

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

№ 1 (90)
лютий –
квітень
2022

DRINKS
ARE ALL AROUND

www.techdrinks.info



ГРУЗИНСЬКИЙ ВІСКИ:
ПРАВО НА ЖИЗНЬ, ДОКАЗАНОЕ
МИРОВИМИ ЕКСПЕРТАМИ



BALCO CIDER:
ЯК ВИГОТОВЛЯЮТЬ ВИСОКОЯКІСНІ
СИДРИ У ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

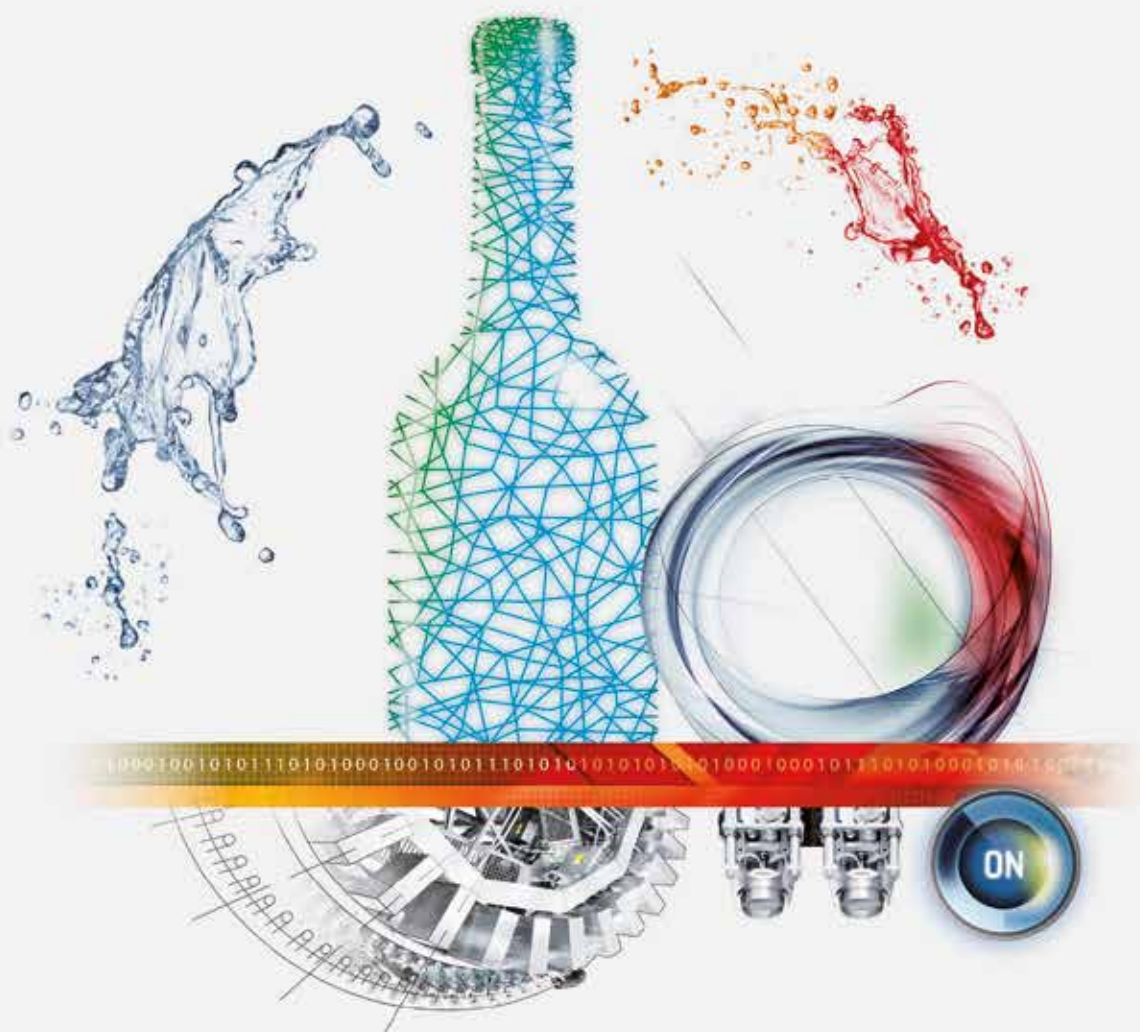


**ВИНА З СОРТІВ РИСЛІНГ
РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШРИСЛІНГ:
ЧИ Є РІЗНИЦЯ?**



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
САЛОН
ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ
И БУТИЛИРОВАНИЯ

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

29-Й САЛОН

15th-18th November 2022
Fiera Milano (Rho) Italy

info@simei.it / simei.it



Компанія «Престиж-груп» укріплює позиції на ринку

Компанія «Престиж-груп», провідний український виробник ігристих вин під ТМ «Французький Бульвар», ТМ «Odessa», підбила підсумки 2021 року.

Рік, що минув, ознаменувався низкою знакових подій, зокрема «Престиж-груп» покращила свої позиції на внутрішньому ринку ігристих вин, презентувала новинки: коньяк ТМ «Французький Бульвар», тихі вина ТМ «Odessa Wine For Friends», відкрила власний інтернет-магазин. Також були посилені позиції на експортних ринках, із якими підприємство давно працює: США, Ізраїль, Німеччина, Греція, Південна Корея, та укладені перспективні

довгострокові контракти, зокрема із партнерами з Данії. Все це дозволяє з оптимізмом дивитися в майбутнє.

– Компанія «Престиж-груп» входить до складу великого агрохолдингу «Шампань України», у власності якого понад 2000 га виноградників на півдні Одеської області. Це дозволяє нам здійснювати контроль якості на кожному етапі виробництва, починаючи зі збирання винограду та закінчуючи розливом. Саме високу якість продукції ми вважаємо запорукою успіху, що дозволяє нам конкурувати з дешевшими імпортними аналогами, навіть не зважаючи на різницю в ціні, – заявив керівник компанії **Олександр КОРНІЮК**.

Підприємство насправді сла-

виться якістю своєї продукції, що неодноразово підтверджувалось високими оцінками на різноманітних дегустаційних конкурсах.

– Ми дякуємо покупцям за їхній вибір на користь нашої продукції і закликаємо підтримувати саме вітчизняних виробників. Сьогодні виноробна галузь переживає не найкращі часи, тому дуже важливо, щоб покупці надавали перевагу саме продуктам українського виробництва, адже це допомагає створювати робочі місця та посилює економіку нашої країни, – прокоментував власник компанії **Василь БРАТИНОВ**.

У 2022 році компанія обіцяє не зупинятися на досягнутому та і надалі радувати своїх шанувальників цікавими новинками.

«Садівництво і виноградарство ТІ» & «Напої. Технології та Інновації»
№1 (91) 2022 р.
Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info



Журнал рекомендований фахівцям із виноградарства, виноробства, виробництва інших напоїв, а також суміжних галузей.

Виходить українською мовою 5 разів на рік.

Розповсюджується через адресну розсилку і шляхом передплати керівникам виноградарських та виноробних компаній, а також підприємств із виробництва міцних алкогольних і безалкогольних напоїв. Журнал розповсюджується на спеціалізованих виставках України та за кордоном.

Свідоцтво про реєстрацію:
серія KB № 17376-6146P від 21.01.2011.

Засновники проєкту «Напої. ТІ»:
Надія Ящук,
rnadia@ukr.net,
Катерина Конєва,
kateryna.koneva@gmail.com

Головний редактор:
Катерина Конєва.

Заступник головного редактора:
Богдана Трофімюк,
techandinnowsad-beer@ukr.net

Випусковий редактор:
Катерина Олар,
techandinnowsad-beer@ukr.net

Журналісти:
Дарина Дубинка,
Оксана Марчук,
Світлана Мельник,
Катерина Щербаченко,
Катерина Олар.

Літературний редактор, коректор:
Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка:
Олександра Григор'єва,
Роман Цвинтарний.

Переклад: Олена Турчик.

Передплата і реклама:
Анна Панкратенкова,
+38 097 759 25 83,
+38 095 60 70 904,
reklama.nti@gmail.com;
Лариса Товкач, +38 0979689516,
sad.nti@ukr.net;

Ірина Калюжна,
+38 0964587682,
reklama.nti@ukr.net;
Ірина Петронюк,
+38 096 491 66 92,
nti.sad@gmail.com;
Альона Данчук, +38 097 528 36 46,
sad2017@ukr.net.

Контент-редактор сайту
www.techdrinks.info:
Катерина Щербаченко,
+38 096 999 51 90,
kate.redactor@ukr.net

Бухгалтерія:
+38 096 491 66 92
Оформити передплату можна в редакції та у відділеннях Укрпошти. Доставка гарантована.

Передплатний індекс: 60218

Адреса редакції в Україні:
33027, вул. С. Дем'янчука, 1-А,
м. Рівне, Україна

Адреса для листування:
м. Рівне, 33027, а/с 241
Тел.: +38 068 568 58 22;
+38 067 238 18 51

Назва, концепція, зміст і дизайн журналу «Напої. Технології та Інновації» є інтелектуальною власністю засновників і охороняється Законом «Про авторське право». За зміст рекламних оголошень редакція відповідальності не несе. Думка редакції може не збігатися з точкою зору авторів публікацій. Передрук тільки з дозволу редакції.

«Drinks. Technologies and Innovations»
№1 (91) 2022.
International Specialized Research Magazine

Magazine recommended to manager and specialists of wineries and other companies, including beverage producers, related industries. Distributed through direct mail and by subscription through chiefs of viticulture, horticulture, wine making enterprises, strong alcohol and non-alcohol beverages. Also spread on specialized exhibitions in Ukraine and abroad.

The founders of the project –
Nadia Yashchuk, rnadia@ukr.net;
Kateryna Konieva,
kateryna.koneva@gmail.com

Editor-in-chief –
Bohdana Trofimiuk,
techandinnowsad-beer@ukr.net

Address of the editorial office in Ukraine: 33027, S. Demyanchuk Street 1-A, city of Rivne, Ukraine
Tel.: +38 068 568 58 22;
+38 067 238 18 51
facebook.com/techdrinks.com.ua



МЕДІАГРУПА «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ» ОГолошує

передплатну кампанію 2022

Журнал містить актуальну інформацію про нові технології в садівництві, столовому виноградарстві та горіхівництві, а також пропонує способи зберігання й переробки садівничої продукції.
Передплатний індекс: 60216

Вартість передплати –
550 грн на рік

Електронна передплата –
450 грн на рік

Статус передплатника гарантує пільгові умови участі в конференціях і форумах видавництва «Технології та Інновації» –

знижка 10%

Оформіть передплату за тел. +38 097 52 83 646,
+38 096 491 66 92, +38 097 96 89 516
+38 097 759 25 83, +38 096 45 87 682

Або надішліть заявку на e-mail:
sad2017@ukr.net

«САДІВНИЦТВО І ВИНОГРАДАРСТВО. ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ»

Виходить
5 разів на рік





Ювілей «УКРСАДВИНПРОМ»: зміни, що впливають на галузь та кожного виробника



На перетині мистецтва та політики. Як анексія змінила долю винзаводу «Масандра» та його керівника Миколи Бойка



Останні новини від компанії Тарі: пробка. ТЕМА – моноблочна пробка з контролем відкриття (Tamper Evident Monoblocco), або ж пробка з поясом

НОВИНИ

- 1 Компанія «Престиж-груп» укріплює позиції на ринку

ЛІДЕРИ ГАЛУЗІ

- 4 Ювілей «УКРСАДВИНПРОМ»: зміни, що впливають на галузь та кожного виробника

З ПЕРШИХ ВУСТ

- 6 На перетині мистецтва та політики. Як анексія змінила долю винзаводу «Масандра» та його керівника Миколи Бойка. *Оксана Марчук*

ВИГОТОВЛЕННЯ ВІСКИ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД

- 10 Грузинський віскі: право на життя, доказанне мировими експертами

ВИНОРОБСТВО: НАУКА

- 14 Вина з сортів рислінг рейнський та вельшрислінг: чи є різниця? *Н. В. Каменева, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій, доктор сільськогосподарських наук, доцент; О. А. Веречук, аспірант кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій*

ПАКОВАННЯ

- 18 Останні новини від компанії Тарі: пробка. ТЕМА – моноблочна пробка з контролем відкриття (Tamper Evident Monoblocco), або ж пробка з поясом

ВИГОТОВЛЕННЯ СИДРІВ

- 20 Balco cider: як виготовляють високоякісні сидри у Дніпропетровській області. *Катерина Олар*

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 22 SAUVY™. Для оптимальної експресії сортових тілових ароматів (технології виноробства від компанії Lallemand)

ПОДІЇ

- 25 Міжнародний Дегустаційний конкурс вин і спиртних напоїв Ukraine Wine&Spirits Awards представив реальний зріз українського виноробства

NEWS

- 1 The Company "Prestige Group" strengthens its market position.

