарства и виноделия СССР было взаимопонимание и тесное сотрудничество ученых-виноделов с высшим руководством страны. А.М. Фролов-Багреев знал французский, немецкий и итальянский языки, писал стихи, занимался живописью.

Умер Антон Михайлович 13 августа 1953 года и был похоронен в Москве на Новодевичьем кладбище. Некролог, посвященный А.М. Фролову-Багрееву, подписали А.И. Микоян, А.Н. Косыгин.

Литература

1. Хибахов, Т.С. История зарождения и развития науки о вине в Донском регионе / Т.С. Хибахов. - История науки и техники. - № 5. 2016. - С. 15.
2. Простосердов, Н.Н. Виноградарство и виноделие в Донской области. Отдельный оттиск из «Еженедельника Департамента Земледелия» за 1914 г. Петроград. Типография В.О. Каршбаума. – Новоиссакиевская. – 29. - 1915.
3. История виноградарства и виноделия России / Под редакцией Л. А. Оганесянц. М. ГУВНИИПБиВП, РАСХН, 2009. 375 с.
4. Известные виноделы СНГ / Под редакцией Г.Г. Валуйко. Симферополь. Таврида. 2008.