

## ВИНОГРАДНЕ ВИНО У ЖИТТІ КОЗАЦЬКОЇ СТАРШИНИ В ПЕРШІЙ ПОЛОВИНІ XVIII ст. (НА МАТЕРІАЛАХ ЩОДЕННИКІВ Я. МАРКОВИЧА)

*У статті на основі щоденників Якова Марковича відображено місце та роль виноградних вин у житті козацької старшини XVIII століття. Розглянуто види та сорти вина, зроблена спроба їх класифікації за різноманітними ознаками. Виділено найбільш популярні вина. З'ясовано шляхи їх закупівлі, специфіку зберігання та реалізації. Окрему увагу приділено методам фальсифікації вина.*

*Ключові слова: Яків Маркович, щоденник, виноградне вино, алкоголь, фальсифікація.*

Напої відіграють значну роль в історії і культурних традиціях будь-якого народу. Вони відповідають національному смаку, способу життя, клімату, особистим уподобанням тощо. Серед величезної кількості існуючих безалкогольних та алкогольних напоїв вино посідає одне з чільних місць практично в усіх гастрономічних практиках світу. Разом з тим, під впливом природних, історичних і соціально-економічних факторів воно довгий час було поза увагою українців. Виноградне вино ніколи не було і, на жаль, і до сьогодні не стало компонентом традиційної української гастрономічної культури<sup>1</sup>.

Однак, було б невірно стверджувати, що воно зовсім не було у вжитку. Оминаючи сакральну роль вина як причастя, потрібно зазначити, що ще за часів колонізації Північного Причорномор'я греками виноградна лоза з'явилась на теренах України і ареал її розповсюдження на північ сягав Києва. Завдяки торговельним контактам з південними державами в українські землі завжди імпортувалися різноманітні виноградні вина. Але їх обмежена кількість і, відповідно, значна ціна робили їх малодоступними навіть для владних еліт.

Переломним моментом у розповсюдженні вин на наших територіях стало XVII ст., коли європейські виробники запропонували світу міцні вина, які було значно легше, на відміну від сухих вин, зберігати і транспортувати. Разом з проникненням на початку XVIII ст. західно-європейської гастрономічної культури це сприяло сплеску зацікавленості до вин, які стали обов'язковим компонентом гастрономічних практик українських еліт.

Незважаючи на це, питання місця та ролі вина у житті Гетьманщини у XVIII ст. досі не були предметом спеціального дослідження. Це викликано тим, що відомості про культуру вина у такому нетрадиційному для виноробства регіоні як центральна Україна вкрай обмежені. А між тим тексти щоденників Я. Марковича можуть пролити світло на широкий спектр питань щодо розповсюдження і вживання виноградних вин.

Серед праць, що частково висвітлюють цю проблему, необхідно окремо виділити працю Петра Івановича Кеппена (1793–1864), уродженця м. Харків, чиї наукові зацікавлення лежали у площині етнографії, історії, філології, сільського господарства та статистики<sup>2</sup>. Вказана праця є повним оглядом історії виноробства в Російській імперії: від власне виноробства до споживання вина з додатками великої кількості документів та матеріалів з даної проблематики, що надає можливості ідентифікувати за походженням згадувані Я. Марковичем вина. Значно доповнює і розширює можливості ідентифікації названих у щоденниках вин монографічне дослідження польського історика Дороти Левандовської, присвячене культурі споживання французьких вин у польських землях XVII–XIX ст.<sup>3</sup>

Я. Маркович на сторінках щоденників згадує більше півтора десятка найменувань виноградних вин, що свідчить про неабияку зацікавленість автора в останніх. Безперечно вони посідали особне місце в його житті серед іншого алкоголю.

Найчастіше у щоденниках фігурує «волошське вино», яке походило з південних територій сучасної Румунії. Є підстави вважати, що до цієї ж категорії могли відноситись вина молдовського походження<sup>4</sup>. Очевидно добре налагоджені торговельні контакти з цими територіями сприяли постійному надходженню вин в українські землі. Під час аналізу цієї групи вин має йтися саме про певний асортиментний ряд, а не один якийсь різновид, оскільки згадується про «лагер волоский», «волоське добре»<sup>5</sup>, біле та червоне волоське<sup>6</sup>.