INDUSTRY LEADERS

- 4 Jubilee of "UKRSADVINPROM": some changes that affect the industry and every producer.

FROM FIRST-HANDS

- 6 At the crossroads of art and politics. The changed destiny of the Masandra winery after an annexation from the head of the winery, Mykola Boyko. *Oksana Marchuk*

WHISKEY PRODUCTION: INTERNATIONAL EXPERIENCE

- 10 Georgian whiskey: the right to life, proven by world experts

WINEMAKING: SCIENCE

- 14 Wines of varieties Rhine Riesling and Welschriesling: is there any difference between them? *N.V. Kameneva, Professor of the Department of Wine Technology and Sensory Analysis of the Odessa National Academy of Food Technologies, Doctor of Agricultural Sciences, Associate Professor; O.A. Verenchuk, a graduate student of the Department of Wine Technology and Sensory Analysis of the Odessa National Academy of Food Technologies.*

PACKAGING

- 18 The latest news from the company Tapi: Closure. Tamper Evident Monoblocco or lockable closure Mekano.

CIDER PRODUCTION

- 20 Balco cider: about high-quality cider production in the Dnipropetrovsk region. *Kateryna Olar*

TECHNOLOGIES IN WINEMAKING

- 22 SAUVY™. For optimal expression of varietal thiol aromas (technologies in winemaking from the company Lallemand.)

EVENTS

- 25 International Tasting Competition of Wines and Spirits Ukraine Wine & Spirits Awards presented the actual dimension of Ukrainian winemaking.

Ювілей «УКРСАДВИНПРОМ»: ЗМІНИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ГАЛУЗЬ ТА КОЖНОГО ВИРОБНИКА *



Міжнародний досвід свідчить, що одним із ефективних каналів комунікації між урядом та приватним сектором є галузеві асоціації. Саме для цього у 2016 році створено ГС «Асоціація садівників, виноградарів та виноробів України», яка сьогодні налічує понад 250 членів. Минулого року «УКРСАДВИНПРОМ» відзначила 5-річний ювілей. За цей час вдалося повернути садівництво та виноградарство у порядок денний у питанні державних дотацій, наростити експорт фруктів, запустити процес розвитку українського виноградарства та виноробства.

Над чим працювала асоціація весь 2021 рік, які тенденції намітилися в галузі та чого чекати виробникам, розповів **головний реформатор року Володимир ПЕЧКО**, голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ», радник міністра Мінагрополітики з питань розвитку садівництва, виноградарства, виноробства та хмелярства.

Т.І.: Як змінилася ситуація з початку роботи асоціації?

Володимир Печко: Сьогодні ми маємо плідну комунікацію з Державною службою з питань праці, Держпродспоживслужбою, Державною податковою службою, з аграрним комітетом ВР, у якому ми – постійні представники. Члени команди «УКРСАДВИНПРОМ» входять до складу різноманітних робочих груп, платформ для пошуку спільної мови влади з бізнесом, спрощення способів розв'язання проблем.

Ще рік тому в Україні не було плану розвитку виноградно-виноробної галузі. Сьогодні ми разом з ІТС розробили дорожню карту. Презентували її на IV Міжнародному виноробному Конгресі в рамках виставки WINE&SPIRITS.

Підписали Меморандум про співпрацю між Міністерством аграрної політики та продовольства й об'єднанням виноградарів і виноробів України. Зокрема, йдеться про повноцінний лабораторний контроль виробленої в Україні та ввезеної на територію країни виноробної продукції, забезпечення сумлінної конкуренції та протидію фальсифікату. Це наблизило Україну до кращої презентації на міжнародних ринках, дотримання принципів якості та безпеки.

План розвитку вже розроблений, надалі будемо виправляти ситуацію, сформовану десятиліттями стагнації галузі, шляхом запровадження законів та підзаконних нормативних правових актів.

Т.І.: Над якими законопроєктами, що вплинуть на роботу ключових галузей, працюєте сьогодні?

В.П.: Законопроєктів, над розробкою яких ми включені в робочі групи, вже сім. У 2022 році планується розглянути № 6010, № 6480, № 5311, № 5452, № 3680 Д, № 5563.

Нашою загальною перемогою у 2021 році може сміливо назвати законопроєкт № 2064, прийнятий Верховною Радою України та підписаний Президентом. Він захищає інтереси садівників та виноградарів. Передбачено збільшення мінімального строку оренди під багаторічне насадження у 25 років й захист інвестицій фермерів.

За останні два роки повністю написано закон «Про виноград та виноградне вино», інтегрований під європейські регламенти. 100 сторінок із новими правилами!

Документ передбачає створення системи простежуваності виноградної продукції від виноградаря до пляшки на основі трьох декларацій: про збір урожаю, виробництво, залишки. Якщо ми запровадимо ці декларації, сухе вино можна виводити з-під ліцензування. Відповідно, розраховувати на державну підтримку виноробства, як в Європі.

Йдеться про створення та просування національного бренду «Вино України». Передбачено виробництво вітчизняного вина виключно з винограду, вирощеного та переробленого в Україні. Це дозволить запровадити державний реєстр виноградарів для ділянок від 15 соток з обов'язковим внесенням відомостей.

Т.І.: У 2017 році силами асоціації «УКРСАДВИНПРОМ» та інших вдалося повернути державну фінансову підтримку галузей садівництва, виноградарства та хмелярства. Який результат 2021 року і чого чекати цього року?

**Стаття підготовлена до друку до 24 лютого 2022 року і містить довоєнну інформацію*

В.П.: Розподілили близько 500 млн грн дотацій – це дуже мало. Сьогодні ми вписали у бюджетне фінансування компенсації різноманітної переробки, зокрема – виноробне обладнання, машини для заморозки, сушіння, сублимації тощо. Але грошей додатково не виділяють. Винороби у 2021 році отримали перші 19 млн грн. Ми підіймаємо ці питання, аргументуємо свою позицію.

Проте на 2022 рік фінансування зменшили до 350 млн грн. І тут хочеться звернутися до фермерів та виробників: не сприймайте програму підтримки як даність, обов'язково потрібно говорити про свої плани та завдання на майбутній рік.

Важливими є плановість та комунікація з органами державної влади, асоціацією про свої плани, щоб можна було формувати приблизний рівень необхідних витрат. Варто вчитися презентувати свій проект. Тоді з'явиться можливість отримати більше коштів.

Т.І.: Чи змінилося ставлення до українських виробників на міжнародному ринку?

В.П.: З радістю відзначу постійне зростання експорту української садівничої продукції. Ми нарешті почали активно презентувати свої фрукти, горіхи, ягоди на міжнародному рівні, голосно заявляти про їхню якість, знайомити з виробниками.

Ми вже продаємо яблука в Арабські країни, Європу, Британію, Швецію. Україну знають, ба більше, встигли полюбити, хочуть саме українське яблуко.

Прогрес зумовлений, зокрема, активною участю в міжнародних виставках. Наприклад, у 2021 році члени асоціації за підтримки проекту ІТС презентувалися на виставках Gullfood та FRUIT ATTRACTION.

Останні півтора року ми працюємо над відкриттям ринків Індії та Єгипту, де наше яблуко має величезний потенціал. З представниками Єгипту домовляємося про безмитний експорт, адже нинішня ставка у 50 % робить українську продукцію неконкурентоспроможною. На індійському ринку існує проблема в невідповідності сертифікації, у розв'язання якої залучена Держпродспоживслужба. Думаю, у 2022 році зможемо туди експортувати.

Т.І.: Чи вдалося зрушити кригу в розвитку міжнародної виноробної співпраці?

В.П.: Цьому свідченням є наша участь у ролі доповідача на ювілейному 10-му триденному симпозиумі OENOVITI International Symposium. Більш того, Україна вперше приймала цей симпозиум – у форматі онлайн зібралися понад 600 учасників із близько 80 виноробних країн світу та доповідачів із 15 країн. Від нас було три доповіді, мені також пощастило виступити з доповіддю на тему «Виноробство в Україні: сучасний стан та перспективи». Це питання знайомства світової громадськості з українським виноградом та вином, можливість залучення інвестицій.

Маленький спойлер: у нас на решті з'явився реальний шанс повернення до міжнародної виноробної спільноти OIV. Ведемо перемовини, у 2022 розраховуємо на членство України в OIV.

На 2022 рік заплановано кілька робочих візитів української делегації до виноробних країн, однією з яких може стати Грузія. Минулого року відбувся офіційний візит до Республіки Молдова. Мета – зрозуміти самим та познайомити наших чиновників з тим, як працює галузь в інших країнах, перейняти успішних досвід.

Т.І.: Чи є якісь заходи із просування продукції на експорт?

В.П.: В Україні немає ніяких заходів державної підтримки із просування вина на експорт. Підакцизна продукція взагалі ніяк не підтримується. Згідно із законом про державний бюджет на підакцизну продукцію, немає навіть ніяких дотацій.

Держава не вкладає коштів у маркетингову складову, у просування продукції на експорт, як це роблять уряди інших країн, що спрямовують значні фінанси у популяризацію вітчизняної продукції, свого роду захоплення виноробного ринку. Раніше подібне явище було на ринку фруктів України. Україна імпортувала багато яблук, в тому числі з європейських країн. Але вчасно підключилися садівники, асоціації та держава, збудували холодильники з РГС та зайнялися імпортозаміщенням.

Т.І.: Такий сценарій реальний для українського вина?

В.П.: Так. Для розвитку культури споживання, популяризації українського вина члени нашого об'єднання щороку проводять десятки фестивалів. Наприклад, Odessa Wine Week, співorganizаторами якого виступили «Укрсадвинпром» спільно з «Експо-Південь-Сервіс» та «ОНАХТ». Вперше відбулася дегустація на борту «МАУ», як можливість для вайнлаверів познайомитись з українським вином на висоті 10 000 м. В українському виноробстві з'являється маркетинг та інтертеймент – обов'язкові складові розвитку в сучасних умовах. 2022 року Odessa Wine Week відзначиться яхтовою регатою!

Спілка підтримує проведення різних виноробних фестивалів, таких як Український фестиваль вина, перший фестиваль Причорноморських вин, 15 Kyiv Food and Wine Festival, Львівський фестиваль українського вина.

Т.І.: Що стоїть за такою активністю та новим витком розвитку садівничої та виноробної галузей в Україні?

В.П.: Не що, а хто! Це люди, їхнє бажання, компетентність та готовність реалізовувати зміни. Наведу реальні приклади з діяльності нашої асоціації.

По-перше, це команда «УКРСАДВИНПРОМ» різних періодів: Богдан Татарчук, Яна Басай, Ілона Мельничук, Світлана Басюк, Світлана Синюк, Ярина Бутенко, Тамара Кулак.

До наших ініціатив долучилося багато небайдужих фахівців. Зокрема, представники Інституту садівництва – Ігор Грінник, Віктор Костенко, Олександр Ярещенко, Міністерства аграрної політики – Ірина Вітка, Володимир Пустовіт, Інституту виноградарства та виноробства імені В. Є. Таїрова – Ніна Мулюкіна.

І, безумовно, Роман Лещенко – колишній Міністр АПК, Тарас Висоцький – перший заступник міністра, народні депутати Роберт Горват з помічниками, Артем Чорноморов з командою, національний менеджер проекту ІТС Олена Коломойцева.

Така співпраця й підтримка надають впевненості та рішучості йти далі, рухати вперед галузі!

НА ПЕРЕТИНІ МИСТЕЦТВА ТА ПОЛІТИКИ

Як анексія змінила долю винзаводу «Масандра»
та його керівника Миколи Бойка *



Оксана МАРЧУК

Без сумніву, виноробство – це мистецтво. Це гра смаків, ароматів, теруару, сонячного тепла та проміння, натхнення й ідей винороба. І цей список можна продовжувати нескінченно. Але іноді трапляється так, що на заваді цьому мистецтву стає... політика, яка не лише стримує розвиток, а взагалі знищує його. Йдеться про легендарну компанію «Масандра», розташовану на Південному березі Криму. Це одне з найбільших підприємств України та Європи з вирощування винограду, яке свого часу випускало 60 марок марочних і ординарних вин. Але кардинально змінила ситуацію анексія Криму, після чого підконтрольна Росії влада дозволила приватизувати винзавод і його виноградники, що безповоротно та назавжди змінило історію одного з найстаріших винних підприємств України. Що саме пережив завод, виноградники та працівники «Масандри» після 2014 року? Як окупація Криму назавжди змінила життя генерального директора об'єднання «Масандра» та директора головного заводу Миколи БОЙКА, який очолював його впродовж 29 років? Про це, а також про подальші плани в виноробстві Микола Бойко розповів в інтерв'ю головному редактору журналу «Напої. Технології та Інновації» Катерині КОНЄВІЙ.

НОВА ТОЧКА ВІДЛІКУ – 2014 РІК

Зараз колишній генеральний директор заводу «Масандра» Микола Бойко проживає в Києві та продовжує працювати на виноробній ниві. Але ще до недавнього часу, до 2014 року, упродовж 45 років він був пов'язаний з Кримом і заводом «Масандра».

