

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

№ 3 (92)
вересень –
жовтень
2022

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info

19

Едуард Городецький:

шлях до мрії винороба
в четвертому поколінні

47

Сидр:

перспективи напою
на українському ринку

43

Броварня Neming:

як працює нова
класика Закарпаття

Продукція провідних світових виробників харчових інгредієнтів



- екстракт виноградної шкірки та сік чорної моркви
- натуральні барвники
- широкий асортимент ароматизаторів
- натуральні антиоксиданти
- ароматичні екстракти
- ботанічні екстракти
- екстракти спецій



- натуральні м'ясні ароматизатори та підсилювачі смаку (ГРБ, дріжджові екстракти)



- карміні



- цитрусові волокна Citri-Fi та інші загущувачі рослинного походження



- фруктові та овочеві порошки



- натуральні ароматизатори молока, вершків, масла та сирів



- хрустка смажена цибуля



- барвники
- ароматизатори
- екстракти
- антиоксиданти
- підсилювачі смаку
- загущувачі

ТОВ «Компанія Євроімпекс»

04080, м. Київ,
вул. Кирилівська, 102К
www.euroimpex.net.ua
тел.: 044-33-22-999,
050 444 34 56, 067 177 33 94
info@euroimpex.net.ua





Чилери б/в від 15 до 1300 кВт в наявності на складі
Великий вибір додаткових опцій
(фрікулінг, тепловий насос, гідромодуль)
Швидка доставка до 14 днів
Запуск нашими спеціалістами
Гарантія до 3 років

NEW

Невживані чилери 2013-2022 р.в.



Більше ніж 150 наших чилерів працюють кожного дня на підприємствах України, починаючи з 2014 року

Чилери від «Європром»: якість, перевірена часом

Напої з українським присмаком, або Бути Добру!

Під час недавньої Всеукраїнської благодійної конференції «Вчимося перемагати», яку медіа-група «Технології та Інновації» провела, йдучи назустріч побажанням наших читачів і партнерів, ми організували благодійний аукціон, кошти з якого спрямували на придбання ліків для українських воїнів. Треба було бачити, як захопливо і щиро люди включалися в розіграш, як азартно йшли на підвищення ставок, часом навіть не надаючи значення, що саме вони купують, аби лиш на Добро!..

...Так, саме ця хвиля доброчинності йде нині світом, і все на підтримку України в її борні з ворогом. Театр пива «Правда» зробив доступними свої унікальні рецептури для пивоварів світу – і вони варять пиво, кошти з продажів якого йдуть на допомогу Україні. «Чернігівське» пиво, виробництво якого переїхало в Бельгію, продають у цілому світі, а кошти з продажу теж скеровують на допомогу Україні. Шириться число інших напоїв з українським смаком і колоритом: в Києві в продажу з'явилися «Бандерівська» кола й енергетики з портретом Президента Зеленського; у Швейцарії випускають горілку «Зеленський», яка також продається в Німеччині і Великій Британії; бармен у Великій Британії винайшов чудовий жовто-блакитний коктейль «Зеленський» з лікерами кюрасао і персиковим; в Японії випустили sake, де на тлі жовто-блакитного стягу написано NO WAR; Шведські виробники віскі разом випустили «Віскі для України», а виручені з їхнього продажу кошти віддали на потреби українських біженців...

Цей перелік можна продовжувати і продовжувати. Мабуть, і ви, шановні читачі, маєте приклади виробництва або споживання нових напоїв з українською символікою. А це означає, що Україна та українське сьогодні стають відомими і популярними в усьому світі! І варто сьогодні скористатися ситуацією для того, щоб просувати українські вина, пиво, сидри та інші напої, будь-яку іншу високоякісну продукцію від українських виробників на європейські і світові ринки. І тим зміцнювати економіку держави у складний воєнний час.

Суть у тому, що ми всі працюємо заради торжества Добра, заради Перемоги. Черговий випуск журналу «Напої. Технології та Інновації», який ви можете побачити поки що на екранах ваших гаджетів, підтверджує це. Боріться за своє місце під сонцем, за свою країну, незважаючи на війну, на біди і проблеми, а ми вас у цьому підтримаємо! Все буде Україна!

Сподіваємося на співпрацю! Не здаємося!

*Ваші Катерина Конєва, Надія Ящук,
видавці*

«Напої. Технології та Інновації» №3 (92) 2022 р.
Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Журнал рекомендований фахівцям із виноградарства, виноробства, пивоваріння, виробництва слабо- і безалкогольних напоїв, спеціалістам суміжних галузей і всім, кого цікавить ця тематика. Виходить українською мовою 5 разів на рік. Розповсюджується через адресну розсилку і шляхом передплати керівникам виноградарських та виноробних компаній, підприємств із виробництва пива, міцних алкогольних, слабо- і безалкогольних напоїв, а також компаній-дистрибуторів та імпортерів напоїв. Журнал розповсюджується на спеціалізованих виставках України та за кордоном. У pdf-форматі журнал поширюється в соціальних мережах, на тематичних сторінках і в тематичних групах, - насамперед, медіагрупи «Технології та Інновації»: «Напої. Технології та Інновації», Craft beer forum.



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

Засновники проєкту «Напої. Т.І.»:

Надія Ящук, nadia@ukr.net,

Катерина Конєва, kateryna.koneva@gmail.com

Головний редактор: Катерина Конєва.

Випусковий редактор:

Катерина Олар, techandinnowsad-beer@ukr.net

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,

Світлана Мельник, Катерина Олар.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Переклад: Олена Турчик.

Передплата і реклама:

Лариса Товкач, +38 097 968 95 16, sad.ntl@ukr.net;

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83,

+38 095 607 09 04, reklama.nti@gmail.com;

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com.

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

Катерина Олар, +38 096 501 02 54, katia.olar13@gmail.com.

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.

На період війни журнал видається в Digital-форматі та доступний для безкоштовного завантаження на сайті www.techdrinks.info

«Drinks. Technologies and Innovations» №3 (92) 2022.
International Specialized Scientific
and Analytical Journal

The magazine is recommended for specialists in viticulture, winemaking, brewing, production of soft and non-alcoholic beverages, specialists in related industries and anyone interested in this topic.

It is published in Ukrainian 4 times a year.

Distributed through direct mail and by subscription through chiefs of viticulture, horticulture, winemaking enterprises, strong alcohol and non-alcohol beverages. Also spread on specialized exhibitions in Ukraine and abroad. In pdf-format the magazine is distributed in social networks, on thematic pages and in thematic groups, primarily in the «Technologies and Innovations» media group: «Drinks. Technologies and Innovations», Craft beer forum, «Beer Technologies and Innovations».

The founders of the project –

Nadia Yashchuk, nadia@ukr.net; Kateryna Koneva, kateryna.koneva@gmail.com

Editor-in-chief – Kateryna Koneva,

kateryna.koneva@gmail.com

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

During the war the magazine is published in digital format and is available for free download on the website www.techdrinks.info



ПОДІЇ

- 5 Компанія Purcari Wineries здобула статус найкращої молдовської виноробні 2022 на Національному дні вина в Молдові
- 6 Виробники вина та технологій для виготовлення різних напоїв зберуться на міжнародній виставці SIMEI уже в листопаді цього року!