Вина з Валахії закуповувались як для особистого споживання, так і на продаж. Закупівля ці здійснювались Я. Марковичем декілька разів на рік і часто різнилася за об'ємами. Найменший зафіксований у щоденниках об'єм «вина кварт 21, волоского»<sup>7</sup>, а найбільший – «1014 кварт»<sup>8</sup>. Ці об'єми перевищувались лише у випадках, коли закупівлі проводились не лише для себе, а зокрема і для батька – А. Марковича. Так неодноразово у складчину купувалась бута волоського вина, що за об'ємом дорівнювала 1880 київських кварт<sup>9</sup>.

Такі великі оптові закупівлі давали можливість знизити ціну до 6 копійок за кварту. Складно сказати, скільки коштували волоські вина саме у цей період. Про що можна стверджувати напевне – це те, що вина ці були досить недорогими і протягом життя Я. Марковича ціна на них була в межах 7 коп. за кварту<sup>10</sup>. Максимальна вартість згадувана автором – 8 коп. за кварту<sup>11</sup>.

Я. Маркович добре розумівся на винному бізнесі. Був добре обізнаний, що найліпше «за вином в Волошскую землю посылать в августе»<sup>12</sup>. На місці ж він або сам відбирав волоські вина<sup>13</sup>, або ж доручав їх закупку грецьким купцям (безперечно фахівцям у питаннях вина) у Ніжині та Києві, звідки постачалися основні обсяги<sup>14</sup>.

Наступними за популярністю були «венгерські» вина. Тут також мова має йти про різноманітні вина, які Я. Маркович об'єднав виключно за географічним походженням, оскільки він сам наводить декілька їх різновидів, згадуючи «бутылку доброго венгерского»<sup>15</sup>, «венгерского столового»<sup>16</sup>. Згадує він і про приїзд до Глухова полковника Вишневського<sup>17</sup> «и при нем вина венгерские многим числом для ее величества вывезеные из Венгерь»<sup>18</sup>.

Вочевидь «венгерські» вина цінувались значно вище, оскільки рахунок їм іде переважно на пляшки<sup>19</sup>. Максимально згадуваний об'єм – антал<sup>20</sup>, вартістю 8 червоных и 1 рубль<sup>21</sup>. Відома і ціна за кварту в 1737 р. вона була в межах від 50 коп. до 1 рубля в залежності від якості<sup>22</sup>. Якість, а в наслідок і ціна залежали від терміну витримки вина. Витримані вина могли бути щонайменше вдвічі а то і в тричі дорожчими. Немає підстав вважати, що ці вина купували на продаж, скоріше вони призначалися для особистого споживання, причому з нагоди свят<sup>23</sup> і для подарунку<sup>24</sup>.

Під час перебування в Москві Я. Маркович знайомиться з новими для нього винами, які він називає німецькими. Перша така його покупка «вина красного, доброго» відбулася в німецькій слободі<sup>25</sup>. Саме в Москві йому припали до вподоби фронтіньяк і понтак, які в подальшому він буде тут активно купувати, навіть повернувшись додому<sup>26</sup>. Очевидно, що до німецьких він відносить ці вина, базуючись лише на походженні продавців, бо насправді це французькі вина. Фронтіньяк – біле мускатне лікерне вино<sup>27</sup>, понтак – різновид бордо, могло бути як білого, так і червоного кольору<sup>28</sup>. Зацікавлення Я. Марковича цими винами дало поштовх новому напрямку його винного бізнесу. За кілька років після повернення з Москви його слуги будуть привозити йому з «Кенешперга» (Кенігсбергу – О. П.) по «3 бочки вина немецкого»<sup>29</sup>.

Вина фронтіньяк і петерцемент німецького постачання стали головними серед елітних вин в торгових оборудках Я. Марковича. Саме ці вина він запропонує для реалізації греку Іопію в достатньо значних об'ємах від 18 до 76 кварт за раз<sup>30</sup>. При цьому, як і фронтіньяк, петерцемент не є німецьким вином. Однак, якщо фронтіньяк – однозначно французьке вино, то походження петерцементу надзвичайно не визначене. За однією версією воно походить з Іспанії, за іншою – з Голландії<sup>31</sup>. Існують свідчення і про те, що практично весь врожай цього вина мав іти в погребі Неаполітанського короля, а у вільний продаж надходила лише його імітація<sup>32</sup>. Одне можна стверджувати напевно – що ці вина належали до класу міцних солодких вин.