– Я народився у Станіславському краї, а після закінчення навчання поїхав працювати у Крим. Чому обрав саме Крим, я й досі себе про це запитую. З 1970 до

1976 року я працював у колгоспі. А з 1976 року, я розпочав свій трудовий шлях на винзаводі «Масандра». Всі кар'єрні сходинки, якими я підіймався, долав самостійно, завдяки своєму розуму та без будь-яких зв'язків. І вже через 17 років, у 1987-му, мене обрали генеральним директором заводу. Тобто весь період мого проживання в Кримі пов'язаний саме з цим підприємством, – розповідає Микола Бойко.

Переломним став 2014 рік, коли відбулася анексія

**Стаття підготовлена до друку до 24 лютого 2022 року і містить довоєнну інформацію*

Криму. За словами виноградаря і винороба, тоді складно було оцінити загальну ситуацію та зрозуміти, що саме відбувається і як це все вплине на подальше життя. Чим усе завершилося, ми зараз добре знаємо, але яка ж подальша доля заводу «Масандра» та його виноградників? У результаті підприємство приватизували, а частину насаджень винограду викорчували. Із 2014 року нових посадок винограду не було. А без цього концерн був приречений. Адже, за словами Миколи Бойка, щоб забезпечити постійну роботу компанії, потрібно щорічно закладати нові виноградники на рівні 4–5 % від загальної площі наявних насаджень.

– Знаю, там планували посадити столові сорти винограду, адже мускат новому керівництву вже не потрібен. Але це ж дрімуче невігластво та нерозуміння цінності цього винограду та вина з нього. Скільки перемог у конкурсах ми здобули! Наскільки люди захоплювалися нашими винами! Дехто навіть плакав, куштуючи наші мускати! А тим, хто зараз керує заводом, це все байдуже, – з сумом розповідає колишній очільник «Масандри».

Розуміючи складність ситуації, в якій опинився завод і його працівники, Микола Бойко намагався втримати стабільну роботу підприємства.

– На «Масандрі» всі ланцюжки роботи були дуже тісно пов'язані між собою: закупівлі, виробництво, виплата заробітних плат тощо. І варто було трохи похитнутися цьому комплексу, який, хоч і важко, але все ж стабільно працював, і це відчував кожен працівник, – розповідає винороб.

Виготовлення вина – тривалий процес, який складається з низки етапів. І всі вони залежить від людей, які їх виконують, які власноруч плекають виноград і створюють з нього вино. Микола Бойко зізнається, що працівники заводу для нього були надзвичайно важливі:

– Я вважаю, що ті, хто мене замінив, нічого хорошого на підприємстві не могли зробити. Їх дратувало те, що люди, які працювали на заводі за мого керівництва, говорили, що раніше і зарплати були вищі, і премії давали, і конкурси на кращого працівника проводили тощо. Крім того, раніше функціонував і дитячий садочок для дітей працівників заводу, була їдальня, медпункт, а сьогодні цього всього немає. Тому нове керівництво, щоб не вислуховувати від працівників неприємні для них речі, вирішили звільнити людей і просто найняти нових.

ЗВІЛЬНЕННЯ ТА НОВА СТОРІНКА ЖИТТЯ

8 січня 2015 року генеральному директору заводу сказали, що він повинен написати заяву на звільнення.

– Я не вважав, що повинен це робити та втікати з заводу, тому й відмовився. У результаті моє небажання коритися та спроби щось змінити спричинили те, що проти мене відкрили шість кримінальних справ. Потім мені говорили, що ці всі справи можна закрити, потрібно лише переписати земельні ділянки, підписати певні документи та написати заяву на звільнення. Я цього всього не зробив, тому моя совість чиста.

Словом, тоді у Миколи Бойка розпочався нелегкий період у житті, який вплинув на стан його здоров'я. У тому ж таки січні він потрапив до лікарні через проблеми з серцем. На той час вирішити це питання в Сімферополі не вийшло, оскільки в тамтешній лікарні зламався апарат, тому Микола Бойко поїхав на лікування до Києва. Але в результаті залишився тут жити, а в Криму винороба оголосили в розшук, через що він уже не зміг повернутися додому.



– Старші діти залишилися жити там. Дружина з молодшим певний час теж проживала в Криму, але з часом і їм довелося звідти поїхати. Адже через те, що вона – моя дружина, її навіть звільнили з роботи в той час, коли вона перебувала в декретній відпустці, – розповідає колишній генеральний директор «Масандри». – Звичайно, я міг свого часу написати заяву на звільнення, піти з заводу, зберегти при цьому свої нерви та полегшити долю своїх дітей, які залишилися в Криму і до сьогодні. Можливо, треба було зробити саме так, але це було б несправедливо.

Микола Бойко каже, що логіка росіян очевидна: їм потрібна була земля, вони хотіли привласнити завод і розпоряджатися усім так, як їм заманеться. Але новоллвність тодішнього керівника заважала їм це робити.

ВТРАЧЕНІ СКАРБИ «МАСАНДРИ»

До 2014-го на винзаводі «Масандра» щороку розливали близько 10 мільйонів пляшок вина. І всі вони – унікальні, адже виготовлені з винограду, що росте в особливому ґрунті, якому немає подібних ніде у світі.

– Зокрема, ми вирощували виноград сорту Піно Грі, з якого виготовляли вино унікальне вино «Піно Гі Ай-Даніль». Це чудовий сорт вина, який тривалий час перебував у тіні «Мускату білого Червоного каменя». Колись давно, ще 1958 року, в Будапешті «Мускат білий Червоного каменя» отримав кубок Гран-прі та золоту медаль, тому мої попередники робили ставку саме на це вино. Але я вважаю, що «Піно Гі Ай-Даніль» – нічим не гірше та надзвичайне вино, про яке не всі знають. І воно заслуговує отримати визнання та народну любов. Але тепер цього вина «Масандра», на жаль, не виготовляє,



адже ділянку з виноградом Піно Грі просто викорчували, – розповів Микола Бойко.

Виникає питання – чи можна виготовляти на материковій Україні такі вина, які раніше виготовлялися в Криму? Але Микола Бойко зазначає, що це неможливо:

– Незважаючи на те, що технології збереглися, Масандра – це справді унікальний регіон і неповторне місце, якого в нас немає і бути не може. Він знаходиться на території Південного берегу Криму, який сформувався дуже давно. Він славиться унікальними ґрунтами, а його експозиція спрямована переважно на південь. Окрім того, там за сезон накопичується велика сума теплих температур, які дозволяють вирощувати виноград із високим вмістом цукру. І саме на цьому була побудована унікальність винного заводу «Масандра».

Висока цукристість винограду означає, що з нього можна виготовляти якісні лікерні вина. Тому на підприємстві навчилися робити хереси, мадери, портвейни, причому дуже високого класу, якими славився завод. Аби створити якісну мадеру, на заводі «Масандра» її витримували в бочці впродовж 5 років, херес – 4 роки, портвейни – 3 роки, а десертні вина – протягом 2–3 років.

– Сьогодні цих технологій, на жаль, не дотримуються. Для чого стільки часу витримувати вино, гроші ж потрібні вже завтра! Тому чекати мадеру впродовж 5 років – надто обтяжливо та довго. Тому я боюся, що «Масандра» та вина, які там виготовлялися раніше, втрачені назавжди, – з сумом зазначає Микола Бойко. – Так, нещодавно відбувся конкурс російських вин. Участь у ньому брав і завод «Масандра», який, до речі, посів декілька призових місць і отримав золоті медалі. Але ми дізналися, що на конкурсі були представлені лише вина 2007–2010 років, створені ще мною та моїми колегами! Тобто на конкурсі не було ні одного вина нового зразка. Тому я, на жаль, вважаю, що «Масандра» не має жодних перспектив.

ПРОДОВЖЕННЯ ВИНОРОБНОЇ СПРАВИ

Якщо впродовж 45 років працювати на виноробній ниві, то покинути світ вина надзвичайно складно. Тому після переїзду до Києва в винороба було чимало ідей і планів. І продовжив цю справу він уже у міжнародному домі вина «Микола Бойко».

– Є дуже відомий французький сорт червоного винограду Каберне Совіньйон. Ставлення виноробів до нього часто змінювалося: іноді на перший план виходив він, а іноді – його близнюк Каберне Фран. Але врешті лідерська позиція в виноробстві закріпилася саме за Каберне Совіньйоном, і сьогодні саме він вважається королем червоних сортів винограду для червоних вин, – розповідає Микола Бойко.

Але в колекції «Масандри» є портвейни, які виготовлені з Каберне Совіньйону «по-білому». За словами винороба, при виготовленні вина за таким методом, напій виходить майже прозорим, але під час витримки набуває золотистого відтінку. Завдяки корковій робці та певному запасу повітря, в пляшці відбуваються, хоч і повільно, окислювально-відновлювальні процеси. Так, прості спирти трансформуються у складні ефіри, також з'являються нові ефіри і в результаті виходить абсолютно новий продукт.

– Ідея виготовляти щось таке, чого немає ні в кого іншого, не покидала мене ще в Криму. І в результаті після переїзду до Києва мені таки вдалося створити набір вин трьох кольорів (червоного, білого та рожевого), виготовлених з сорту Каберне Совіньйон, – розповідає винороб.

Але коли Микола Бойко тільки почав займатися цим питанням, то зрозумів, що виготовлення білих вин з Каберне Совіньйон нікому нецікаве: ні колегам-виноробам, ні його друзям. Окрім того, дотримання такої технології – це надзвичайно складний процес, який потребує значних зусиль, ресурсів і технологічних можливостей.

– Що цікаво, сік у винограду Каберне Совіньйон – світлий, а всі його цінні, дубильні, фарбувальні й ароматичні речовини знаходяться саме у шкірці. І якщо стиглу ягоду трішки придавити, то з'явиться білий сік, а якщо притиснути ще й шкірку, то сік стане рожевим. Важливо, що для виготовлення білого вина з цього сорту треба дуже стиглий виноград, який, проте, під тяжкістю один одного не буде тріскатися. Тому за цим треба дуже уважно спостерігати, через що цей процес стає надзвичайно трудомістким, – розповідає Микола Бойко.

Другий важливий етап при виготовленні такого вина – це етап бродіння, під час якого підвищується температура суслу. А коли це відбувається, утворюється вуглекислий газ, у результаті чого зникає ароматика і вино швидше втрачає свою красу й унікальність.



– Як цього уникнути? Передусім потрібно, щоб бро- діння відбувалося за низьких температур. А для цього необхідне спеціальне обладнання, оснащене охолоджу- ючим елементом, яке, на жаль, мають не всі винзаводи, – зазначає екскерівник «Масандри». – Тому на цьому ета- пі повинен бути налагоджений дуже міцний зв'язок між виноробом і агрономом-виноградарем. Окрім того, зби- рати виноград треба рано вранці, коли ще прохолодно, або навіть вночі, коли спостерігається найнижча темпе- ратура повітря. Також важливо, аби період між збором урожаю і початком переробки був мінімальний – не біль- ше 20–30 хвилин. Це потрібно для того, щоб по дорозі стиглий виноград не встиг тріснути та зафарбувати сік. Витримати такий інтервал досить складно, тому це не всім під силу.

За словами Миколи Бойка, для того, аби виготовити високоякісне каберне «по-білому», на заводі також по- винна бути встановлена камера, в якій виноград охолод- жуватиметься до заданої температури. Якщо ж її немає, необхідне спеціальне устаткування, з допомогою якого можна охолоджувати сусло.

– Насправді процес виготовлення такого вина досить складний. Для чого ці всі труднощі, для чого ламати го- лову над білим каберне, якщо можна набагато швидше зробити звичайне біле чи рожеве вино... Саме україн- ські винзаводи мене не підтримали. Натомість це зро- били мої друзі з Молдови, з якими ми таки виготовили біле каберне. На тамтешньому підприємстві є виноград- ники, потрібні сорти винограду, чудове нове обладнан- ня з комп'ютерним забезпеченням, охолоджувальні єм- ності, горизонтальні та вертикальні пневматичні преси, а також, що головне, бажання винороба виготовляти таке вино, – зазначає екскерівник «Масандри».

Вино каберне в трьох кольорах – це лише частина втілених Миколою Бойком ідей. Разом з одним винзаво- дом із Одещини колишній винороб виготовив ще й ка- гор. Вино декілька років витримувалося у бочках, а 2021 року його розлили в пляшки.

– Ми домовилися з керівництвом заводу, що будемо і надалі працювати в цьому напрямку, адже там є вино- градник, де ростуть потрібні сорти винограду, а завод оснащений необхідним обладнанням. Але 2021 рік був наскільки складним, що винограду для переробки там не було – він майже весь загинув, – розповідає Микола Байко. – Тому я змушений коригувати свої плани і зараз знову перебуваю на роздоріжжі, розмірковуючи над тим, з ким мені продовжити подальшу роботу. Але, на жаль, тих, хто бажає мене підтримати, мабуть, немає: ні за об- ладнанням, ні за бажанням займатися цією справою.