З ПЕРШИХ УСТ

- 8 Імідж українського виноробства треба створювати з чистої сторінки – так вважає Євгенія Ніколайчук, завдяки зусиллям якої про наше вино дізнаються у світі

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 12 Letina: ємності з нержавіючої сталі, що спрощують життя
- 14 NOMACORC: інноваційна пробка, що «дихає»

ВИНОРОБСТВО

- 19 Щасливий вибір... без вибору, або Шлях до мрії винороба в четвертому поколінні Едуарда Городецького. Катерина Олар

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 24 Використання дубової альтернативи у виробництві червоних та білих вин. Вікторія Алексович, власниця та генеральний директор ТОВ «ВУД ІНТЕРНАЦІОНАЛ» та ТМ BOUSINAGE, магістр Сенсорного аналізу у харчових технологіях, аспірант ОНТУ, докторант Університету Бордо

ВИНОГРАДАРСТВО І ВИНОРОБСТВО

- 27 Виноградар-сортовипробувач Іван БЕЗРОДНИЙ: «Не уявляю свого життя без винограду». Оксана Марчук

ВИНОРОБСТВО: НАУКА

- 30 Виноград. Вино. Сучасні біотехнології. Ніна Мулюкіна, заступник директора з наукової роботи ННЦ «ІВІВ ім. В. Є. Таїрова», д. с.-г. н., член-кореспондент НААН України

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 33 Управління ризиком окислення за допомогою біологічних засобів. Частина II. Після бродіння (Технології виноробства від фахівців компанії Lallemand)

ВИНОРОБСТВО

- 37 У виноробстві простір для творчості є завжди. Так вважає винороб із Закарпаття, який експериментує сам та ініціює конкурси-дегустації продукції колег (досвід виноробства Олександра Ковача). Марина Степанюк

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 41 EUROPRESS: 50 років досвіду та інновацій

ПИВОВАРІННЯ

- 43 Українська пивоварня з чеськими ідеями. Як працює нова класика Закарпаття – броварня Heming. Світлана Мельник

СИДРИ

- 47 Сидр: перспективи напою на українському ринку. Катерина Олар

ПОДІЇ

- 53 Українські медові напої здобули 7 нагород на Міжнародному конгресі Апімондії в Туреччині
- 55 WBWE Amsterdam: чим буде особлива міжнародна виставка-ярмарок балкових вин цього року?



**ALTA
KRAINA**

«Катанзаро Євразія»
Alta Kraina, м. Одеса
office@altakraina.com
altakraina-promo.com
+38 067 48 52 285

**ДОСТАВКА
ПО УКРАЇНІ**

КОНЦЕНТРОВАНИ СОКИ

ФРУКТОВІ ОСНОВИ ТА КОМПАУНДИ
ЛИМОННА КИСЛОТА ТА ІНШІ ІНГРЕДІЄНТИ

ПРОДУКТИ ДЛЯ ЕНОЛОГІЇ

Сировина для виробництва:

- соків та нектарів
- усіх видів напоїв (фруктових, енергетичних, імунних тощо)
- вина та винних напоїв (Фраголіно тощо)
- пива (Fruit Beer, Hard Seltzer тощо)
- сидрів



8



Євгенія Ніколайчук:
**Імідж українського
виноробства треба
створювати з чистої
сторінки**

24



**Використання дубової
альтернативи** у виробництві
червоних та білих вин

27



Виноградар-
сортовипробувач
Іван БЕЗРОДНИЙ:
**«Не уявляю свого життя
без винограду»**

EVENTS

- 5 Purcari Wineries was awarded the status of the best Moldovan winery 2022 at the National Wine Day in Moldova
- 6 This year's international exhibition SIMEI will gather winemakers and beverage technology producers for the production of various beverages in November!

AT THE FIRST HAND

- 8 The image of Ukrainian winemaking should be written from a fresh start – points from Yevgenia Nikolaychuk, as thanks to her efforts, the world will get knowledge about our wine.

TECHNOLOGIES IN WINEMAKING

- 12 Letina: stainless steel containers that make life easier
- 14 NOMACORC: an innovative closure that's Breathing

WINEMAKING

- 19 A happy choice... without a choice, or the path to the dream of a winemaker in the fourth generation of Eduard Horodetskyi. *Kateryna Olar*

TECHNOLOGIES IN WINEMAKING

- 24 The use of oak alternatives in the production of red and white wines. *Viktoriya Aleksovykh, owner and CEO of enterprise WOOD INTERNATIONAL and TM BOUSINAGE, Master of Sensory Analysis in Food Technology, postgraduate student of ONTU, doctoral student of the University of Bordeaux*

VITICULTURE & WINEMAKING

- 27 Grape grower and variety tester Ivan BEZRODNY: I can't imagine my life without grapes. *Oksana Marchuk*

WINEMAKING: SCIENCE

- 30 Grape. Wine. Current biotechnologies. *Nina Mulyukina, deputy director for scientific work of the National Scientific Centre V.Ye. Tairov Institute of Viticulture and Winemaking NAAS of Ukraine, corresponding member of the National Academy of Sciences of Ukraine*

TECHNOLOGIES IN WINEMAKING

- 32 Managing oxidation risk in the condition of using biological agents. Part II. After fermentation (Winemaking technologies from Lallemand company specialists)

WINEMAKING

- 37 There is always space for creativity in winemaking. It's the opinion of a winemaker from the Transcarpathia region who likes experiments and initiates product-tasting contests for his colleagues (winemaking experience Oleksandr Kovach). *Maryna Stepaniuk*

TECHNOLOGIES IN WINEMAKING

- 41 EUROPRESS: 50 years of stable experience and innovation

BREWING

- 43 Ukrainian brewery with Czech ideas. How the new classic of Transcarpathia works – from the Heming brewery. *Svitlana Melnyk*

CIDER

- 47 Cider: prospects of this drink at the Ukrainian market. *Kateryna Olar*

EVENTS

- 53 Ukrainian mead drinks won 7 awards at the Apimondia International Congress in Turkey.
- 55 WBWE Amsterdam: What new will be introduced at this year's international bulk wine trade fair?

Компанія Purcari Wineries здобула статус найкращої молдовської виноробні 2022 на Національному дні вина в Молдові



1–2 жовтня відбувся Національний день вина в Молдові після дворічної перерви через пандемію. На площі Великих національних зборів в Кишиневі зібралося більше ніж 80 виноробень, які презентували свої кращі вина. Молдовська виноробня Purcari Wineries plc здобула статус найкращої молдовської виноробні – 2022. Про Національний день вина, а також про низку нагород Purcari Wineries plc проєкту «Напої. Технології та Інновації» розповів ексдиректор Національного офісу винограду і вина в Молдові, доктор технічних наук Георгій АРПЕНТИН, який нині поєднує роботу директора з досліджень, розвитку та інновацій у Purcari Wineries і розвиває власну виноробню IM Les terres noires srl.

– Національний день вина – це традиційне свято, організація якого підтримується на рівні уряду. Цього року відбувся 22-й Національний день вина, у якому взяли участь 86 винзаводів. За даними Національного офісу винограду і вина, за 2 дні захід відвідало близько 60 тис. людей. У рамках цього свята відзначають найкращі підприємства за досягнуті успіхи. Для цього є цілий список критеріїв, до яких належать

такі: економічна ефективність, соціальний складник (кількість працівників, заробітні плати тощо), екологічність, інфраструктура винного туризму, експорт тощо. Щодо екологічності, то Purcari Wineries використовує сонячні батареї як джерело енергії. Зараз сонячні батареї встановлені на даху цеху для розливу вина. Але у планах – зробити так, щоб завдяки джерелам відновлюваної енергії перекри-

Медалі здобули такі вина:

- Negru de Purcari 2020
 - Cuvee de Purcari Feteasca Albă 2018
- Freedom Blend 2020
 - Rara Neagră de Purcari 2021
 - Feteasca Neagră de Purcari 2019
- Viorica de Purcari 2021
- Rara Neagră-Malbec 2020

вати до 80 % потреб заводу. Статус найкращої виноробні дуже важливий для іміджу виноробні Purcari, тому що її успіхи визнали на високому рівні, – розповідає Георгій Арпентін.

