



ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДАРСТВА В УЗБЕКИСТАНЕ

Ибрагимов Салим Сафарович

Мирзаев Шавкат Мустакимович

Раджабов Бобохон Хасанович

Бухарский государственный университет

Бухарский государственный педагогический институт

<https://doi.org/10.5281/zenodo.11505375>

Аннотация

В этой работе описана история развития виноградарства в Узбекистане, а также проанализировано наследие более 110 современных сортов винограда в ходе комплексного исследовательского проекта по изучению генетического материала археологических находок. Самая древняя из найденных пещер датируется 5-4 тысячелетием до нашей эры и находится в Армении (пещера Арена).

Ключевые слова: виноград, история, географическое положение, вино, сад, виноградник, винные погреба, винный погребочный погреб, сорт винограда.

Географическое положение, благоприятные климатические условия и большая площадь плодородных орошаемых земель на территории Узбекистана привели к развитию виноделия и виноградарства. Эта сеть в Центральной Азии была введена в культуру около 6 тысяч лет назад.

Походы Александра Македонского в Персию, а затем в Среднюю Азию в 327-329 гг. до н.э. обеспечили возникновение греко-бактрийской культуры с ее религиозными и морально-этническими концепциями. Это привело к новому росту и развитию местного виноградарства и виноделия.

Китайский посол, посетивший многие места Средней Азии во II веке до нашей эры, письменно подтверждает, что местное население делает вино из винограда в Фергане и во всех странах к западу от нее. Путешественник пишет: «Они любят свое вино, как их лошади любят люцерну. Жители умело выращивают виноград на больших площадях и выживают несколько десятилетий, не портясь». Археологические находки свидетельствуют о расцвете местного виноделия: названные тарелки-тара-пан, большие винные погреба-хумхана, множество больших и маленьких кувшинов, похожих на длинные сливы, боковые керамические сосуды с декорированными бортами-мossaхара, приспособленные для



транспортировки вина путем упаковки, а также священные тексты и древние произведения о вине.

Виноградарство и виноделие развивались на плодородных землях Узбекистана до конца VII века. В результате арабских завоеваний и распространения ислама в Средней Азии произошли существенные изменения.

Средневековый путешественник, венецианец Марко Поло, путешествовавший по Средней Азии, писал в своем дневнике: Самарканд, Бухара и другие великолепные города - это места, украшенные садами и виноградниками.

Упоминание о Кишмише сохранилось в узбекских сказках и датируется 1212 годом. Главный герой узбекской сказки «Килич-Батир» (архивная копия от 1 декабря 2017 года на конной повозке) поливает лошадь виноградом кишмиша, чтобы успокоить ее.

Виноделие и виноградарство начали вновь развиваться в середине XIX века, после завоевания Средней Азии Российской империей.

В 1867 году купец первой гильдии И.И. Первушин построил в Ташкенте винодельческий завод.

В 1868 году купец из Центральной России Дмитрий Филатов основал в Самарканде небольшую винодельческую компанию. Поначалу это предприятие было небольшим, но примерно через 4 года на мировых винных конкурсах в Париже и Антверпене оно было награждено золотой и серебряной медалями под названием «Самаркандское виноградное вино Филатова». Такой успех стимулировал дальнейшее развитие виноделия в регионе, и вскоре вина, произведенные в Самарканде, стали поступать к императорскому двору Российской империи. В 1904 году в Самарканде была открыта единственная во всей Туркестанской области школа садоводства, виноградарства и виноделия.

В послереволюционные годы впервые в Средней Азии был создан ряд плодовых и виноградных хозяйств, где для новых посадок использовались лучшие столовые и винные сорта винограда. Также налажено агротехническое обслуживание и защита саженцев от вредителей и болезней. Начались улучшение организации переработки винограда и увеличение мощности винных станций. На их базе в последующие годы были созданы самостоятельные винодельческие заводы «Бухара», «Китаб», «Шахрисабз», «Денов», «Янгиёл». В 1927 году в Самарканд приехал русский химик, профессор М.А. Харченко. После его



приезда началось выращивание и создание новых сортов винограда, что дало прекрасные результаты в производстве высококачественных «Гулякандоз», «Ширин», «Каберне-Ликер», «Алеатико», «Узбекистан» и «Фарход». вина. Эти вина были впервые произведены на Самаркандском винзаводе и были удостоены золотых и серебряных медалей на международных и всесоюзных конкурсах и дегустациях.