Легендарний винний концерт «Масандра» – це великий виноробний завод і майже чотири тисячі гектарів виноградників, розташованих на території від Судака і до Фороса. Найвідоміше вино підприємства, мускат білий «Червоного Каменя», двічі було визнане на міжнародних конкурсах найкращим вином. Колекція вин «Масандри», яка налічує близько мільйона пляшок, – одна з найбільших у світі й занесена до Книги рекордів Гіннеса. У підвалах зберігаються і колекційні вина, найстаріше з яких – іспанське «Херес-де-ла-Фронтера» 1775 року. 2001 року пляшку цього вина з колекції «Масандри» продали на аукціоні «Сотбіс» за рекордні 50 тисяч доларів (з урахуванням курсу фунта стерлінгів та курсу долара на момент торгів), а вже 2015-го ще одну таку пляшку нова адміністрація заводу списала за ціною... 44 рублі та 12 копійок.



Грузинский виски:

право на жизнь, доказанное мировыми экспертами



Если вы думаете о Грузии и вспоминаете только несравненные вина этой страны, значит, вы не были в Грузии. Джимшер ЧХАИДЗЕ, известный грузинский винодел, основатель знаменитой винодельческой компании Askaneli Brothers и владелец Hub Karteli и, с недавних пор, собственной компании Jimsher, убеждает, что Грузия – это не только колыбель виноделия, но и страна, где создают изысканный виски.

Стоит заметить, что встреча автора первого грузинского виски Jimsher с главредом журнала Drinks.Technologies&Innovations Екатериной Коневой происходила минувшей осенью на территории недавно выстроенного новенького завода неподалеку от Тбилиси, включающего в себя винное производство, цех дистиллерии и виноградник, который представляет собой уникальную коллекцию грузинских сортов винограда.

В интервью для читателей журнала Drinks.Technologies&Innovations Джимшер Чхаидзе делится своими мыслями о новом вкусе оригинального напитка, рассказывает о технологии его производства и уточняет важные детали, которые были необходимы для производства грузинского виски и для того, чтобы вывести его на международный рынок.

– Виноделие в нашей семье имеет богатые традиции. Мой пра-

дед был виноделом, с него все и началось. Мои братья Гоча и Зураб – тоже известные виноделы. Сейчас виноделие – хобби едва ли не для каждого грузина, но для нас оно стало особенной и главной частью жизни. Это мое вдохновение, моя муза и стиль работы. Именно так появилась наша первая компания «Братья Асканели», через которую я основал компанию «Картели», производство которой расположено в Марткопи, а крупные виноградники – в Кахетии и Гурии, благословеннейших климатических регионах страны. Кроме вина, мы занимаемся производством коньяков. А четыре года назад я презентовал собственный бренд виски, первую бутылку которого выпустил в 2017 году. А идея создания бренда родилась в 2005 году.

По словам мастера, традиционная концепция виноделия и изготовление коньяков составляет важный исторический пласт для Грузии. Но сейчас производители алкогольных напитков в этой стране стараются экспериментировать: пробуют новые направления и ищут новые интересные сочетания ароматов и вкусов. В частности, это и грузинско-французские технологии Орбелиани.

– Создание первого грузинского виски – это очень трудный и долгий путь, который я проделывал шаг за шагом, – говорит Джимшер Чхаидзе. – Одной из главных мо-



тиваций для создания грузинского виски стало то, что этого напитка на нашем рынке не было вообще. Хотя потенциал, возможности и культура нашей страны вполне для этого подходят. В Грузии – стране, славящейся своими винами, древней культурой виноделия, грузинский виски был совершенно незнакомым продуктом. Пришлось очень много работать над этим вопросом. Честно, результат превзошел ожидания, и грузинский виски Jimsher таки нашел свое место на мировом рынке.

В качестве аналогии Джимшер Чхаидзе приводит пример Японии или Тайваня, чей продукт сегодня всемирно известен, хотя несколько десятков лет назад о виски в этих странах ничего не знали.

ПРОИЗВОДСТВО

В основе каждого напитка должно быть... даже не сырье, а – идея. Джимшер Чхаидзе задумал инновацию. Перед тем, как основать новое производство, он поехал на в Шотландию, чтобы изучить все тонкости изготовления популярного во всем мире напитка.

В недавно построенном производственном помещении неподалеку от Тбилиси сосредоточились мощности для производства вина. Оборудование здесь самое современное – от известных итальянских и немецких производителей. Объем переработки – до 8 тысяч тонн винограда. Все операции, от уборки урожая до розлива гото-





Гоча, Зураб и Джимшер – будущие виноделы.

Интересно,
а кем тогда им
хотелось стать?
Думали ли братья,
что вместе будут
производить вино?

вой продукции, максимально локализованы и автоматизированы.

В другом просторном помещении расположилась дистиллерия, также оснащенная самым современным оборудованием. Джимшер Чхаидзе увлеченно проводит экскурсию, указывая на дистилляционные колонны и огромные емкости. В качестве сырья для получения спирта используется натуральный грузинский ячмень и чешский солод. После того,

как продукт проходит процесс дистилляции, он отправляется на выдержку в бочки.

– Когда я задумывал этот проект, то изначально понимал, что грузинский виски должен отличаться от уже существующих в мире. Поэтому мы приняли решение о выдержке виски в бочках из под знаменитых грузинских вин Саперави, Цинандали и грузинского бренди. Это добавило напитку характерную индивидуаль-

ность, создало новые вкусовые ощущения и аромат. Так родился виски в бочках – его невозможно повторить. Без преувеличения скажу, что создание виски по традиционной шотландской технологии, но с выдержкой в бочках из под местных вин и бренди, в свое время стало практически революционным шагом.

В общей сложности Джимшер со своей командой экспериментировал более 15 лет, выдерживая спирты в разных бочках, стремясь этим самым достичь стилистики, которая бы однозначно передавала сущность грузинского напитка.

– В процессе поиска оптимальных характеристик нас консультировал авторитетный в мире виски сомелье Эркин Тузмухамедов. Я ездил в Шотландию и Америку, чтобы не только узнать технологию производства, но и понять философию этого напитка. И затем мы долго оттачивали наш виски в нашем, авторском, стиле: в производстве сознательно не используем копчение на торфе, а стремимся передать те элеган-

ные оттенки, которые содержат в себе виски. В состав нашего напитка входят спирты трехлетней выдержки, плюс – не менее года виски находится на довыдержке в бочках из-под вина, которые использовались не менее четырех раз в случае с Саперави и Цинандали, и в бочке после минимум 5 лет ее использования в производстве бренди, – говорит Джимшер Чхаидзе.

За те несколько лет, которые прошли от времени создания первого грузинского виски, бренд Jimsher собрал целую коллекцию наград мирового уровня. Время идет, но виски из Грузии продолжает впечатлять своим своеобразием даже самых просвещенных профи мира. Виски Jimsher, кроме Грузии, уже представлен в Китае, Казахстане, Польше, Украине, Тайване и Латвии. И вот свежая новость: начиная с конца 2021 года, виски Jimsher активно экспортируется в США и ЕС.

Расширилась и линейка готовой продукции. Помимо обычных виски, компания приступила к выпуску продукта премиум-сегмента. Речь идет о новой марке виски Jimsher Trio. Этот виски прошел выдержку сразу в трех бочках.

– Мы запустили первую в стране дистиллерию по производству виски, оснащенную всеми современными технологиями. И, несмотря на пандемию, мы активно продолжали дистилляцию и выдержку виски. Это позволило нам создать складские запасы, необходимые для выхода на экспортные рынки, – рассказывает Джимшер Чхаидзе.

ВИНОГРАДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Сейчас в собственности компании Jimsher – 25 гектаров земли, часть которых (3 гектара), заложены под виноградуни, а остальные – под инфраструктуру предприятия. Там же строим гостиницу, ресторан и дегустационный зал с зонами для выпечки хлеба и приготовления хинкали. Рядом – завод, где можно увидеть все этапы производства напитка и, конечно, приобрести бутылку лучшего грузинского виски. Это будет первый объект в Грузии такого масштаба и такой тематики.

Необходимо подчеркнуть, что виноградуни Jimsher – это не обычная посадка сортового винограда для производства вин или коньяков. Сегодня здесь растет более 400 грузинских сортов винограда, часть из которых считалась потерянными для страны.

– У нашей семьи, без преувеличения, самая длинная профессиональная история производителей вина, которая началась в конце позапрошлого века, – отмечает винодел. – Как я уже говорил, мой прадед Антимоз Чхаидзе, первый в семье винодел, еще в 1882 году основал винный погреб в Гурии и по собственным уникальным рецептам начал производить не только натуральные вина, но и редкие, характерные для региона, купажи из автохтонных сортов.

Речь идет, в частности, о почти исчезнувшем сорте винограда Чхавери, спасением, возрождением и культивацией которого семья Чхаидзе успешно занимается из XXI века. На основе сорта Чхавери изготавливают элитное коллекционное вино, которое получи-

ло заслуженное признание мировой энологической общественности.

Выращивание фактически потерянных сортов винограда – это очень кропотливый труд.

– Мы ищем эти сорта в отдаленных районах, по деревням, в гористых местностях, среди дикоросов. В прошлом году мы уже собрали первые урожаи, поразившие нас и вкусом, и насыщенным цветом. Конечно, мы будем делать новые купажи, коллекционные линейки, пробовать выдержку в квевери, искать интересные сочетания и предлагать наши открытия людям, – делится Джимшер Чхаидзе.

В планах компании – размножение перспективных сортов винограда, формирование карт насаждений, исследование возможностей каждого растения.

– Сейчас для нас актуальны современные подходы к выращиванию винограда. Для тщательного и бережного ухода за растениями мы установили стабильную шпалеру, провели систему капельного полива. Сбор винограда проводим вручную. А вот основы технологии приготовления вина и спиртов, а также способы их хранения мы унаследовали от своих предков, – подчеркивает Джимшер Чхаидзе.

И продолжает:

– Наша цель – предложить миру новые подходы к производству и потреблению виски. Виски с грузинским акцентом – это то, что вызывает огромный энтузиазм потребителей. Это наш большой успех, но – и не меньшая ответственность. На изготовление напитков меня вдохновляет музыка. Я и играю, и сам пишу музыку. Вот мое вдохновение, моя энергия и сила.



ВИНА З СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШРИСЛІНГ: ЧИ Є РІЗНИЦЯ?

Н. В. КАМЕНЄВА, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій, доктор сільськогосподарських наук, доцент;
О. А. ВЕРЕЧУК, аспірант кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій



Наталія КАМЕНЄВА – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, завідувач навчально-наукової лабораторії сенсорного аналізу, експерт сенсорного аналізу харчових продуктів, член міжнародного журі конкурсів вин і спиртних напоїв EURASIA WINE & SPIRITS COMPETITION OIV, національний експерт Wine Sensory Evaluation Expert в проекті EU Project «Support to the development of a Geographical Indications system in Ukraine», директор всеукраїнського дегустаційного конкурсу вина та спиртних напоїв «Odessa Wine & Spirit Awards».

Вина із винограду сорту Рислінг мають великий потенціал як для світового ринку, так і для України. Витримані зразки мають специфічну ароматику бензину і гуми, більш прості вина мають аромати цитрусових, лічі, польових трав. Характерна ознака сорту – висока кислотність, що разом з його третинними ароматами створюють унікальність і мають безліч шанувальників вин з цього сорту винограду. Але важливо розуміти, що не кожне вино, яке продається з написом на етикетці «Рислінг», насправді таким є.

Річ у тім, що багато вин з сорту Вельшрислінг продають з назвою Рислінг. З одного погляду, тут є маніпуляція кінцевим споживачем через заміну на більш відому назву «майже тезки», з іншого – через такі маніпуляції словами винний світ втрачає своє розмаїття. Отож, спробуємо дослідити чи насправді ці два сорти однаково за органолептикою і суттєво не відрізняються, чи такі схожість в назві – випадковість і їх потрібно раз і назавжди розділити.

За допомогою методів сенсорного аналізу, описано характеристики вин кожного з цих сортів та визначені відмінності.

Рислінг мав би бути найвідомішим у світі та неправильно вираженим сортом винограду. Визнаний королем німецьких виноградарників, цей сорт ділиться назвою з багатьма іншими спорідненими виноградними та винами, такими як Смарагдовий Рислінг, Рислінг Італіко, Ласкі Рислінг, Олашрислінг та Вельшрислінг. Така плутанина не змогла оминати й Україну. Ще у середині минулого століття більше 70 % виноградників були засаджені саме Вельшрислінгом. До речі не тіль-

ки в Україні – це типова ситуація і для Чехії (з її Рислінгом Влаським), і для Угорщини (Рислінг Оласц), і для Словенії (Ласкі Рислінг), і для Хорватії (Грашевина). Якщо бути зовсім точним, то уся Східна Європа та частина Італії частково засаджені сортами, які не мають нічого спільного з Рислінгом, окрім схожої назви. Звичайно, це не могло не призвести до деякої плутанини та зловживань. Найочевидніша плутанина відображена на етикетці. Річ у тім, що більшість виробників на своїх пляшках пишуть відомий всім «Рислінг». Але Рислінг до Рислінга не прийдеться.