Виноробня Purcari здобула 6 нагород – 5 золотих та 1 срібну медаль. 1 з цих медалей – велика золота медаль, яку присуджують винам, що, за оцінками дегустаційної комісії, набрали більше ніж 92 бали за 100-бальною системою оцінювання.

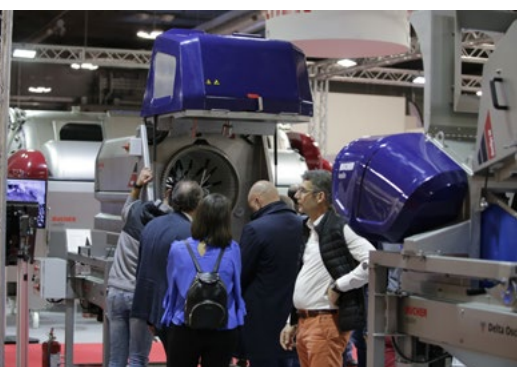
У загальному для дегустацій та продажу на Національному дні вина було запропоновано понад 4 тисячі видів якісного вина. Загалом було спожито 108 тисяч пляшок вина.

Подію відвідало багато туристів з різних країн світу, серед яких – США, Румунія, Україна, Китай, Японія, Туреччина, Франція, Німеччина, Італія, Польща, Словаччина, Велика Британія, Чехія, Латвія.

SIMEI

Виробники вина та технологій для виготовлення різних напоїв зберуться на міжнародній виставці уже в листопаді цього року!

15–18 листопада цього року в Мілані (Італія) відбудеться 29-та виставка технологій виноробства та виготовлення інших напоїв SIMEI. На 4 дні Мілан стане осередком виноробного бізнесу, адже на виставці, за очікуваннями, буде понад 400 експонентів, делегації з 36 країн та близько 25 тис. відвідувачів з усього світу.



Виставка SIMEI проходить один раз на 2 роки, починаючи з 1963 року. Цей спеціалізований захід досі залишається єдиним міжнародним майданчиком, на якому експоненти презентують обладнання для виробництва, розливу в пляшки й упакування всіх типів напоїв, враховуючи вино, міцний алкоголь, спирт, пиво, виноградні дистилати, соки, мінеральну воду, оцет, рослинні олії.

Через пандемію у роботі виставки була вимушена пауза. Цього ж року SIMEI знову збирає відвідувачів з усього світу, які впродовж 4 днів будуть ознайомлюватися з найцікавішими рішеннями для виноробства, пивоваріння, виробництва міцних напоїв тощо.

Ключова спрямованість виставки цього року – сталість довкілля. Учасники заходу презентуватимуть бізнес-моделі, спрямовані на екологічний, соціальний та економічний розвиток сектору виробництва напоїв різного виду.

15 листопада в обговоренні за круглим столом Sustainable Wine Roundtable (SWR) буде виголошена доповідь про технологічні рішення, важливі для того, щоб зробити виноробство справді стійким. Наступного дня відбудеться

обговорення потенціалу глобального еталонного стандарту для світу вина.

Запланована лекція на тему «Інновації у запобіганні світлових дефектів у білих і рожевих винах». Організація Women in Wine проведе всесвітній форум на тему «Культивуймо майбутнє та мир». I.G.A. Beer Challenge організує пивний простір. Зокрема, вперше на виставці SIMEI відбудеться міжнародний конкурс італійського виноградного елю – Italian Grape Ale.

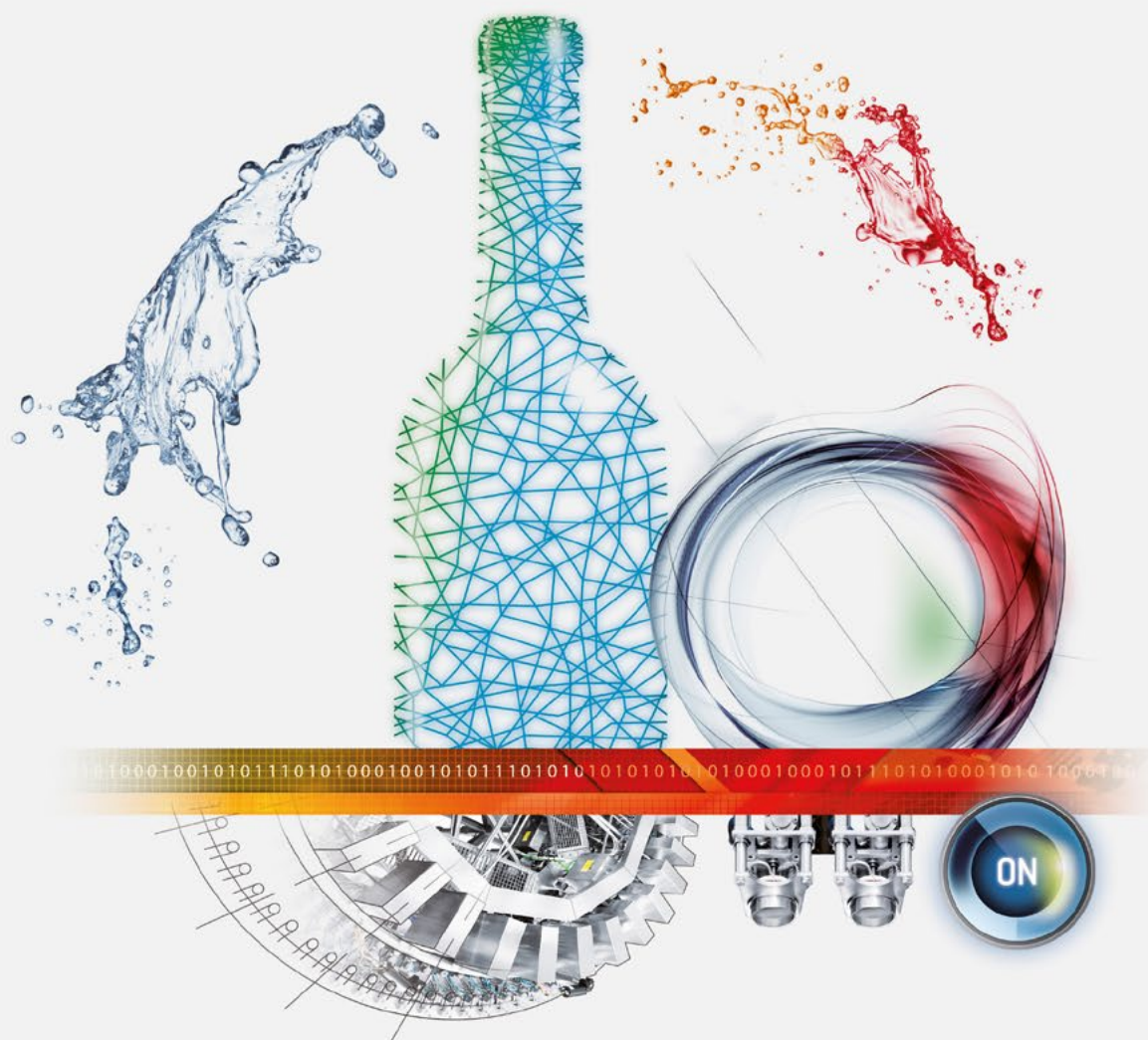
Також цього разу на виставці SIMEI повертається Innovation Challenge – змагання за технологічні інновації в галузі. Вперше нагородження Technology Innovation Award SIMEI 2022 і New Technology SIMEI 2022 супроводжуватиметься Green Innovation Award SIMEI 2022. Визнання найефективніших і перспективних рішень у сфері пом'якшення клімату, циркулярної економіки або споживання води та енергії, як це передбачено Регламентом ЄС 2020/852 від 18 червня 2020 року.