Особисто Я. Маркович надав перевагу фронтіньяку. Цьому ж напою належала прихильність і його брата Михайла<sup>33</sup>. Автор щоденників сприймав як відповідник фронтіньяку тільки канарсект<sup>34</sup> – південне вино, чиє походження також вкрай туманне, але є підстави вважати, що схоже воно було з винами з острова Тенеріфе, на той час більш відомими, але походило з Канарських островів, де вирощувалися сорти винограду вивезені з берегів Рейну<sup>35</sup>.

Власне до німецьких серед згадуваних Я. Марковичем можна віднести лише рейнські вина, які він уподобав задовго до поїздки в Москву. Згадується про декілька типів таких вин: «ренське солодке», «ренське тверде» і просто «ренське»<sup>36</sup>. У перших двох випадках чітко вказується на органолептичні якості вина. Щодо солодкого більш-менш зрозуміло, а от дегустаційним терміном «тверде» на сьогодні визначають вино з надлишком танінів і кислоти<sup>37</sup>. Безперечно, що автор саме цей зміст вкладав у дане поняття, оскільки сам розводив занадто солодкі вина твердими<sup>38</sup>. Щодо загальної назви «рейнські» вина, то за нею можуть критися найрізноманітніші вина німецького походження<sup>39</sup>.

Ще одна велика група вин добре знайомих Я. Марковичу – французькі. Разом з вище-згаданим фронтіньяком це: бургундське, ормантаж, французьке «с змінтажом»<sup>40</sup>. Що ж до них, то є підстави вважати, що мова йде про цілком певні вина, оскільки всі інші називаються загально – французькі<sup>41</sup>. Беззаперечним є лише той факт, що всі вони були рідкісними і вартісними та закуповувались виключно для особистого вжитку, оскільки згадувані їх об'єми не перевищували декількох пляшок.

До таких же цінних вин належали також іспанські вина. Щоправда їх закуповували дещо більшими об'ємами, але значно рідше<sup>42</sup>. На жаль, автор щоденників обмежився лише загальною назвою цих вин за географічним походженням.

Щодо «вина киевского»<sup>43</sup> та ніжинського<sup>44</sup>, то на нашу думку може йтися скоріше про місце закупівлі а не виробництва, при цьому на походження закуповуваних вин вказівок немає. Було б несправедливо стверджувати, що в цих місцевостях не виготовлялись виноградні вина, однак відомості про їхню якість вкрай суперечливі. Так Штраленберг стверджував, що вина, виготовлені на українських землях, кращі за звичайні Саксонські вина. На противагу йому Гільденштет вказував на те, що виноробство у Києві можливе виключно заради цікавості, оскільки виноград тут рідко дозріває, а навіть дозрілий – занадто кислий, а подорожуючи околицями Полтави він пригощався занадто кислим молодим вином і вказував на те, що хоча винограду тут розведено чимало, останній придатний тільки в їжу<sup>45</sup>.

Епізодичні згадки про територію Гетьманщини насправді рясніють вказівками на існування значної кількості виноградників<sup>46</sup>. Очевидно, що їх наявність мала не просто ботанічний інтерес, а цілком прикладний. Безумовно виноград вирощувався в першу чергу для виготовлення вина. Однак Я. Марковичем місцеві вина, так звані домашні, згадуються побіжно, що не дає можливості говорити про їхню якість<sup>47</sup>.

А от що стосується кримських вин, то тут ситуація виглядає не менш складною. З одного боку є чіткі вказівки за покупку саме кримських, за походженням вин<sup>48</sup>, з іншого – під кримськими вказуються вина «мусалес»<sup>49</sup>, «лагонское»<sup>50</sup>, які могли виготовлятися як у Криму, так і в Персії та навіть в Африці.

Не оминав Я. Маркович жодної можливості спробувати нові для нього вина. Так в 1735 р. на званому обіді він познайомився з колишнім російським резидентом у Порті Іваном Івановичем Неплюєвим, який запросив деяких обраних, і в тому числі Я. Марковича, увечері до себе пити кіпрські вина<sup>51</sup>.