Генетично Рислінг походить від Трамінера і сорту Гуаіс Блан. До XV століття обидва сорти вирощувалися у долині Рейну. Культурним сортом він став після 1716 року, коли абат-бенедиктинець Фулда купив зруйнований тридцятилітньою війною монастир Йоханісберг, назві якого було призначено стати ім'ям для Рейнського Рислінгу. За п'ять років недоглянуті виноградники були відновлені і засаджені виключно Рислінгом. Лише у 1720–1721 роках було висаджено 294 000 лоз. Так Schloss Johannisberg перетворився на такий собі новий стандарт, приклад для наслідування, а в Рейнгау і Мозелі розпочався Рислінговий бум, і до кінця XIX століття Рислінг став найзнаменитішим сортом у Німеччині. У Рейнгау ж він став монокультурою. Однак, уже в першій половині XX століття під натиском прогресу в агрокультурному секторі, Рислінг поступився у регіональному лідерстві менш примхливому Сільванеру. До 1930 року в Рейнгау Рислінгом було засаджено вже тільки 57 % площ

виноградників. Переваги сорту Ріслінг – багатогранний, витончений і тонкий аромат, вина з нього різноманітні за рівнем вмісту цукру – від дуже сухих до дуже солодких, і він схильний до ураження *botritiscinerea*.

Його недоліки – малий ареал поширення, холодолюбний, при недостатньому визріванні дає прості, нецікаві на смак, вина, не може витримуватись у дерев'яних ємностях ні під час ферментації, ні під час витримки.

Ріслінг чудовий не лише тому, що він, як, наприклад, Піно Нуар, ідеально виражає теруар, а й тому, що з нього виготовляють білі вина, які так добре витримують процес старіння. Молодий Ріслінг може бути досить міцним, через що так багато любителів вина з певною обережністю ставляться до такого виду вин.

Щодо більшості інших відомих у світі сортів, Ріслінг дозріває досить рано, тому при посадці в жаркому кліматі, його сік може перезріти і плоди зів'януть задовго до того, як набудуть цікавих ароматів. У прохолодному кліматі, такому, як у долині Мозель на півночі Німеччини, це вважається пізнім терміном дозрівання порівняно зі скоростиглими сортами, які були спеціально розведені для короткотривалого літа. Це означає, що хоча Мюллер-Тургау дозріває практично будьде, Ріслінг має шанс визріти повністю лише на певних територіях, які знаходяться під кутом до прямого та відбитого сонячного світла. Виноград цього сорту має бути посаджений так, щоб грона залишались на лозі аж до пізньої осені. Ріслінг зі схилів Мозеля та його приток Саар та Рувер є одним із найвизначніших у світі винних яскравих стилів вина: легке, чітке, гостре, освіжаюче як гірський потік. Дозріти йому допомагає каміння, яке віддає тепло протягом ночі. Говорять, що це вино сприяє розумовій праці – воно наймовірно освіжає піднебіння і загострює мозок.

Третина всього німецького Ріслінгу росте в Мозелі, багато його і в регіоні Пфальц, вина там менш привабливі, з екзотичними нотками і можуть мати до 13 % алкоголю, якщо зброджувати до сухості. Ріслінг – це також кла-

сичний виноград Рейнго, де він, можливо, найкраще відображає лимонні, іноді мінерально-ароматні особливості навіть сусідніх виноградників. Найкращі садиби належать до групи VDP, що спеціалізуються на виготовленні чудового сухого рейнго-ріслінгу, хоча в теплі роки сорт Рейнгау також може бути джерелом багатьох чудових солодких вин.

Ріслінг є надзвичайно чудовим кандидатом для солодких вин з ботритизованим виноградом, хоча ця благородна гниль має тенденцію до розмивання географічних відмінностей і призводить до отримання густих, глибоких золотистих вин, як правило, маркованих або *Beerenauslese* (BA), або *Trockenbeerenauslese* (TBA).

У Вюртемберзі та Нахе також виготовляють значну кількість трокен-ріслінгу. До недавнього часу німецький Ріслінг часто був терпким – тому йому потрібно було додати трохи солодкості, щоб збалансувати кислотність. Але зміни клімату означали, що виноград дозріває набагато успішніше і є придатним для виготовлення німецького тонкого сухого (трокен) Ріслінгу.

Більша частина південної Європи занадто тепла для Ріслінгу. Якщо він дозріває занадто швидко і рано, то не зможе створити жодного аромату. І це створює умови для ще більш активного пошуку анклаву тонкого виробництва Ріслінгу в Південній Австралії. І долина Клер на північ від Аделаїди, і Долина Реду на сході дали можливість створювати чудовий сухий Ріслінг, що гармонійно поєднується з тихоокеанською кухнею, якою австралійці так пишаться. Обидва ці Ріслінги – і німецький, і південноавстралійський, можуть розвиватися роками. Існує велика кількість менш цікавих Ріслінгів, а серед них є безліч підсолоджених комерційних сумішей, які також можуть набуті більш очевидної ноти бензину (TDN), натяк на який можна знайти у бага-



тьох витриманих Ріслінгах, на якій території він не був би вирощений.

Особливо помітні місця Ріслінгу: Egon Müller Scharzhofberg в Mosel; Роберт Вайль Кедріхер Графенберг у Рейнго; Емріх Шенлебер Халенберг у Нахе; Trimbach Clos Ste Hune в Ельзасі; F X Pichler Dürnsteiner Kellerbeg в австрійському Вахау; Джефрі Гроссет Польський пагорб в долині Клер Австралії.

Ласкі Ріслінг, Олашріслінг, Ріслінг Італіко – це лише деякі з багатьох назв, якими називають Інший Ріслінг, або Вельшріслінг. Він не має нічого спільного з великим німецьким Ріслінгом, а його аромат протягом багатьох років переносився погано обробленими підсолодженими рідинами, що мають назви Ласки, Олаш і Печ. Ця центральноєвропейська виноградна лоза може додати хороше до дуже хорошого вина – особливо в Австрії, Бургенланд, де регулярно виготовляються чудові солодкі вина з ботритизованих продуктів. Широко посаджений цей виноград у Фріулі (Італія), Словенії, Угорщині, Румунії, Албанії та Китаї і дозріває пізно для отримання високо кислотних та м'яко ароматичних вин.

На жаль, усі аналітичні дані, які ми маємо, стосуються загальному Ріслінгу, без розподілу на види. З одного боку ця аналітика моніторить імпорتنі вина. З

Таблиця 1. Продаж імпортованих вин із сорту Рислінг в Україні у різних категоріях та сегментах

Діапазон цін, грн	100–200	201–350	351–500	501–750	751–1000	1001 і більше
% продаж в пляшках	70	15	7	3	3	2
% продаж в грн	36	22	24	6	6	6
Ногеса	13	25	71	82	95	94
Мережеві маркети	22,5	29	3	3	1	1
Заправки	16	2				
Ритейл	15,5	4				
Виномаркети	26	37	24	14	3	4
Інтернет-магазини	7	3	2	1	1	1

Дані 2018 року, зібрані за даними семи компаній-імпортерів, які є лідерами ринку.

іншого, більшість з них – все ж Рислінг, виготовлений на відомих виноробнях. Вина цінового сегменту 100–250 грн належать до масмаркету. Виноград, що використовується для його виготовлення, не росте у «рідних» для Рислінгу регіонах. Рислінг – один із білих сортів винограду з неймовірним потенціалом (від простих квіткових вин до складних петрольних ароматів з ботритисом). Для когось він є чимось найкислішим, що він куштував у житті, для інших – королем білих вин. Тож пропонуємо дослідити його ретельніше.

На сьогодні є досить ба-

гато українських виробників вин із винограду сорту Рислінг у різних регіонах України: від Закарпаття до Києва («Шабо», «Колоніст», «Винхол Оксамитне», «Болградський виноробний завод», Vinaria Koblevo, «Інкерман», ВГ «Князя Трубецького», «Вина Гулієвих», Веукush, «Курінь», «Виноробня Мар'яна Шевченка», «Клара Марсала», «Шато Чизай», Cotnar, «Виноробня Карла Шоша», «Сімейна виноробня Василя Надя», Muska, Bohdans winery, Old Town, «Виноробня Віталія Маланчука», «Виноробня Григорія Куліниченка», Wine Idea, Korus wine, «Дрюківські вина»).

Торгові марки вин з сорту Рислінг, які імпортуються в Україну з країн-виробників представлені такими: Німеччина (Heumann Löwenstein, Louis Klipfel, Vajra Nik Weis, Moselland, Goldschild, Dr. Loosen, Villa Wolf, Schloss, Johannisberger, Gunderloch, Reichsgraf von Kesselstatt), Франція (Domaine Schoffit, Paul Zinck, Leon Beyer, Arthur Metz, Philippe Dreschler, Hunawirh, Trimbach, Zind-Humbrecht, Lorenz, Hugel), Італія (Fontana Fredda, Linia Selezioni, Petracine, San Michele Appiano, Falkenstein), Австралія (Calabria Family Wines, Ochota barrels, Rockford, Gim

Таблиця 2. Порівняльна характеристика вин із сортів Рислінгу Рейнського та Вельшрислінгу

ПОКАЗНИКИ		Зразок 1 – Рислінг Рейнський	Зразок 2 – Вельш- рислінг	Примітка
Зовнішній вигляд	Прозорість	5	5	Обидва зразки прозорі та мають чистий колір, тому експерти поставили їм максимальну кількість балів
	Колір	10	10	
Букет	Чистота	6	5	Чистота аромату та його інтенсивність у другого зразка має вищий рівень, ніж у першого зразка, хоча якість належного рівня у обох зразках
	Інтенсивність	6	5	
	Якість	12	12	
Смак	Чистота	6	5	Чистота смаку та його інтенсивність у другого зразка має вищий рівень, ніж у першого зразка
	Інтенсивність	6	5	
	Потенціал	5	3	Потенціал першого зразка значно випереджає другий
	Післясмак	6	5	Післясмак в першому зразку значно довший за другий
	Якість	20	18	Якість смакових характеристик у першого зразка вища, ніж в другого
Загальне враження		4	4	Загальні враження в цілому на одному рівні
Сума балів		86	77	

Barry, Kaesler), Австрія (Loimer, Brundlmayer, F. X. Pichler), Нова Зеландія (Marlborough Sun, Spy Valley, Burn Cottage).

Для більш повного розуміння додаємо до матеріалу цифри продажу вин з сорту Ріслінг в різних цінових категоріях та сегментах (табл. 1).

Дослідження проводили в умовах навчально-наукової лабораторії сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій.

Об'єктом досліджень є зразки вин із сортів винограду Ріслінг Рейнський та Вельшріслінг, які вирощені в Україні.

Предмет досліджень – органолептичні показники білого вина із сортів винограду Ріслінг Рейнський та Вельшріслінг.

Завдання – визначити, які саме характеристики є притаманними для цих сортів в кольорі, ароматі, смаку та післясмаку готових молодих вин з винограду, який був вирощений в Україні.

Використані методи сенсорного аналізу: 100-бальна шкала міжнародної системи оцінки вина OIV та метод створення сенсорного профілю.

Для реалізації методу було відібрано 7 експертів, які давно працюють із вином і мають сертифікати проходження курсу із сенсорного аналізу. Відбір та навчання кандидатів на сенсорне оцінювання якості проводився відповідно до ISO 8586. Результати аналізу обраної групи фахівців мають свої переваги та недолік. Перевагами є те, що ці фахівці розуміються на первинних, вторинних та третинних смаках та ароматах, знають недоліки вин, можуть відрізнити тонкі відтінки один від одного. Недоліком є те, що ці фахівці мають упереджене ставлення до вітчизняної продукції та мають великий досвід дегустацій вин цих сортів з інших регіонів світу, що відразу підвищує рівень цих вин у їх свідомості.

Порівнюючи два зразки вина, можна перекопатися, що сорти відрізняються за органолептичними показниками, зокрема за ароматом та смаком (табл. 2).

Звичайно, хотілось би мати детальний сенсорний профіль, якими саме параметрами аро-

Мал. 1. Порівняльні сенсорні профілі аромату для вин із сортів Ріслінг Рейнського та Вельшріслінг (ряд 1 – зразок вина з сорту Ріслінг Рейнського; ряд 2 – зразок вина із сорту Вельшріслінг)



Мал. 2. Порівняльні сенсорні профілі смаку для вин із сортів Ріслінг Рейнського та Вельшріслінг (ряд 1 – зразок вина із сорту Ріслінг Рейнського; ряд 2 – зразок вина із сорту Вельшріслінг)



матів та смаків, відрізняються ці вина. Тому провели сенсорну оцінку дослідних зразків методом створення сенсорного профілю за ароматом та смаком (мал. 1–2).