Відвідайте визначну подію в галузі виробництва напоїв задля вдосконалення свого бізнесу, пошуку нових партнерів та бізнес-рішень.

www.simei.it

МІЖНАРОДНИЙ
САЛОН
ОБЛАДНАННЯ
ДЛЯ ВИНОРОБСТВА
І БУТИЛЮВАННЯ

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

ІМІДЖ УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА ТРЕБА СТВОРЮВАТИ З ЧИСТОЇ СТОРІНКИ, –



так вважає **Євгенія Ніколайчук**,
завдяки зусиллям якої про наше
вино дізнаються у світі

Попри те, що в нашій країні існують давні традиції виноробства, наразі про українських гуру цієї справи у світі, на жаль, знають дуже мало. Бо навіть іменитим виноробам з України важко конкурувати з колегами з Італії, Іспанії, Португалії чи Франції, де ця галузь є однією з візитівок країн. Утім, варто констатувати, що останнім часом промоція вітчизняного виноробства відбувається значно активніше й ефективніше, ніж раніше. І маємо це передусім завдяки невтомним ентузіастам – таким, як Євгенія Ніколайчук, одна з кількох українців, котрі мають кваліфікацію Level 4 лондонської школи Wine & Spirit Education Trust. З огляду на її фаховість та природну активність, Євгенія вже встигла зробити для просування українського виноробства надзвичайно багато: від його популяризації у винних барах Like a Local's, які вона заснувала разом із партнерами, до поширення інформації про наше виноробство через проведення дегустацій у різних країнах світу.

«Поки що імідж України як виноробної держави – це чиста сторінка. І в нас сьогодні є цілком унікальна можливість написати на ній все, що завгодно», – переконана фахівчиня, яка вважає, що попри всі негаразди розпочинати робити це потрібно вже зараз.

З АБСОЛЮТНОЮ ЛЮБОВ'Ю ДО ЛОКАЛЬНОГО ВИНА

Передумови до захоплення тією діяльністю, якій Євгенія Ніколайчук присвятила себе нині, з'явилися одразу ж, як дівчина розпочала працювати: найперша її робота вже була пов'язана з вином. Зараз ця професія називається модним словом «кавіст», а тоді все було значно простіше – Женя працювала консультантом у магазині.

– Згодом я потрапила до крутої компанії «Долмарт Україна», спадкоємницею якої нині є компанія Winemart. Очолювала її Кристина Ксиніас. Її талант до мотивації був настільки потужним, що шансу не закохатися у вино не було жодного. Тож згодом я перейшла працювати до офісу цієї компанії та розпочала навчання в лондонській школі WSET (Wine & Spirit Education Trust). У 2011 році отримала третій рівень, а вже у 2014-му почала навчатися, щоб здобути четвертий рівень. І вже згодом, з 2016-го, розпочалася моя історія з Like a Local's wine bar та абсолютна любов до локального вина, – розповідає Євгенія Ніколайчук.

Головну місію барів Like a Local's їхні співзасновники, серед яких була й наша співрозмовниця, визначили як промоцію локальних вин. У 2016-му це був перший винний бар, де презентували лише українські вина. Проект став доволі успішним, однак нині, з огляду на події в країні, його довелося закрити. Зрозуміло, що ситуація



з винними барами в Києві зараз не найкраща. Однак працювати з локальними винами Євгенія Ніколайчук має намір продовжувати й надалі, утім, вже дещо в іншому форматі.

Наразі ж фахівчиня перебуває в Португалії, куди переїхала після початку повномасштабного вторгнення. У цій країні продовжує працювати в улюбленій сфері. Однак вже дещо в іншій площині: Євгенія працює на винарні в Алентежу, займається енотуризмом та сприймає таку можливість як своєрідне міжнародне стажування.

БРАТИ ПРИКЛАД З ПОРТУГАЛІЇ

У Португалії, країні з міцними традиціями виноробства, масштаби цієї сфери куди потужніші, аніж в Україні. Варто порівняти хоча б площі виноградників: нині в Португалії, територія якої менша, ніж українська, приблизно в шість разів, близько 190 тисяч гектарів виноградників, тоді як у нашій країні станом на 2021 рік виноградники займали лише 36,6 тисячі гектара, з яких технічні сорти росли на 20 тисячах гектарів.

– У Португалії виноробство розвинене куди краще. Власне, там ця галузь підтримується на державному рівні. В країні діє асоціація Wines of Portugal, метою якої є розвиток та промоція португальського виноробства. І це діє. Скажімо, зараз я перебуваю у регіоні, де туристична сфера не надто розвинена. Проте наша винарня популярна, бо в тому числі потенційні туристи можуть знайти інформацію про тури, що ми пропонуємо, на сторінці асоціації, що розміщена в





аеропорту. Взагалі ж асоціація проводить багато івентів задля популяризації португальського вина. Навіть в Україні до повномасштабної війни відбулося кілька таких масових івентів. На жаль, в нашій країні немає всеукраїнської асоціації, яка б діяла від імені усіх виноробів держави та фокусувалася б виключно на промоушені. Та все ж я дуже сподіваюся, що національна асоціація, яка забезпечуватиме виключно закордонну промоцію українського вина і сприяння його виходу на інші ринки, в нас таки з'явиться, – зазначає Євгенія Ніколайчук.

Ще одна суттєва відмінність розвитку виноробної галузі в Португалії – це активний розвиток та популяризація власних сортів винограду. Нині в цій країні зареєстровано близько 260 локальних сортів, на які у промокампаніях роблять відчутний акцент.

Цікавою традицією регіону Португалії, де нині перебуває наша землячка, є виробництво вин в амфорах.

З огляду на те, що амфорні вина – сучасний світовий тренд, і їх пропонують виробники з різних країн, це також є своєрідною туристичною фішкою. Зрештою, для португальського виноробства характерна чітко окреслена айдентика: винороби та промоутери знають, про що розповідати і чим приваблювати. Ось над цим і потрібно працювати українцям, переконана Євгенія Ніколайчук, необхідно знайти власні меседжі та айдентіку.

Є КИМ ПИШАТИСЯ І В УКРАЇНІ

Прагнення популяризувати локальні українські вина Євгенія вважає своєрідною волонтерською діяльністю. Навіть перебуваючи поза межами рідної країни, організовує та проводить презентації українського вина для зацікавлених осіб. Декілька місяців тому такі івенти відбулися в Польщі, Угорщині, Німеччині в рамках виставки ProWein. В жовтні Євгенія має намір ознайомити з українською продукцією ірландців: дегустацію заплановано провести у Дубліні у кооперації з асоціацією Drinks Ireland. А в листопаді заплановано презентувати українські амфорні вина в рамках Amphora Wine Day, що пройде в Португалії.

– Презентую вина від виробників, які, на мій погляд, варті уваги та визнання. Це вина, що гідно презентують нашу країну – Beykush, Biologist, Shabo, Father's Wine, Stakhovsky wine, Chateau Chizay, 46 Parallel Wine, Kolonist та інші. Важлива умова – наявність можливості пра-

цювати на експорт, адже представленою продукцією можуть зацікавитися іноземні партнери під час таких презентацій. У нас є чимало маленьких винарень, продукцію яких я обожаю. Але, на жаль, вони не виробляють достатньої для експорту кількості вина. Взагалі ж просування українському виноробству дуже потрібне. Зазвичай учасники тематичних міжнародних виставок не мають жодного поняття про вино з України. Тому зараз ми – чистий лист, і на ньому потрібно чітко виписати імідж країни-винороба. А для цього варто заявляти про себе, проводити дегустації, зустрічі. Потрібно, щоб це була злагоджена робота виробників, в ідеалі – в межах асоціації, яка могла б представляти всю галузь загалом. І що більше ми будемо говорити про те, що у нас є класне вино та хороші виробники, і ми рухаємося від кількості до якості, то краще, – переконана факівчиня.