Технологическое изучение сорта винограда применительно к рельефу и изменению климата позволило создать винный ансамбль для производства столовых и игристых вин в северо-западной части Ташкентской области, в предгорных и горных районах Чоткальского хребта. Благодаря хорошему урожаю винограда и изготавливаемым из него винам, этим местам было присвоено описательное название «Узбекское Шампанское». Кроме того, технологическое и научное изучение сортов винограда показало, что в Узбекистане, по сравнению с другими винодельческими регионами, хорошо налажено производство разных видов вина из одного и того же сорта в одних и тех же условиях в зависимости от времени сбора винограда.

В 1980 году в Узбекистане было сосредоточено 58% всех виноградных плантаций Средней Азии, производилось 85% изюма и изюма, произведенного в СССР.

В настоящее время Узбекистан является важнейшим производителем винограда и винодельческой продукции в Центральной Азии, а по объему производства Узбекистан занимает одну из лидирующих позиций в постсоветском регионе наряду с Арменией, Грузией и Молдовой.

В рамках проекта Bioversity International/UNEP-GEF In Situ/On farm «По сохранению и использованию агробιοразнообразия (плодовых культур и их диких сородичей) в Азии» в 2007-2010 гг. были организованы экспедиции в различные села Узбекистана, по их результатам выведены новые местные сорта винограда, выявлен ряд биоразнообразия. По сорту получена дополнительная информация. Определены характеристики ранее известных и описанных сортов, а также их наиболее распространенные и хорошо адаптированные ареалы.

В Узбекистане очень благоприятные условия для сушки винограда. Продолжительное жаркое лето, низкая относительная влажность, отличные изюмные и столовые сорта винограда, традиционный опыт, а также научные достижения позволяют широко использовать воздушно-



солнечную и теневую сушку, минимальные затраты и высокое качество продукции.

Продукты из виноградного изюма сушат с содержанием сахара 23-25%, а в изюме - 22-23%.

Лучшие сорта винограда для сушки: бессемянный - Кишмиш белый, Кишмиш черный, Кишмиш Согдиена, Кишмиш Ботир, Кишмиш Хишрау, Кишмиш Зарафшон, Кишмиш мраморный, Кишмиш лунда, Кишмиш Иртишар, Гузал подлок, изюм - Катта Кургон, Штур ангур, Ризамат, Чёрная Ссора, Чёрная Летучая мышь, Султан (Джаус), Нимранг, Александра Маскат.

К 1 сентября 2022 года узбекские производители экспортировали 65,5 тысяч тонн винограда на сумму 56,3 миллиона долларов. Кроме того, за этот период на внешний рынок было отправлено 4,2 тысячи тонн изюма на сумму 8,1 миллиона долларов. По данным Министерства сельского хозяйства Республики Узбекистан, показатель поставок винограда в зарубежные страны по сравнению с прошлым годом увеличился в 1,8 раза.

Экспорт узбекского винограда налажен в 14 стран мира. Среди них Россия, Казахстан, Киргизия, Белоруссия, Латвия, Эстония.

В Узбекистане продолжается развитие виноградарства. В настоящее время (2023 г.) во всех категориях хозяйств имеется 181 тыс. га виноградников, до конца года планируется высадить 50 млн саженцев на 61,2 тыс. га. По оценкам экспертов, урожай в этом (2023) году составит 1,8 миллиона тонн, что на 122 тысячи тонн больше, чем год назад.

Использованная литература:

1. [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4_\(%D1%8F%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4_(%D1%8F%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0))
2. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5_%D0%B2_%D0%A3%D0%B7%D0%B1%D0%B5%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B5#cite_note-autogenerated3-3
3. <https://dzen.ru/a/YUSuiGDWuVcTbwSF>
4. <https://ia-centr.ru/experts/altynay-alieva/razlivaya-solntse-po-bokalam-istoriya-i-budushchee-uzbekskikh-vin/>
5. М.М.Мирзаев, Р.М.Ризаев. Рекомендации по сушке винограда в фермерских хозяйствах. Ташкент 2010; 4-22.



6. Zaynobiddinov M.Z., Turg'unboyev X.B. Drying grapes naturally and calculating product yield. Web of Scientist: Internation Scientific Research Journal 2022; 3: 323-326.
7. <https://yuz.uz/ru/news/v-yanvare-avguste-2022-goda-eksport-vinograda-iz-uzbekistana-vros-na-617>
8. <https://east-fruit.com/novosti/za-8-mesyatsev-2022-goda-eksport-vinograda-iz-uzbekistana-vyros-pochti-vdvoe/>.