Аналіз дослідних зразків показав, що різниця за органолептичними показниками, зокрема за інтенсивністю аромату та смаку, суттєва. Зразок вина із сорту Ріслінг Рейнський більш кислотний. Це особливо важливий показник, якщо ми говоримо про потенціал до старіння вина. Також він має схильність до петрольних ароматів, на відміну від

Вельшріслінг. Також в ароматі вина із сорту Ріслінг Рейнський відмічено більше нот тропічних фруктів. Натомість зразок вина із сорту Вельшріслінг більш трав'янистий та має більше відтінків фруктів з наших широт. Окрім цього є різниця в інтенсивності аромату: зразок вина із сорту Ріслінг Рейнський більш ароматний та має більше відтінків мінеральності. Що ж до зразка вина із сорту Вельшріслінг, то у нього мінеральність відчувається менше, натомість присутньо більше квіткових ароматів.

Останні новини
від компанії Тарі:

ПРОБКА

ТЕМА – МОНОБЛОЧНА ПРОБКА З КОНТРОЛЕМ ВІДКРИВАННЯ (Tamper Evident Monoblocco), або ж пробка з поясом

ТЕМА була розроблена для сектора міцного алкоголю, щоб забезпечити споживача від підробок і зекономити кошти для замовника.

Цю інновацію **ТЕМА** виносить на ринок алкоголю завдяки пластиковому поясу, що розміщений у пробці. Цей пояс гарантує герметичність закупорки пляшки, що мінімізує ризик підробки напою, оскільки пояс потрібно зняти, щоб споживати товар. Під час відкривання пляшки

цей пояс руйнується і одягнути його знову неможливо.

До **ТЕМА** зазвичай використовували PVC термокапсули, які не є надійними, оскільки не можуть забезпечити жодного підтвердження справжності. Термокапсулу можна легко зняти і навіть підробити.

Окрім того, що цей процес несе додаткові витрати і вимагає більш тривалої фіксації термокапсули на пляшці, він не додає упаковці естетичної цінності

й закриває собою пробку. Наш інноваційний пояс у **ТЕМА** є ідеальним рішенням для закорковування пляшок, оскільки виготовляється разом із пробкою і не потребує додаткового нанесення на пляшку. Його так само легко відкрити, як і закрити. Це означає, що додаткових витрат немає – це навіть дає змогу заощадити. Пояс гармоніює з упаковкою в цілому, не впливає на естетичну привабливість товару і зовсім не маскує пробку – її видно і легко можна впізнати.



Ми вирішили застосувати своє останнє нововведення до однієї з наших найбільш популярних пробок – типу Моноблок. Синтетична пробка, виготовлена без використання клею. Мінімалістична, але з високим рівнем можливостей персоналізації, із різноманітними кольорами для прояву індивідуальності бренду, з можливістю нанесення логотипу на топ диска та на його боковій частині. Пояс і пробка можуть бути виконані в різних кольорах, що дає простір для творчості й дозволяє зробити його повністю індивідуальним.

Також доступні такі персоналізації, як тиснення, друк логотипу зверху, а також тиснення на ніжці. **ТЕМА** наразі доступна з діаметром топ диска 29 мм.

**Оберіть пробку ТЕМА,
щоб забезпечити
безпеку свого продукту,
швидкість виготовлення
та заощадити,
застосовуючи цей
додатковий елемент**



СТВОРЕНО ДЛЯ ВІДКРИТТЯ

Поєднуючи стійкість, інновації, красу та ексклюзивність, ми розробляємо маленькі шедеври дизайну для ринку напоїв преміумкласу. Наші вироби створені для збереження якості вашого продукту, підкреслення індивідуальності та досконалості дизайну, роблячи його незабутнім. Ексклюзивні пробки, які «призначені для відкриття».

Tapig | UNIQUNESS INSIDE
BEAUTY ON TOP

COLLECTION: TEMA

tapigroup.com

Контакти в Україні, Грузії, Молдові
та інших країнах Балтії:
В'ячеслав Шиш, +38 067 360 81 67
v.shysh@tapigroup.com

BALCO CIDER: ЯК ВИГОТОВЛЯЮТЬ ВИСОКОЯКІСНІ СИДРИ У ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ*



Катерина ОЛАР

Смачний золотавий напій із насиченим яблучним ароматом та густими бульбашками – це сидр, який поступово і впевнено завойовує український ринок. Наша держава входить у десятку країн світу, де виготовляють найбільше сидру. Тому це – динамічний та перспективний сегмент українського ринку напоїв. Як же виготовляють цей напій Карла Великого? Адже, за однією з версій, сидр винайшов саме цей французький король. Досвідом виготовлення сидрів із читачами журналу *Drinks.Technologies&Innovations* поділився засновник компанії *Balco cider* Володимир БАЛКОВИЙ.

КРИЗЬ ТЕРНИ – ДО ЗІРОК

Приклад Володимира Балкового демонструє, як хитросплетіння долі можуть завести на абсолютно незвіданий шлях, а потім завдяки наполегливості людини привести до успіху. Адже чоловік почав виготовляти сидри без спеціальної підготовки, постійно експериментуючи та навчаючись.

– У 2012 році нас із сином пригостили смачним сидром, який нам дуже сподобався. Виникла ідея самостійно виготовляти такий напій. У нас на хуторі Новоолександрівському була своя земля і хата, яка дісталася мені від діда. Ми переїхали туди

у 2013 році із Дніпра. Тоді син купив саджанці в Англії – 200 яблунь 9 сортів та 20 груш. Це були солодкі, солодко-гіркі, гіркі, кисло-солодкі сорти. Із них можна було робити різні купажі й отримувати напої з гармонійним смаком, – ділиться Володимир Балковий.

Саджанці висадили у квітні 2013 року на 35 сотках землі. Цього невеликого саду було достатньо для того, щоб почати власну справу. Сад Володимира Балкового – один із небагатьох в Україні, у якому ростуть тільки сидрові сорти яблуні. Адже для виготовлення цього напою не можна використовувати яблука звичайних

сортів. Загалом, за підрахунками фахівців, із 7500 сортів яблук тільки 50 придатні для виготовлення сидрів.

Саджанці висаджені на підщепі М 106 за схемою 3*5 м. Поливна система створена власноруч. Для захисту та живлення дерев Володимир Балковий використовує тільки якісні сертифіковані препарати. Якщо економити на препаратах, то, за словами Володимира, результат роботи буде негативний.

Після висадки саду родина зіткнулася із проблемою: як правильно доглядати за насадженнями? Адже спеціальної підготовки ні в кого не було. Тоді почався процес накопичення знань завдяки читанню профільної літератури, участі у вебінарах, консультуванню із фахівцями галузі.

– На початковому етапі своєї діяльності ми зрозуміли, що доглядати за садом не так просто, що це потребує спеціальних вмінь і навичок. Навіть невеликі проблеми тоді набували глобального масштабу. Але завдяки наполегливості вдалося подолати всі проблеми та налагодити виробництво якісних натуральних сидрів, – ділиться Володимир.

Велику роль у професійному становленні, за словами Володимира Балкового, відіграла література англійських фахівців, а також консультації досвідчених людей

Ціна незнання, за словами Володимира, – зайва робота. Адже якщо щось не вийде, продукцію доведеться викинути. А це – марно витрачені ресурси.

ЗА КУЛІСАМИ ВИГОТОВЛЕННЯ СИДРІВ

Технологія виготовлення сидрів незмінна вже впродовж кількох сторіч. Головне у виготовленні сидрів, як зазначив засновник компанії *Balco cider*, – використовувати якісну натуральну сировину та чітко дотримуватися технології. Процес виробництва сидрів складається із 5

*Стаття підготовлена до друку до 24 лютого 2022 року і містить довоєнну інформацію

етапів. Це вирощування плодів, вичавлювання соку, його подальша обробка, бродіння й розливання.

Не всі яблука досягають одночасно. Володимир Балковий разом із сім'єю збирає яблука за мірою їхнього досягання. Деякий час, за словами фермера, яблука витримують у ящиках, щоб крохмаль перетворився в цукор. Перед виготовленням сидрів якість яблук перевіряють за допомогою йодового тесту. Також перевіряють рівень цукру, кислотність. Ці всі показники, за словами Володимира Балкового, дуже важливі для отримання якісного сидру і безпосередньо впливають на бродіння. А це, як зазначає виробник, основний технологічний процес, який повинен минути без помилок.

– Перед тим, як чавити сік, яблука треба ретельно помити. Тоді їх подрібнюємо, далі за допомогою преси вичавлюємо сік, додаємо дріжджі. Спочатку ми пробували використовувати дикі дріжджі. Але цей експеримент не увінчався успіхом. Зараз використовуємо тільки культурні дріжджі. Далі переливаємо купаж у спеціальну ємність для бродіння, яке триває 7–10 днів, залежно від температури та дріжджів. Як тільки етап бродіння мине, сік знімаємо з осаду. Для цього кілька разів переливаємо його з однієї ємності в іншу. Далі перевіряємо рівень кислотності, цукристості, вміст алкоголю. Ці показники впливають на термін зберігання напою, – ділиться технологічними тонкощами Володимир.

За словами виробника, витримка крафтового сидру повинна тривати не менше 3 місяців, а краще пів року. Впродовж цього періоду у сидрі формується унікальний смак та аромат. Далі напій охолоджують при температурі 0 до 14 градусів, насичують його вуглекислим газом, витримують 12–24 годин і розливають.

Смак сидру залежить від того, як його наливати у склянку.

Щоб смак напою повністю розкрився, його потрібно наливати з досить великої відстані від келиха. Так напій насичується киснем, а його смак стає більш виразним. В Іспанії навіть винайшли спеціальний прилад для правильного розлиття сидру – ескансіодор.

За цією технологією в компанії Balco cider виготовляють приблизно 1500 л соку.

– Ми виробляємо класичні фермерські напої. Сидр, виготовлений за класичною технологією, – сухий і негазований, він гарно зберігається. Загалом, у виробництві сидрів немає перерви. Адже потрібно безперервно доглядати за садом, щоб зібрати хороший урожай. А після збору яблук – поетапно виготовляти напої, – зазначає Володимир.

Виробництво Володимира Балкового – безвідходне. Адже із продукції, яку не вдалося реалізувати, чоловік виготовляє кальвадос.

Сидри Володимира Балкового здобули заслужене визнання на V Дегустаційному конкурсі East European Beer Award, що відбувся 21–22 квітня 2021 року в Рівному, в готельно-ресторанному комплексі «Айвенго». Напої Balco cider зайняли 4 і 6 місце категорії Dry Cider, а виробників нагородили почесними дипломами.

ЯКІ ПРОБЛЕМИ ДОВОДИТЬСЯ ВИРІШУВАТИ?

Засновник компанії Balco cider розповідає, що системно не займався збутом. Частина продукції споживачі купують онлайн – через інстаграм чи фейсбук. Збут продукції – це одна із проблем, які доводиться вирішувати у процесі діяльності. У майбутньому Володимир Балковий мріє реалізувати сидри в мережах кафе, де б їх продавали на розлив.

Ще одна глобальна проблема – неможливість зареєструвати ТМ та отримати ліцензію на виробництво.

– Процес отримання ліцензії – дуже довгий і тяжкий. А що мене чекає після цього? Штрафи, санкції. Я ще не продав напої, а уже я повинен вести документи, отримати акциз, вести облік і т. д. Якщо не робити звітності, я змушений буду платити штраф. До того ж, одночасно доглядати сад, робити напої й вести документацію дуже складно. А без ліцензії не потрапиш на полицю супермаркету, – ділиться Володимир.

Нині в супермаркетах майже немає натуральних сидрів, як зазначає виробник. Споживачам пропонують напої, виготовлені з концентрату, води та інших елемен-



тів, які додають, щоб збільшити термін зберігання напою. Тому, за словами Володимира Балкового, під час вибору сидру потрібно читати його склад на етикетці. Якщо та зазначені якісь із вище перелічених елементів, напій немає ніякого відношення до сидру. Адже справжній напій виготовляють виключно з натурального соку.

Проте Володимир Балковий задоволений своїм виробництвом. Збільшувати об'єми не планує, адже для цього потрібні додаткові працівники. А у Володимира Балкового – сімейне виробництво. А помічників на віддаленому хуторі не знайдеш. Добре було б, за словами Володимира, відчувати підтримку держави.

– Потрібно створити умови, у яких можливий безперешкодний розвиток малого бізнесу. А зараз говорити про стабільність складно. Ви тільки гляньте, який минулого року був сезон яблук. З усіх сторін тебе чекає море підводних каменів, для подолання яких треба досвід та знання, – підсумовує Володимир Балковий.