Поки що ж позитивного іміджу українському виноробству додають ініціативи ентузіастів, які влаштовують дегустації, презентації, проводять конкурси. У цьому середовищі Євгенія Ніколайчук – справжній професіонал, а її четвертий рівень WSET – одна з найпрестижніших кваліфікацій у галузі. Навіть у Португалії Євгенія швидко знайшла роботу саме завдяки отриманій свого часу міжнародній освіті.

– Я здобула цей рівень, коли ми відкривали перший бар. І це стало важливим кроком, оскільки на той час над іміджем локальних



вин потрібно було працювати фактично з нуля. Тоді ми поступово вибудовували імідж українського вина, гуртували тих, кого цікавив розвиток вітчизняного виноробства. І престижна міжнародна кваліфікація додавала певної експертності цій діяльності, – пригадує Євгенія.

ВЕЛИКІ ПЕРСПЕКТИВИ МАЛЕНЬКИХ ВИНОРОбЕНЬ

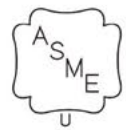
Утім, завдяки натхненникам популяризації українського виноробства, поступ у цій справі таки відчувається. Нині на продукцію українських винарень звернули увагу в багатьох ресторанах, розширився асортимент такої продукції і в магазинах та маркетах. Щоб більше дізнатися про локальні українські вина, фахівчиня радить читати рекомендації визнаних сомельє й обов'язково відвідувати невеликі винарні та крамниці крафтових вин. Адже саме крафтове українське

виноробство нині – дуже цікавий та перспективний сегмент. Така продукція не є масовою, але заслуговує на увагу та популяризацію.

– Найкращі враження від знайомства з вином можна отримати, коли його тобі наливає сам винороб, водночас розповідаючи про пропонувані напої та його особливості. Класні вина зараз пропонує багато виробників: Богдан Павлій, Руслан Ковалевський, Віталій Маланчук, Wine Idea, Biologist, Сергій Стаховський... Деякі невеликі винарні ще не отримали ліцензію, тому зустріти їхнє представництво можна хіба що на фестивалях. Сподіваюся, що тенденція до зростання кількості таких виноробень буде й надалі. І не лише в тих регіонах, які вважаються в Україні найбільш перспективними для виноробства, як Закарпаття, Одеса чи Крим, де багато різних мікрокліматів, і можна робити вина з різноманітною палітрою смаків.

Думаю, що згодом перспективними стануть і північні регіони. Виноробство зміщуватиметься, бо у мирні часи разом з ним повинен розвиватися й винний туризм. Тому винороби тяжітимуть до великих міст, і згодом навіть Київщина може стати виноробним регіоном, – вважає наша співрозмовниця.

Дуже тішиться Євгенія Ніколайчук і тому, що в Україні поступово розвивається культура споживання вина. Це засвідчує поведінка відвідувачів дегустацій, які, зазвичай, мають досвід відвідування таких заходів та чимало знають про вино. Зрештою, у вина стає щоразу більше шанувальників, і вони надають перевагу саме йому, а не міцним напоям. Середньостатистичний споживач у великих містах стає освіченішим і більше цікавиться тим, що саме обирає. Тож важливо, аби ця тенденція зберігалася і поступово ставала актуальною щоразу для ширшого кола наших співвітчизників.



Letina: ємності з нержавіючої сталі, що спрощують життя

Якісне обладнання, **призначене для того, щоб спростити виготовлення вина**

За 60 років існування компанія Letina працювала з тисячами виноробів, пивоварів, виробників соків та алкогольної продукції у всьому світі. Досвід роботи з ними показав, що представники переробної промисловості цінують **надійність, контроль і простоту** понад усе. Ці цінності формують підхід компанії до дизайну продукції.

Letina виробляє **якісні й сучасні посудини** з нержавіючої сталі, які виготовлені на основі ґрунтовних наукових досягнень та розробок. Ці ємності **привертають увагу** споживачів у виставкових залах і на полицях спеціалізованих магазинів. Вони практичні й на виноробні та у пивоварнях. Створені для того, щоб справити враження на відвідувачів і полегшити виробничий процес, ємності Letina поставляються зі **спеціалізованими галузевими налаштуваннями**, які вирішують **конкретні проблемні моменти**.

Лінійка продукції компанії Letina включає в себе будь-який тип посудини, який вам знадобиться для переробки – від простих **резервуарів для зберігання** та **ємностей зі змінною місткістю** до найсучасніших **бродильних ємностей**.

Компанія завжди **зважає** на потреби замовників. Ви можете **змінити** кількість, тип і положення різних **фітінгів**, **замовити** додаткове **обладнання** або **навіть попросити повністю індивідуальний дизайн**. Можливості нескінченні.

Якщо вам потрібна **порада** щодо вашого обладнання, то працівники компанії радо **проконсультують** вас. Її фахівці мають великий досвід. Letina консультувала **різні компанії** і співпрацювала з ними – від загальновідомих, як-от Moët & Chandon та BrewDog, до сімейного виноробного заводу неподалік від вас.

Letina **TÜV** – сертифікована для виробництва ємностей високого тиску відповідно до кодів **ASME** і **PED**



200
працівників
працюють у Letina

20 000 m²
заводської
монтажної площі

20 000 000 L
об'єм ємностей,
що випускаються щороку

Компанії Letina довіряє понад 1000
виноробних підприємств, пивоварних заводів, спиртзаводів, виробників олії та соку...

- ємності для зберігання
- квадратні цистерни
- ізольовані ємності
- багатоканальні ємності
- змішувальні баки
- перфоровані ферментери
- перекачувальні ферментери
- горизонтальні ферментери
- рамний фільтрпрес
- конусні ферментери
- резервуари зі змінною місткістю
- брайт-танки для виготовлення пива
- танки для виготовлення ігристих вин
- ємності для коньяку
- ємності для оливкової олії



+385 40 328 100
letina@letina.com

 **Letina**

STAINLESS STEEL TANKS TECHNOLOGY



NOMACORC:

ІННОВАЦІЙНА ПРОБКА, ЩО «ДИХАЄ»

Ринок винної пробки зазнає серйозних змін. Двадцять років тому корковими пробками закупорювали практично всі вина. Але часи змінюються, ринок вносить свої корективи, і сьогодні близько половини пробок – це класика, серед якої – цілісна натуральна пробка, агломерат і мікроагломерат (11 %, 32 % і 13 % відповідно), а решта – альтернативні замітники. І ця тенденція лише набиратиме обертів. Дискусія про переваги полімерної або натуральної пробки завершилася після того, як професійній спільноті презентували пробки, що «дихають», – Nomacorc.

Вважають, що кожна десята пляшка вина, закупорена натуральною пробкою, може бути зіпсована. Наприклад, статистика недавнього конкурсу вин International Wine Challenge у Лондоні така: 6 % всіх вин мали так званий «проб-

ковий дефект». Цю проблему зумовлює речовина 2,4,6-трихлоранізол (скорочено ТСА), що з'являється на поверхні пробки і псує закупорене вино. Напій, пробка якого заражена ТСА, набуває характерного затхлого запаху і присмаку цвілі.

На тлі цієї невтішної статистики представники компанії Nomacorc прогнозують успіх інноваційної пробки, яка гарантує стовідсотковий захист вина від «пробкової хвороби». Завдяки інноваційній пористій структурі пробка є обов'язковим елементом у створенні найсприятливіших умов для визрівання вина.