Окремо автором виділені напої, що вочевидь були еквівалентами вермуту. Це були так звані «полинкові» вина<sup>52</sup>. Я. Маркович їх надзвичайно цінував, підкреслюючи, що закупити полинкове вино потрібно «мне особливо». Спеціально для цього нікого не відряджали, але при нагоді купували полинкове вино в Києві та Ніжині. При цьому, якщо зважати на приватний характер такої покупки, її об'єми були досить значними від 55 до 100 кварт одноразово<sup>53</sup>. Безперечно автор добре розумівся і на технології виготовлення, і на якості «полинкового вина», оскільки в одній з інструкцій до старости «Шаболиновського Желязи» він застерігав, щоб «он купил вина полинкового, а не полинковой эсенции»<sup>54</sup>.

Я. Маркович був справжнім поціновувачем вин і вправним виноторговцем, оскільки приділяв увагу не лише асортиментному різноманіттю а й якісному збереженню вин. Ще перебуваючи у військовому поході в Криму в 1725 р. він із французом Посевітом<sup>55</sup> садовником «государевым» «ходил до sklepa каменного государственого, в Кремле обитающегося, а там осматривал вин государевых»<sup>56</sup>. Не можна стверджувати, що це був перший досвід. Про винні «склепи» Я. Маркович знав і раніше<sup>57</sup> та в подальшому все своє життя користувався такими спеціальними «склепами»<sup>58</sup>, які у Глухові винаймав у греків<sup>59</sup>. Умови найму були різні, в залежності від потреб.

Так у 1731 р. «наняли в городе skleпу половину, хати и людницу на год за 21 р.»<sup>60</sup>, а вже за рік винайняв цілий<sup>61</sup>. За потреби, у місцях оптових закупок вина також тимчасово винаймались придатні приміщення. Так в 1735 р. вино, куплене в Києві, до відправки «заложили в кервасарийский sklep»<sup>62</sup>.

Доступ до «склепу» Я. Маркович мав повсякчас і переважно сам відстежував умови зберігання, якість вина, тари тощо, хоча безумовно мав певний штат робітників<sup>63</sup>. При цьому він любив особисто відібрати та «насипати» декілька пляшок вина<sup>64</sup>. На позначення розливу вина в щоденниках використовується виключно слово «насипати». Налити, пролити вживається лише у випадках, коли дії були пов'язані з водою або горілкою<sup>65</sup>.

Стандартна винна пляшка дорівнювала кварти (що приблизно становило 1, 200 л. – *О.П.*)<sup>66</sup>. Але є підстави вважати, що вони були різноманітними. Річ у тім, що в досліджуваний період об'єм кварти в різних європейських країнах не був однаковим, а отже і пляшки могли бути різними. Але окрім імпортних пляшок і місцеві різнилися. Так Я. Маркович згадує про особливі «архиерейские бутылки»<sup>67</sup>. Різнилися вони і за якістю. Так слуга, привіз з Москви «35 бутылок, а взяли сюда добрых 25, и подлейших 4, 10 фунтов корки на затычки»<sup>68</sup>. Інколи імпортні вина надходили в так званих «плетеных бутылках» задля запобігання бою під час транспортування<sup>69</sup>.

Я. Маркович не гребував і маніпуляціями з вином. Так звичною справою було розведення одного вина іншим для поліпшення якості. Зокрема зменшення цукристості занадто солодкого вина додаванням кислішого<sup>70</sup>, або і взагалі зміни смаку, як у випадку, коли «вишниовку винную з ягод пересыпавши» розвели з цілим анталом волоського лагери<sup>71</sup>.

Вдавались і до відвертої фальсифікації, коли дорожче вино розводилось дешевшим<sup>72</sup> або за допомогою інших маніпуляцій з дешевого вина робили більш дорогий сурогат. Так сам Я. Маркович пив у свого брата «заправлене» вино для якого «варил он сироп з сахаром, да взял пригорь мушкатного цвету и присушивши руками растирал и налил оный водою и мокли на печи, а як стал сироп кипеть, то он туда всыпал кварту понтаку и оную воду с кветом и уваривши добре простудил и всыпал в вино, в якому был квит мушкатный, пропустил на вебулу и смешал; то вино сходное было на мушкатель»<sup>73</sup>.