Леткі тіоли – це сімейство ароматичних сполук, які формують фруктовий аромат вина. Ці аромати дуже характерні для деяких сортів винограду, таких як Совіньон Блан, Коламбар або Вердехо та відрізняють їх від інших. Вони також впливають на складність та фруктовість деяких інших сортів, навіть у червоних винах. Трьома найпоширенішими сполуками є: 3МН (3-сульфаніл-гексанол, також відомий як 3SH), його ацетат 3МНА (також відомий як 3SH-A) та 4ММР (4-метил- 4-сульфаніл- 2-пентанол, також відомий як 4MSP). 3МН асоціюється з ароматом грейпфрута, 3МНА - маракуйї, а 4ММР дає аромат чорної смородини. Ці сполуки мають дуже низький поріг сприйняття, особливо 4ММР (0,8 нг/л). Ці сполуки присутні у виноградному суслі у вигляді нелетючих прекурсорів аромату, сполук цистеїну або глутатіону. Ароматичні тіоли розкриваються внаслідок ферментативної діяльності дріжджів під час алкогольного бродіння.



ВИННІ ДРІЖДЖІ РОЗКРИВАЮТЬ ЛЕТЮЧІ ТІОЛИ

Saccharomyces cerevisiae здатні поглинати і розщеплювати прекурсори до вивільнення тіолів, 3МН та 4ММР (Малюнок 1). 3МНА отримується ацетилюванням з 3МН. Винні дріжджі мають різну здатність вивільняти летючі тіоли, залежно від їх генетичного походження та ферментативної активності.

ГЕНЕТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ: РОЗУМІННЯ МЕХАНІЗМУ ВИВІЛЬНЕННЯ ЛЕТКИХ ТІОЛІВ ВИННИМИ ДРІЖДЖАМИ

Досі не всі деталі щодо ферментів, які беруть участь у перетворенні прекурсорів у леткі тіоли, є повністю зрозумілими. Однак відомо, що сімейство ферментів, С-S ліази, відповідають за перетворення прекурсорів в 3МН та 4ММР. Серед них особливе значення має IRC7. Ген IRC7 що кодує фермент β-ліазу, яка здатна розщеплювати кон'юговані прекурсори цистеїну. Роль гену IRC7 було підкреслено у формуванні 4ММР, так як IRC7 кодує β-ліазу, що демонструє певну преференцію сполук цистеїн-4ММР. Більшість винних дріжджів мають усичений ген, який виробляє нефункціональний білок IRC7del. Цей скорочений

фермент не має властивості розщеплювати прекурсори летких тіолів. Якщо ж дріжджі мають повну версію гену (IRC7FL), то вони здатні розщеплювати прекурсори летких тіолів. Після генетичного дослідження та скринінгу дріжджів з нашої колекції, були ідентифіковані дріжджі, що мають «повнорозмірну» копію гену IRC7FL. Однак, через наявність також і скороченої копії, експресія цього гену також не виконувалась в наших винних дріжджах повністю. Завдяки нашим дослідженням, ми змогли отримати дріжджі з двома повнорозмірними копіями гену IRC7FL, що здатні на повну експресію всього потенціалу ферменту β-ліази для вивільнення 4ММР. Було впроваджено новий підхід, заснований на клітинному поділі для вивчення відмінностей, де батьківські дріжджі спонукали спорювати для отримання широкого розмаїття фенотипів. Отримана в результаті дослідження популяція пройшла скринінг на повнорозмірну копію IRC7 з використанням ПЛР, специфічного до цього алелю, що дозволило нам селекціонувати нові винні дріжджі, що мають дві алелі повної довжини IRC7 (Малюнок 2), а одже – високофункціональну β-ліазу тісно пов'язану з цистеїн-4ММР.

ПІДВИЩЕННЯ ВИВІЛЬНЕННЯ 4ММР

Ці селекціоновані винні дріжджі отримали назву Sauvvy™. Перший етап тестування, що проходив в лабораторних умовах на Совіньон Блан, показав їхню здатність на більш високому рівні вивільняти 4ММР, ніж контрольні дріжджі (Малюнок 3). Це підтвердило вплив гену IRC7 з алелями повної довжини та великий потенціал цієї селекції.

ПРОМИСЛОВІ ВИПРОБУВАННЯ

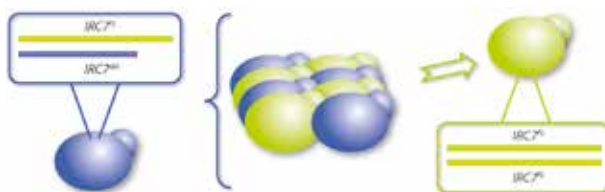
Трирічні випробування на виноградних в усьому світі підтвердили спеціальні можливості з виробництва летючих тіолів, особливо 4ММР. У 2019 у Франції, Німеччині, Сполучених Штатах Америки, Новій Зеландії та Чилі пройшли випробування на Совіньон Блан в порівнянні з тіоловими дріжджами, відомими своєю здатністю виробляти 4ММР. Кінцевий рівень цього тіолу був вищий на 41 % порівняно із контрольним зразком (Малюнок 4).

На додачу до цих унікальних здібностей оптимального вивільнення 4ММР, Sauvvy™ показав на більшості дослідних зразків повний та інтенсивний тропічний профіль.

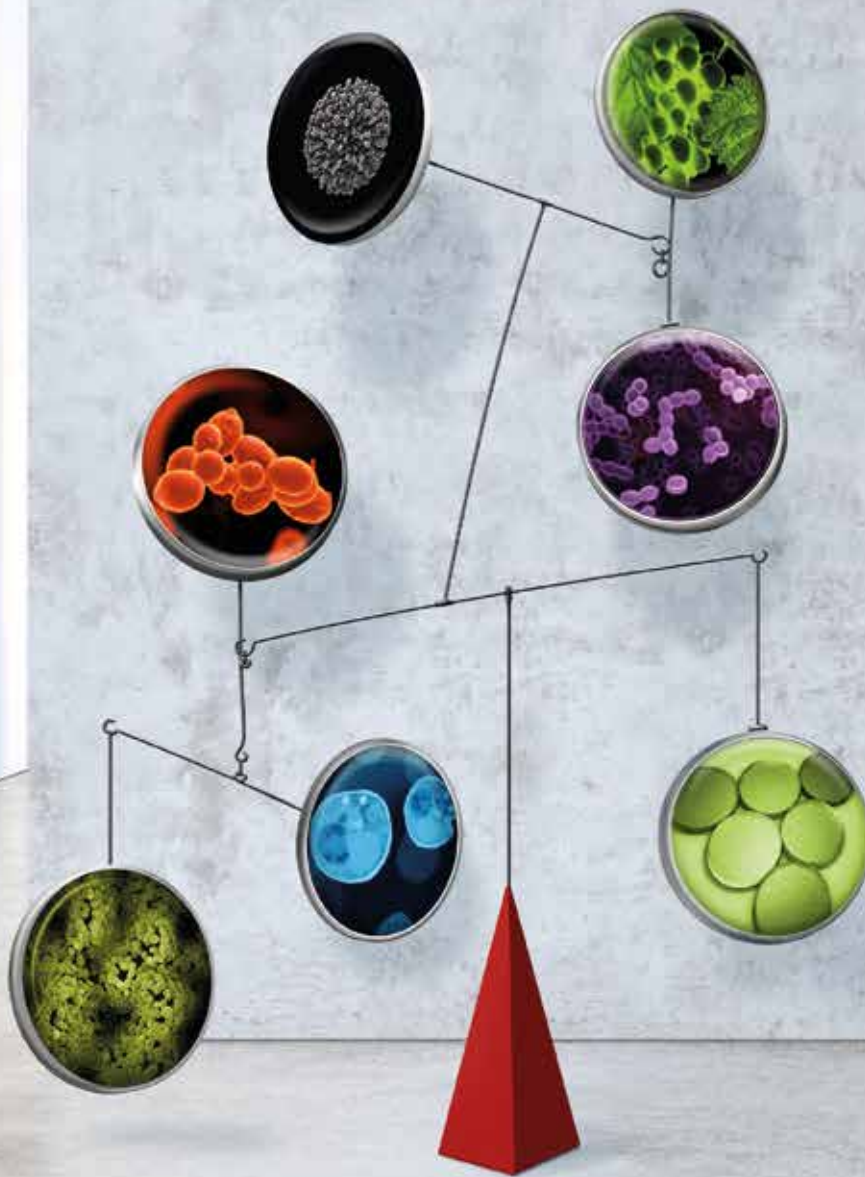
Малюнок 1. Перетворення дріжджами прекурсору без запаху в леткий тіол



Малюнок 2. Новий метод, заснований на клітинному поділі, для вивчення різноманіття та відбору дріжджів з двома повнорозмірними



ORIGINAL BY CULTURE



STADAK - Creative: Power - Stock



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS/PROTECTORS



ENZYMES



SPECIFIC/INACTIVATED YEASTS



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS

LALLEMAND

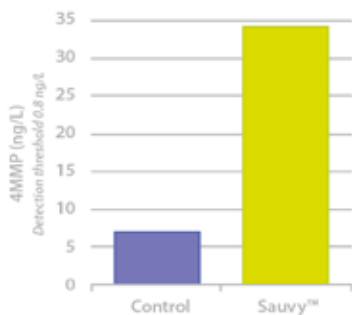
LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

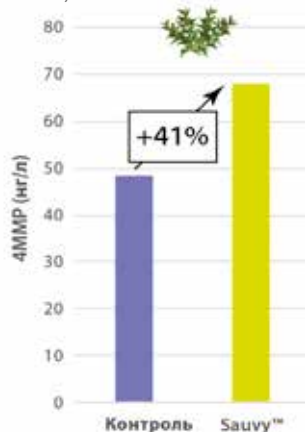
Visionary biological solutions

Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own. www.lallemandwine.com

Малюнок 3. Концентрація 4MMP в готовому вині зброженому з Sauvy™ та контроль (Совіньон Блан, 18° С, лабораторні випробування)

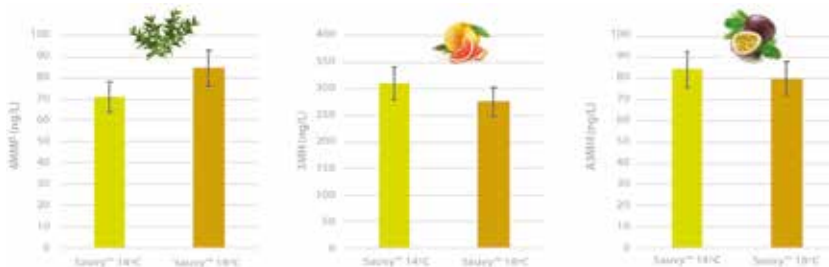


Малюнок 4. Вивільнення 4MMP тіловими дріжджами Sauvy™ в порівнянні з звичайними тіловими дріжджами (середній показник з семи винаренів з Франції, Німеччини, США, Нової Зеландії та Чилі на Совіньон Блан 2019)

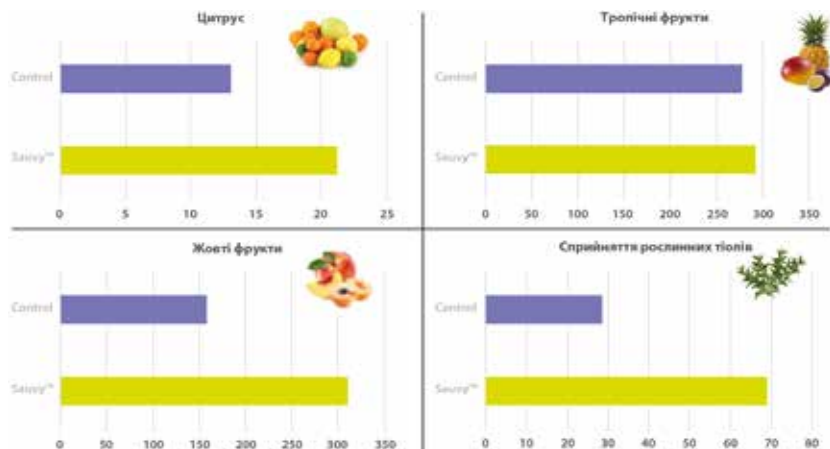


Наприклад, індекс аромату на основі Значення активності аромату (Odor Activity Value) (Малюнок 5) в Совіньон Блан з Герс, Франція, 2019, показує що Sauvy™ надає більше тілового сприйняття, а також складного ароматичного про-

Малюнок 6. Сенсорний аналіз професійною групою (36 дегустаторів) Совіньон Блан, Бордо, Франція, 2018. **Середні бали:** ** значення за критерієм Фрідмана при 5 % * значення за критерієм Фрідмана при 10 %



Малюнок 5. Індекс аромату на основі Значення активності аромату. Порівняння випробування на вині Совіньон Блан (Герс, Франція 2019) контроль та Sauvy™



філю з ароматами цитрусових, тропічних та жовтих фруктів порівняно з контрольним зразком. Sauvy™ надає не тільки більше аромату самшиту, а й інших тілових ароматів.