Пробку серії Nomacorc виготовляють за запатентованою і перевіреною виробничою технологією – коекструзією, що забезпечує незмінність якості виготовлення від пляшки до пляшки і запобігає утворенню вад вина, викликаних окисленням, відсутністю аромату тощо.

Пробка гладка, тому закупорювання пляшки відбу-

NOMACORC®

Advance Your Passion



вається легко, як і вилучення пробки із пляшки. Окрім того, пробку виготовляють згідно з вимогами екологічності. Наприклад, пробку Nomacorc Green Line виготовляють за запатентованою технологією Plant Corc для зниження впливу на навколишнє середовище вуглецевих викидів. Товар виготовляється з використанням екологічних виробничих процесів, з використанням джерел відновлюваної енергії.

Nomacorc випустив серію винних пробок з рослинного матеріалу – Green Line (для тихих вин – Reserva, Select Green, Classic Green, Smart Green). Кожен тип пробки гарантує лімітоване проникнення кисню в пляшку, закупорену пробкою Nomacorc, протягом регламентованого терміну витримки вина. Показники проникнення кисню у пляшку за кожним типом пробки наведені у таблиці 1.

NOMACORC – лідер на ринку синтетичних пробок для вина. Заснована в 1999 році, нині компанія – найбільший світовий виробник цього виду пробок. Представництва компанії є на 3 континентах. Тому виробник гарантує замовникам безперебійну доставку замовлень. Завдяки глобальній дистрибуторській мережі пробки постійно є на ринку, і споживачі відчують підтримку виробника.

Пробки **NOMACORC** використовують уже більше ніж 10 років. Ці пробки обирають понад 5000 винзаводів по всьому світу, у тому числі мінімум 30 виноробних компаній із світового рейтингу кращих 40 виноробень. Одним із головних ноу-хау **NOMACORC** є технологія виробництва, яка дозволяє контролювати проникнення повітря в пляшку з вином. Компанія витрачає великі кошти на вивчення хімічних реакцій у вині після бутілювання, оскільки вважає, що проникнення кисню через пробку є невід’ємним елементом, що впливає на якість та еволюцію вина.

Nomacorc Green Line – це нова категорія пробок, які отримують із екологічного відновлюваного сировинного матеріалу на основі цукрової тростини. Спінена серцевина пробки, що забезпечує «процес дихання», покривається щільною та еластичною зовнішньою оболонкою. Текстура та зовнішній ви-

гляд пробки максимально наближений до деревини, а зовнішню відмінність від натуральної пробки може помітити лише досвідчений фахівець.

Пробки, що входять до лінійки Nomacorc, різні за зовнішнім виглядом, мають різний вуглецевий слід, термін витримки вина та проникнення кисню.

ПРОБКА RESERVA

Ця пробка – це оптимальне співвідношення експлуатаційних характеристик, дизайну та екологічності. Вона призначена для преміальних вин тривалого терміну витримки. Низький рівень доступу кисню є ідеальним для свіжих та легких вин, а також високоякісних червоних вин.

Характеристики:

- Пробка призначена для витримки вин до 25 років.
- Відсутність ТСА.
- Вид натуральної пробки класу Flor з лініями росту та природними недосконаlostями.
- Удосконалена, м'яка на дотик поверхня з легкою шорсткістю. Пробка приємна на дотик.
- Виготовлена із відновлюваних високоякісних полімерів рослинного походження.
- 100 % перероблена пробка.

SELECT GREEN

Цю пробку виготовляють за запатентованою технологією Nomacorc PlantCorc™, що передбачає екологічну свідомість. Пробка має високі експлуатаційні характеристики та підвищений кисневий контроль.

Характеристики:

- Низький доступ кисню, ідеальний для преміальних вин із витримкою до 15 років.
- Три різні рівні доступу кисню, що дозволяють виноробам контролювати розвиток вина в пляшці.
- Досконалий вигляд пробки з текстурою деревини.
- М'яка на дотик поверхня для надійної роботи лінії розливу.
- Перша у світі пробка з нульовим вуглецевим слідом.
- Виготовлена із відновлюваних високоякісних полімерів рослинного походження.
- 100 % перероблена пробка.

	Зберігання вина	Доступ кисню в пляшку	Вуглецевий слід	Преміум-обробка торця	Лого замовника	Діаметр	Довжина
Reserva	До 25 р.	0,29 мг O ₂ через 3 міс. 0,44 мг O ₂ через 6 міс. 0,73 мг O ₂ через 12 міс. 0,60 мг O ₂ в рік через 1 рік	-1 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	23,5 мм	47 мм 52 мм
Select Green 100	До 15 р.	0,40 мг O ₂ через 3 міс. 0,66 мг O ₂ через 6 міс. 1,22 мг O ₂ через 12 міс. 1,11 мг O ₂ в рік через 1 рік	-1 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	24 мм	38 мм 44 мм 47 мм
Select Green 300	До 10 р.	1,51 мг O ₂ через 3 міс. 1,99 мг O ₂ через 6 міс. 2,62 мг O ₂ через 12 міс. 1,11 мг O ₂ в рік через 1 рік	-1 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	24 мм	38 мм 44 мм 47 мм
Select Green 500	До 8 р.	1,71 мг O ₂ через 3 міс. 2,25 мг O ₂ через 6 міс. 3,13 мг O ₂ через 12 міс. 1,72 мг O ₂ в рік через 1 рік	-1 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	23,5 мм	38 мм 44 мм 47 мм
Classic Green	До 5 р.	1,70 мг O ₂ через 3 міс. 2,22 мг O ₂ через 6 міс. 3,12 мг O ₂ через 12 міс. 1,74 мг O ₂ в рік через 1 рік	6 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	23 мм	37 мм 43 мм
Smart Green	До 3 р.	2,02 мг O ₂ через 3 міс. 2,72 мг O ₂ через 6 міс. 4,11 мг O ₂ через 12 міс. 2,73 мг O ₂ в рік через 1 рік	8 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	23 мм	36 мм 42 мм
Zest Premium	До 2 р.	Розробляється	0 г CO _{2eq} на пробку	Так	Так	30 мм	46 мм

www.enogrup.com

Комплексні технологічні рішення у виноробстві



Пробка Nomacorc ДЛЯ ТИХИХ ВИН



Eco



Vinotop



Smart Green



Classic Green



Reserva

Інноваційна пробка що «Дихає»

Грузія – Телави • Україна – Одеса • Молдова – Кишинів

CLASSIC GREEN

Це наступне покоління світової винної пробки серії Classic+. Пробку виготовляють за технологією PlantCorc, основу якої становлять відновлювальні полімери рослинного походження з цукрової тростини. Classic Green є найбільш екологічною, тішить споживачів оновленими характеристиками – удосконаленим виглядом та відчуттями. Пробці Classic Green притаманна надійність та сталість, якій довіряють понад 5000 виноробів по всьому світу.

Характеристики:

- Низький рівень доступу кисню, якщо порівнювати з Classic+.
- Вуглецевий слід на 60 % нижчий, якщо порівнювати з Classic+.
- Відсутність ТСА.
- Преміумтиснення та фаска.
- М'яка на дотик, легко відкорковується, має привабливий зовнішній вигляд і має м'яке тактильне сприйняття.
- Виготовлена із відновлюваних полімерів рослинного походження.
- 100 % перероблена пробка.

Бережне ставлення до великого творіння природи та людини – вина, сприяло виникненню особливої ідеології компанії Nomacorc – філософії чистоти, принципу екологічної гармонії.



«Зберіг вино – збережи планету».

Під таким девізом живе і працює Nomacorc, впроваджуючи інновації та зберігаючи навколишній світ.