Отже, виноградні вина відігравали значну роль у підприємницькому та приватному житті Я. Марковича. Як вправний підприємець він був добре ознайомлений зі специфікою винного бізнесу, розумівся на сортах та якості вин, умовах зберігання і торговельних цінах. За гастрономічною модою свого часу надавав перевагу міцним солодким винам але при цьому був відкритий для нових смакових вражень і використовував найменшу можливість для розширення своїх пізнань у будь-якій сфері, що стосувалося виноградного вина.

<sup>1</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. (Історико-етнографічне дослідження). – К., 1977. – С. 64.

<sup>2</sup> Кеппен П. О виноделии и винной торговле в России. – СПб., 1832. – 263 с.

<sup>3</sup> Dorota Lewandowska. Histoire culturelle du vin francais en Pologne: moitie XVIIe – debut XIXe siecle. History. Universite Michel de Montaigne – Bordeaux III; Uniwersytet Mikolaja Kopernika (Torun, Pologne), 2013. – 578 с.

<sup>4</sup> Путешествие посадского человека Матвея Гавриловича Нечаева в Иерусалим / Под ред. Н.П.Барсова. – Варшава, 1875. – С. 7.

<sup>5</sup> Дневник генерального подскарбия Якова Марковича (1730–1734) [Т. 3] / Издание «Киевской Старины» под ред. Ал. Лазаревского. – К., 1897. – С. 386, 415.

<sup>6</sup> Дневник Якова Марковича. (1735–1740) [Т. 4]. – Джерела до історії України-Русі / Видав В. Модзалевський. – Київ-Львів, 1913. – С. 290.

<sup>7</sup> Дневные записки малороссийского подскарбия генерального Якова Марковича. – М., 1859. – 1 ч. – С. 222.

<sup>8</sup> Дневник... Т. 3. – С. 283.

<sup>9</sup> Там само. – С. 415; Дневник... Т. 4. – С. 8.

<sup>10</sup> Дневные записки... – С. 70, 222; Дневник... Т. 4. – С. 290.

<sup>11</sup> Там само. – Т. 3. – С. 267, 283.

<sup>12</sup> Дневные записки... – С. 211.

<sup>13</sup> Там само. – С. 70, 104; Дневник... Т. 4. – С. 290.

- <sup>14</sup> Там само. – Т. 3. – С. 267, 283, 415; – Т. 4. – С. 8, 207, 224, 290.
- <sup>15</sup> Дневные записки... – С. 71.
- <sup>16</sup> Там само. – С. 234.
- <sup>17</sup> Федір Степанович Вишневецький з 1733 р. по 1740 р. та з 1744 р. по 1749 р. очолював «Комісію для закупки ко двору вин», що базувалась в Токаї до 1798 р. Кеппен П.О. О виноделии... – С. 41–52.
- <sup>18</sup> Дневник... Т. 3. – С. 76.
- <sup>19</sup> Дневные записки... – С. 99; Дневник генерального подскарбья Якова Марковича (1726–1729) [Т. 2] / Издание «Киевской Старины» под ред. Ал. Лазаревского. – К., 1895. – С. 330; там само. – Т. 3. – С. 9, 184.
- <sup>20</sup> Антал при постачанні венгерських вин міг дорівнювати 5 російським відрам. Кеппен П. О. О виноделии... – С. 209.
- <sup>21</sup> Дневные записки... – С. 234; Дневник... Т. 2. – С. 164.
- <sup>22</sup> Там само. – Т. 4. – С. 149.
- <sup>23</sup> Дневные записки... – С. 71; Дневник... Т. 2. – С. 330.
- <sup>24</sup> Дневные записки... – С. 99; Дневник... Т. 3. – С. 9, 184.
- <sup>25</sup> Там само. – Т. 2. – С. 222.
- <sup>26</sup> Там само. – С. 314; Дневник... Т. 3. – С. 17; – Т. 4. – С. 109.
- <sup>27</sup> Кеппен П. О. О виноделии... – С. 204.
- <sup>28</sup> Там само. – С. 29.
- <sup>29</sup> Дневник... Т. 3. – С. 192.
- <sup>30</sup> Там само. – С. 205, 209.
- <sup>31</sup> Dorota Lewandowska. Histoire culturelle du vin... – С. 73, 81–82.
- <sup>32</sup> Кеппен П. О. О виноделии... – С. 208.
- <sup>33</sup> Дневник... Т. 4. – С. 32, 109, 125.
- <sup>34</sup> Там само. – С. 321.
- <sup>35</sup> Dorota Lewandowska. Histoire culturelle du vin... – С. 81–82; Кеппен П. О. О виноделии... – С. 206.
- <sup>36</sup> Дневные записки... – С. 104; Дневник... Т. 2. – С. 81.
- <sup>37</sup> Федорина Н. Французко-русский словарь по вину. – Б.м., 2014. – С. 162.
- <sup>38</sup> Дневник... Т. 3. – С. 195.
- <sup>39</sup> Кеппен П. О. О виноделии... – С. 20–23.
- <sup>40</sup> Дневные записки... – С. 62, 104.
- <sup>41</sup> Дневник... Т. 3. – С. 194, 231.
- <sup>42</sup> Там само. – Т. 2. – С. 328; Т. 3. – С. 231, 388.
- <sup>43</sup> Там само. – С. 283.
- <sup>44</sup> Там само. – Т. 4. – С. 226, 233.
- <sup>45</sup> Кеппен П. О. О виноделии... – С. 224–225, 229–230.
- <sup>46</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. – Ав'сбург, 1946. – 118 с.
- <sup>47</sup> Дневник... Т. 2. – С. 81; – Т. 3. – С. 385.
- <sup>48</sup> Дневные записки... – С. 105; Дневник... Т. 2. – С. 1–2; – Т. 3. – С. 93, 184.
- <sup>49</sup> Дневные записки... – С. 57.
- <sup>50</sup> Дневник... Т. 3. – С. 178.
- <sup>51</sup> Там само. – Т. 4. – С. 46.
- <sup>52</sup> Дневные записки... – С. 104, 185.
- <sup>53</sup> Дневник... Т. 4. – С. 8, 61.
- <sup>54</sup> Там само. – С. 61.
- <sup>55</sup> В інших джерелах цей француз згадується під прізвищами: Поссет, Поссует. Він служив садівником у Криму і Астрахані протягом 37 років і вийшов у відставку у 1752 р. Кеппен П. О. О виноделии... – С. 222.
- <sup>56</sup> Дневные записки... – С. 105.
- <sup>57</sup> Там само. – С. 38.