Професійний сенсорний аналіз (36 дегустаторів) Совіньону Блан, з Бордо, Франція, 2018 показав високу складність вина з помітним «сприйняттям рослинних тіолів» та «цитрусових» нот у винах, виготовлених з Sauvy™ порівняно з контролем (Малюнок 6). Аромат більш свіжий з більш вираженою кислотністю. 26 (із 36) дегустаторів віддали перевагу вину, зброженому з Sauvy™.

Крім того, в усіх зразках з Sauvy™ зафіксовано низький рівень летючих кислот. Також був хороший рівень основних ефірів та 2-фенілетанолу, що надають винам сильніші фруктові ноти. 29 випробувань, проведених при різних дослідних та виробничих умовах у

різних країнах, підтвердили хороші показники бродіння та виробництва 4MMP, особливо з високим початковим YAN та добре контрольованим харчуванням дріжджів.

Були проведені дослідження, щоб краще зрозуміти вплив деяких факторів, а особливо температури на Sauvy™. Бродіння при низькій температурі (14 °C) чи високій (18 °C) не суттєво вплинуло на кінетику бродіння та виробництва тіолів, що видно на Малюнку 7.

Генетичне розуміння вивільнення летючих тіолів та наш досвід у виробництві дріжджів дозволили нам отримати нові винні дріжджі з оптимальним випуском 4MMP. Sauvy™ демонструє винятковий потенціал для виробництва інтенсивних вин зі свіжим ароматом. Вина зброжені з Sauvy™ демонструють типові аромати, такі як самшит, агрус, пасльон, ма-ракуйя, цитрус та чорна смородина. Sauvy™ також надає смаку свіжості.

Малюнок 7. Виробництво тіолів для Sauvy™ при двох різних температурах (Sauvignon blanc, Val de Loire France, 2019)



ТзОВ «Біомастер», Україна
 м. Київ, вул. Клавдієвська, 23/15, к. 124
 +38 (044) 355 01 91, +38 (068) 095 45 08
 e-mail: info@biomaster.com.ua

Винороб Валентина Чигринець
 тел.: +38 (068) 492 21 63
 enolog.biomaster@ukr.net
 www.biomaster.com.ua
 www.facebook.com/biomaster.com.ua



У нас є досвід надання природних рішень для догляду та зберігання аромату й смаку, а також збільшення переваги ваших вин

МІЖНАРОДНИЙ ДЕГУСТАЦІЙНИЙ КОНКУРС ВИН І СПИРТНИХ НАПОЇВ

Ukraine Wine&Spirits Awards

ПРЕДСТАВИВ РЕАЛЬНИЙ ЗРІЗ УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА



2-4 листопада 2021 року в Міжнародному виставковому центрі відбулася виставка Wine&Spirits Ukraine 2021, у межах якої проходив Четвертий Міжнародний Дегустаційний конкурс вин і спиртних напоїв Ukraine Wine&Spirits Awards.

Захід відбувся за підтримки та участі Асоціації Сомельє України та Міжнародної Асоціації сомельє. Інформаційним партнером виставки є сайт <http://techdrinks.info/> та журнал «Напої. Технології та Інновації».

Журі конкурсу – члени Асоціації сомельє України, українські та міжнародні експерти з вин та міцних напоїв. 50 найкращих професіоналів винної індустрії України та Європи протягом 2 днів дегустували продукцію сліпим методом, й обрали найдостойніші вина і міцний алкоголь, представлені на українському ринку. Конкурс проходив відповідно до стандартів Міжнародної організації винограду і вина OIV.

У категорії вин у конкурсі брали участь 135 вин з України, Молдови, Австрії, Італії, Аргентини, Болгарії у категоріях: ігристі (білі й рожеві), білі тихі, червоні тихі, рожеві тихі.

За інформацією організаторів, Головну нагороду – Платину – як найкраще вино конкурсу отримало українське вино Veukush Рислінг Резерв 2019 від виноробні Veukush Winery. Воно отримало 93,8 бала від журі.





Дуже високі оцінки журі – 85 і вище балів, а також золоті нагороди отримали 46 вин. Ось список переможців:

ТОВ Винхол Оксамитне / Villa Tinta Chardonnay 2017 – 91,6

Winery of duke P. H. Trubetsky / Рислінг Рейнський 2016 – 89,78

NAROVYLO / Alibernet 2020 – 89,73

ТОВ Винхол Оксамитне / Villa Tinta Riesling 2019 – 89,36

Beukush Winery / Beukush Шардоне Резерв 2019 – 88,45

NAROVYLO Cabernet Sauvignon 2020 – 88,3

46 Parallel / Grand Admiral Saperavi 2018 – 88,18

KVINT / Sparkling Viognier Extra Brut 2019 – 88,09

Beukush Winery / Артанія червоне 2018 – 88

ДМК Таврія / ASKANO VALLEY Rkatsiteli 2018 – 87,73

Castel Mimi / Rosu de Bulboaca Limited Edition 2018 – 87,67

46 Parallel / Apostrophe Chardonnay 2020 – 87,45

Odessos Winery / Reserve Cabernet & Merlot 2019 – 87,45

Chateau Chizay / Країна Мрій Олег Скрипка Pinot Noir 2018 – 87,3

46 Parallel / Grand Admiral Merlot – Cabernet Sauvignon 2018 – 87,3

Vinos de la Luz / Valpincia Roble 2017 – 87,3

ДМК Таврія / ASKANO VALLEY Cabernet 2018 – 87,27

KVINT / Kvintessence Malbec – Cabernet Sauvignon – Saperavi 2018 – 87,27

ННЦ ІВІВ ім. В. С. Таїрова / Таїровське чорне 2019 – 87

Biologist Craft Winery / Biologist Одесский Черный 2019 – 87



Odessos Winery / Reserve Cabernet Sauvignon 2019 – 86,91

Chateau Chizay / Pinot Noir 2018 – 86,7

Chateau Chizay / Cuvee 2018 – 86,7

ПАТ Коблево / Koblevo Select Muscat Gold 2019 – 86,64

Фрукус ТІМ / Кирничики Одеський чорний 2020 – 86,6

Вина Запорожжя / GRAEVO Terracotta Orange 2016 – 86,55

Castel Mimi / Isterie 2018 – 86,2

Odessos Winery / Лімітована серія Каберне 2019 – 85,91

Winery of duke P. H. Trubetskoj / Prince Trubeckoi Chateau Trubetskoj 2018 – 85,9

Colle di Maggio Wine Farm s.a.r.l. / Merlot IGT Lazio 2019 – 85,89

Винокурня Аккерман / Aznauri Premium Rkatsiteli Chardonnay 2019 – 85,82

Winery of duke P.H.Trubetskoj / Cabernet Franc Reserve 2017 – 85,82

Castel Mimi / AnimAliens Rose Pinot Noir Saperavi Rara Neagra 2019 – 85,82

NAROVYLO / Cabernet Merlot 2020 – 85,8

Odessos Winery / Піно Нуар 2020 – 85,8

Історичний рекорд за кількістю нагород для однієї компанії на Wine&Spirits Ukraine Awards – 2021 встановила компанія «Шато Чизай»: 13 медалей, з яких 5 – «золотих». Зокрема, свої нагороди здобули витримані вина Шато Чизай, авторське вино Олега Скрипки «Країна Мрій», перше справжнє ігристе вино Закарпаття Carpathian Sekt, десертні вина «Троянда Карпат» і Закарпатський Кагор, міцний виноградний напій Grape White Blend, інші вина з палітри Chateau Chizay.



Beykush Winery / Beykush Піно Нуар Резерв 2019 – 85,7

Chateau Chizay / Кагор Закарпатський 2018 – 85,64

ТОВ Винхол Оксамитне / Тінтарелла Мускато 2019 – 85,55

Bononia Estate / GOMOTARTZI Gamza 2020 – 85,5

46 Parallel / Apostrophe Muscat 2020 – 85,36

Винокурня Аккерман / Aznauri Premium Saperavi 2019 – 85,36

Bononia Estate / ISTAR Sauvignon Blanc 2020 – 85,27

46 Parallel / El Capitan Pinot Noir 2019 – 85,2

Vinos de la Luz / Pagos de Valcerracin 2018 – 85,09

Chateau Chizay / Furmint 2019 – 85

NAROVYLO / Merlot – Cabernet – Cabernet Franc 2020 – 85





У категорії міцних напоїв на конкурс представили 21 позицію. Найвищими нагородами – Платиною – відзначені Коньяк України марочний групи КС Херсон (15 років) від ДМК Таврія, який отримав від журі 94,14 бала, та коньяк Divin Tiraspol XO 15 years від KVINT із 93,31 балами.

Золотої відзнаки від журі удостоїлися сім позицій, що отримали бали від 85 та вище:

Divin KVINT Surprise XO 10 years (KVINT)

Коньяк України Х.О., 9 років (ДМК Таврія)

Коньяк України марочний групи КВВЯ Оріана, 8 років (ДМК Таврія)

Напій десертний Трояндовий (HoneyBadger)

Горілка особлива ШО (ТД Поляков)

Коньяк марочний витриманий Aragveli, 6 років (ТОВ Картвелі)

Aznauri Black Barrel Коньяк України ординарний П'ять зірочок, 5 років (Винокурня Аккерман).

Також було вручено безліч срібних та бронзових медалей в обох категоріях, що підтверджує високий рівень учасників.

Усі медалі, які здобули на конкурсі, компанії зможуть надалі розміщувати на етикетці свого продукту.

Wine&Spirits Ukraine – масштабна подія для виробників вина та алкогольної продукції, яка представила насичену ділову програму: дегустаційний конкурс, семінари, майстер-класи, дегустації.





MESSE
MÜNCHEN

drinktec

Grow with the Flow

Ідеї ведуть до інновацій, рішення – до успіху, а незнайомці стають партнерами! Фахівці індустрії напоїв і рідких продуктів харчування знову збираються разом, щоб відчуті інновації всіма п'ятьма органами чуття і опинитися у вирі нових рішень та технологій.

Отримайте Ваш білет вже зараз!

Провідна міжнародна спеціалізована виставка технологій та обладнання для виробництва напоїв та рідких харчових продуктів

Інформація:
Німецько-Українська промислово-торговельна палата
Тел.: +38 044 481 33 91
Ел. пошта: info@ukraine.ahk.de

12–16 вересня 2022 року

drinktec.com | [in](#) | [f](#)

«АЙВЕНГО» – НЕПОВТОРНА АТМОСФЕРА ЗАТИШКУ ТА КОМФОРТУ



скуштувати вишукані страви від шеф-кухаря гостям готелю запропонують у ресторані готелю «Айвенго». Приємно провести час з друзями або розслабитися після трудового дня готель пропонує у фінській сауні з басейном, а також у більйардній кімнаті. Привітний і чуйний персонал закладу надасть допомогу у вирішенні будь-яких питань.

Гості мають змогу користуватися бездротовим інтернетом на всій території комплексу. Зручне місце розташування, сучасні номери, комфорт єврокласу – все це забезпечує приємний і незабутній відпочинок гостям готелю «Айвенго».



ДЛЯ ПОСЕЛЕННЯ ПРОПОНУЮТЬСЯ КІМНАТИ ТАКИХ КАТЕГОРІЙ:

- СТАНДАРТИ
- НАПІВЛЮКСИ
- НАПІВЛЮКСИ ПОКРАЩЕНІ
- СІМЕЙНІ НАПІВЛЮКСИ
 - ЛЮКСИ
 - ЛЮКСИ ПОКРАЩЕНІ
 - ВІП

**Долаючи довгі кілометри
одноманітних будинків, ви
обов'язково звернете увагу на
«Айвенго» – мальовничий замок із
затишним подвір'ям.**

«Айвенго» – це не просто готель, де можна заночувати після довгої дороги, а цілий комплекс, у якому гості мають змогу відпочити, поновити сили та чудово провести час.

До ваших послуг – готель з 73 номерами різних категорій, а також ресторан, два тенісні корти, більйард, сауни, басейни, хамам та конференц-зал.

Гостям, які приїждять з дітьми, готель пропонує комфортні кімнати сімейного типу (у номері двоспальне та односпальне ліжка), двокімнатні люкси (з двоспальним ліжком в одній і розкладним двоспальним диваном в іншій кімнаті), а також покращені люкси (у номері – два двоспальні ліжка та розкладний диван).

У вартість проживання входить парковка, яка цілодобово працює та перебуває під відеоспостереженням. Гості можуть скористатися побутовою кімнатою, де можна попросувати речі. Також доступні послуги «будильник» і «виклик таксі».

Неповторну атмосферу затишку та комфорту створює величний стиль Середньовіччя. Поринути в атмосферу благородних лицарів і прекрасних дам, а також