SMART GREEN

Це наступне покоління перевіреної пробки Nomacorc Smart+, яку використовують винороби для захисту мільйонів пляшок вин. Завдяки технології PlantCorc™, заснованій на відновлюваних полімерах рослинного походження, Smart Green є найбільш екологічно стійкою пробкою та має покращені характеристики зовнішнього вигляду та тактильного сприйняття.

Характеристики:

- Низький рівень доступу кисню.
- Відсутність ТСА.
- Преміумтиснення та обробка.
- М'яка на дотик, легко відкорковується, має привабливий зовнішній вигляд, м'яка при дотику.
- Виготовлена із відновлюваних полімерів рослинного походження.
- Виготовлена із використанням відновлюваної енергії та рециркуляції використаної води.
- Мінімізує вплив на довкілля, запобігаючи виливанню зіпсованої пробкою вина.
- 100 % перероблена пробка.

ЯК ЛІДЕР В УПРАВЛІННІ КИСНЕМ, NOMACORC МАЄ:

- команду дослідників та енологів, які розробляють продукцію, що забезпечує постійне та оптимальне зберігання і визрівання вина так, як цього бажає винороб;
- новаторські рішення у партнерстві з передовими дослідницькими інститутами, що дозволяють отримати вигоду з існуючих та майбутніх розробок різних видів закупорювальної продукції;
- понад 10-річний досвід, який забезпечує підтримку на кожній стадії процесу виробництва вина.

Займаючи першість на ринку альтернативного закупорювання, Nomacorc пропонує продукцію, яка:

- бездоганна за зовнішнім виглядом і тактильними характеристиками;
- стійка при зберіганні та визріванні вина, що відповідає очікуванням споживачів і сприяє лояльності до бренду;
- не має ризику коркового зараження, ламання пробки та кришення;
- відповідає визнаним світовим вимогам безпеки харчових продуктів (ISO, HACCP, BRC тощо), товари Nomacorc є синонімом до усунення ризиків харчового зараження.

Офіційний дистриб'ютор Nomacorc в Україні – компанія **ENOGRUP**
Одеса, смт. Лиманка, вул. Будівельна, 35

тел: +380 48 79 72 271
моб: +380 50 46 89 969

www.enogrup.com



Катерина ОЛАР

Шлях відомого винороба Едуарда ГОРОДЕЦЬКОГО у виноробній галузі – це приклад того, наскільки важливо в житті слухати себе та йти за покликом власного серця. Напевно, далеко не кожен зміг би прийняти рішення піти з керівної посади знаменитого Одеського коньячного заводу та поринути з головою у власну справу, у виноробство, яке в родині Городецьких є спадковим. Та завдяки цьому рішення ми, споживачі, сьогодні маємо змогу смакувати досконале вино ту Wine by Eduard Gorodetsky.

«Я, звичайно, не янгол, але відчуваю, що в мене за спиною крила, що допомагають мені рухатися вперед за мрією», – зазначає Едуард Городецький, і ця фраза засідає глибоко в душі. Про виноробний шлях та секрети виготовлення якісних вин спадковий винороб розповів журналу «Напої. Т.І.».

ЩАСЛИВИЙ ВИБІР... БЕЗ ВИБОРУ, або Шлях до мрії винороба в четвертому поколінні Едуарда Городецького

ШЛЯХ ДО МРІЇ

Едуард Городецький розповідає, що він у виноробстві все життя:

– Я – спадковий винороб у 4-му поколінні. Всі чоловіки в моїй родині робили вино, ще з Кавказу, Вірменії та Грузії. Мій батько родом із міста Телаві. Це Кахетія – колыска світового виноробства. Тому я мав вибір без вибору: думав, що обираю фах, але, напевно, сам фах мене обрав ще до того, як я це зрозумів. Нині я вже 26 років у професії, – розповідає винороб.

Едуард Городецький 20 років пропрацював на Одеському коньячному заводі, відомому своїми столітніми традиціями і сучасними технологіями. Починав свій шлях із миття діжок. Потім здобув диплом технолога і працював технологом на виробництві коньячних спиртів. Пізніше керував виробництвом ігристих вин, а згодом став керівником виробництва Одеського коньячного заводу. Останні 5 років був головою правління підприємства.



– Але я завжди мріяв про свою невелику сімейну виноробню, адже дуже хотів працювати у стилі європейських виноробень: виготовляти якісний продукт і водночас насолоджуватися роботою, яка до душі. Це була моя давня мрія. І коли я відчув, що готовий до її реалізації, то пішов із великої компанії та почав розвивати власний бренд. Сенс у тому, що я завжди себе чую. Я придбав занедбану будівлю старої виноробні у селі й зараз закінчую її відбудовувати, – ділиться Едуард Городецький.

Відкриття нової виноробні було заплановане на травень цього року. Війна порушила плани, і робота сповільнилась. Проте це не зупиняє засновника вино-

робні, який зазначає: якщо все буде добре, то відкриття виноробні відбудеться наступного року.

АСОРТИМЕНТ ВИН ТА ПЕРШІ ЗДОБУТКИ

Перші вина Едуарда Городецького побачили світ у 2021 році. Це була спроба, яка вийшла дуже вдалою. У світ вийшло 4 вина – Шардоне, Розе із сорту Піно Нуар, Каберне і Мерло. Найбільш вдалими автор вважає Розе та Мерло. Зокрема, Розе стало справжнім бестселером. Його дуже полюбили споживачі. Також це вино має високі бали на Vivino.

Мерло Едуарда Городецького здобуло срібну медаль на Міжнародному

Дегустаційному конкурсі вин і спиртних напоїв Ukraine Wine&Spirits Awards, що відбувся 2–4 листопада 2021 року в Києві. А головне визнання – це можливість презентувати Україну у французькому культурному центрі вина La Cité du Vin. За рішенням дегустаційної комісії Всеукраїнського відбору «посольських» вин для La Cité du Vin, Шардоне my Wine by Eduard Gorodetsky вибороло право бути присутнім від України у музеї в Бордо.

– Це моє Шардоне, яким я пишаюся. Адже з усіх вин Шардоне, які надали виробники з усієї України, саме моє вино колегія суддів обрала як гідне представляти Україну, – ділиться Едуард Городецький.



«Винний Лувр», найбільший та унікальний культурний центр вина La Cité du Vin, з'явився 2016 року. Його експозиція присвячена історії світового виноградарства та виноробства.

Щороку культурний центр вина La Cité du Vin приймає в середньому **400 000 відвідувачів із 180 країн світу**, а також понад 1000 французьких і міжнародних журналістів, 1100 груп і 400 приватних заходів, презентуючи відвідувачам історію світового виноробства та виноградарства. Тому українські винороби можуть популяризувати в Європі свою продукцію як частину світової культурної спадщини.



ЗА КУЛІСАМИ ВИНОРОБНОГО ПРОЦЕСУ

Загальновідомий факт, що від 70 до 85 % якості вина залежить від винограду. На цьому наголошує й Едуард Городецький. Винороб зазначає, що дуже важливо обирати виноград у хорошому стані, дозрілий, у гарній кондиції. А потім треба зберегти те, що надала природа, і намагатися нічого не зіпсувати. А це, як стверджує Едуард Городецький, вимагає неабиякої уважності у дотриманні технологічного процесу.