- <sup>58</sup> Дневник... – Т. 2. – С. 330; – Т. 3. – С. 9, 178, 194, 231, 246, 283, 385, 388; – Т. 4. – С. 4, 32.
- <sup>59</sup> Там само. – Т. 3. – С. 152, 246.
- <sup>60</sup> Там само. – С. 152.
- <sup>61</sup> Там само. – С. 245.
- <sup>62</sup> Там само. – Т. 4. – С. 4.
- <sup>63</sup> Дневные записки... – С. 104; Дневник... Т. 3. – С. 246; – Т. 4. – С. 32.
- <sup>64</sup> Дневник... Т. 3. – С. 178, 194, 231.
- <sup>65</sup> Там само. – С. 73; – Т. 4. – С. 252, 370.
- <sup>66</sup> Там само. – С. 265.
- <sup>67</sup> Там само. – С. 32.
- <sup>68</sup> Там само. – Т. 3. – С. 181.
- <sup>69</sup> Дневные записки... – С. 62, 104.
- <sup>70</sup> Дневник... Т. 3. – С. 195.
- <sup>71</sup> Там само. – С. 386.
- <sup>72</sup> Там само. – С. 40.
- <sup>73</sup> Мушкатель – вино грецкого, або італійського походження. Кеппен П. О. О виноделии... – С. 17; Дневник... Т. 3. – С. 195.

*В статье на материалах дневников Якова Марковича отражено место и роль виноградных вин в жизни казацкой старшины XVIII века. Рассмотрены виды и сорта вина, предпринята попытка их классификации, по различным признакам. Выделены наиболее популярные вина. Выяснены пути их закупки, специфику хранения и реализации. Особое внимание уделено методам фальсификации вина.*

*Ключевые слова: Яков Маркович, дневник, виноградное вино, алкоголь, фальсификация.*

*In this article place and role of grape wines in the life of Cossack officers' in the 18th century is studied on the base of diaries of Jakow Markovych. Wine types and sorts are considered. An attempt was made to classify wines by different features. Most popular wines were described. Ways of purchases, specifics of storage and selling were studied. Special attention was paid to methods of wine falsification.*

*Keywords: Jakow Markovych, diary, grape wine, alcohol, falsification.*