– Потрібно виключити окислення вина, чітко контролювати температу-

ру. Якщо це біле чи рожеве вино, воно має бродити при низькій температурі, щоб збереглися його ароматика та свіжість. Це дуже важливо. Для того ми використовуємо італійське обладнання, ємності із нержавіючих матеріалів, а також практикуємо дуже делікатні підходи у виробництві вина. Якщо це пресування, то дуже лагідне, щоб не пошкодилася кістка, і в вино не потрапили зайві речовини. Також я дуже уважно ставлюся до виходу суслу. Якщо ти робиш вино для масмаркету, то ти можеш забрати з винограду весь сік. Але для своїх вин я беру менше половини. Тому вихід суслу після всіх операцій із відстоюванням, з очищенням становить не більше ніж 45 %. З огляду на це моє вино виходить доволі неекономічним. Я досить багато втрачаю, але зате беру з винограду тільки найкраще. Саме це дозволяє мені робити вина гідної якості, із якими не соромно презентувати Україну за кордоном, – ділиться Едуард Городецький.

Традиційно, виноград для вин my Wine by Eduard Gorodetsky починають перероблювати на початку вересня. А вино може бути готовим до розливу десь у січні-лютому наступного року. Вино за технологією Божоле, молоде вино, можна розливати в пляшки вже в листопаді. Класичні вина готові до споживання після Нового року, розповідає Едуард Городецький.

– Я ще не встиг випустити у світ витримане вино. Воно поки що в дубових діжках. Намагаюся витримувати не дуже довго – від 6 до 9 міся-

ців, залежно від типу вина. Я вважаю, що білі та рожеві вина мають бути легкими, їх не треба витримувати довго. У французів є таке висловлювання, яке в перекладі означає «дуб вбив фрукт», тобто коли дуб превалює над свіжістю і яскравістю вина. У червоних вин є більший потенціал для витримки. Їх можна витримувати 9 місяців і довше. Моє вино буде витримане впродовж 9 місяців у діжці, – ділиться винороб.

Виноград для вин Едуард Городецький купує в друзів та колег. Якби все йшло за планом, то вже цієї осені біля добудованої виноробні висадили б власні виноградники. Зараз же все довелося відкласти. Едуард Городецький розповідає, що робить вина з винограду, який росте в Бессарабії, Ізмаїльському та Болградському районах. За

словами винороба, там найбільше сонця, та ягоди найкраще визрівають.

– Теруар впливає якнайкраще на виноград і, відповідно, на майбутнє вино. Високі температури та близькість до моря дають ідеальний баланс між цукром та кислотністю ягід. Найголовніший критерій у доборі винограду, особливо коли ти робиш небагато вина високої якості, – щоб виноград був дуже смачний. Є низка обчислюваних показників, таких як вміст цукрів, кислот, рН тощо. Але є такий момент, який не може оцінити жодна техніка. Це смак. Чи виноград передає типовість того вина, яке ти хотів би зробити? Вся ароматика майбутнього вина перебуває у шкірці винограду. І коли ти зриваєш гроно і просто його смакуєш, то відчуваєш, чи там є вся палітра ароматів, чи це смач-

но. Адже якщо виноград буде просто солодким, цього недостатньо. Якщо він буде солодким і кислотним, цього також недостатньо. А коли ти відчуваєш все багатство смаків та ароматів, які б ти хотів відчути в келиху, то саме тоді ти можеш зробити висновок, чи цей виноград гідний того, щоб зробити з нього вино високого класу, – захоплено розповідає Едуард Городецький.

ПРОСУВАННЯ VIN ТА ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ

Перший крок у рекламному вині Едуарда Городецького допоміг зробити фейсбук.

– Я, як-то кажуть, досить відома людина у вузьких колах (сміється). Є чимало людей, які мене знають як винороба і довіряють моєму продукту, моїм знанням та



ставленню до роботи. Люди, яким сподобалось вино, прорекламували мене на фейсбуці. Беручи до уваги, що це напівкрафтове вино, я не маю на меті завоювати всі ринки. Тому просувати вино здебільшого мені допомагає спілкування через соцмережі – інстаграм та фейсбук. У мене є ціль – розвивати обізнаність людей у вині та виховувати поважне ставлення саме до українського вина. Бо я впевнений, що в Україні є все необхідне, щоб робити гарне вино. Заради цієї мети я заснував і веду ютуб-канал, де розповідаю про українське вино. Щоправда, зараз канал на паузі, але після Перемоги ми його відновимо, – зазначає Едуард Городецький.

Головне завдання сьогодні, за словами винороба, – завершити ремонт виноробні, облаштувати її та наступного сезону робити вино вже там:

– Сподіваюся, що в гарно облаштованій виноробні я зможу багато експериментувати, адже маю багато творчих ідей.

На питання, чи бачить Едуард у виноробстві своїх синів, він відповідає, що цінує свободу людей і своїх дітей зокрема та поважатиме їхній вибір фаху, коли вони будуть в змозі його обрати. Але його мрія, звісно, – це продовження династії виноробів. Адже дітей виховують в атмосфері поваги та любові до землі, до винограду, до лози та до культури виноробства.

– Моя сім'я допомагає мені розкривати крила. Адже, хоч я не янгол, але крила в мене є, і вони мене штовхають до мрії.



Наприклад, нещодавно був мій День народження, і мій син сконструював із конструктора лего імпровізовану виноробню із виноградом і українським прапором та подарував це мені. У такі моменти я відчуваю, що мої крила стають вдвічі потужнішими, – з любов'ю розповідає Едуард Городецький.

ПІДВОДНІ КАМЕНІ

Як зазначає Едуард Городецький, диявол ховається в деталях. Адже зробити гарне вино доволі складно, тому що це потребує концентрації та компетентності.

– Не маєш гарного винограду – не зможеш зробити якісне вино. Маєш хороший виноград, але не маєш обладнання – теж не добре. Маєш виноград, обладнання, але нічого не розумієш – зіпсуєш і виноград, і обладнання. Тобто це досить копіткий шлях до пізнання. Треба вчитися щодня, – наголошує наш співрозмовник.

За словами Едуарда, перевага невеликих виноробів у тому, що вони абсолютно



вільні, щоб робити вино так, як їм до душі. А якщо вино якісне, то воно неодмінно знайде свого споживача.

– Існує багато прикладів, коли винороб має особистий почерк, і він знаходить свого споживача, який повертається саме по ці вина. Тобто якщо є бажання і наполегливість, то все вийде. Проте, на жаль, маю констатувати, що законодавство України щодо виноробства ще має вдосконалюватися. Наша країна ігнорує приклади світових виноробних держав, де винороби відчувають себе більш вільними та менш залежними від перевірок, звітності тощо. Законодавча база в нас теж не реформована відповідно до вимог часу. Але ми працюємо. Асоціація крафтових виноробів України, членом якої я є, наполегливо працює над тим, щоб крок за кроком реформувати виноградарсько-виноробну галузь і дати виноробам свободу творчості та розвитку, – резюмує Едуард Городецький.



ВИКОРИСТАННЯ ДУБОВОЇ АЛЬТЕРНАТИВИ У ВИРОБНИЦТВІ ЧЕРВОНИХ ТА БІЛИХ ВИН

Вікторія АЛЕКСОВИЧ, власниця та генеральний директор ТОВ «ВУД ІНТЕРНАЦІОНАЛ» та ТМ BOUSINAGE, магістр сенсорного аналізу у харчових технологіях, аспірант ОНТУ, докторант Університету Бордо

Світ змінюється і прогресує. З'являються і розвиваються нові виноградники. З появою нових країн-виробників вина та все більш відкритих умов для торгівлі енологічні практики зазнають сильних постійних змін, а технології стають все більш важливими. Енолог повинен виробляти вина бездоганної якості від одного вінтажу до іншого, мінімізуючи витрати виробництва.

Чому варто віддавати перевагу альтернативі замість бочки? З простої причини – вартості. Прості підрахунки доводять, що витримка в бочці як мінімум у 20 разів дорожча, ніж витримка на шматочках дуба. Столові та ординарні вина, витримані в дубових бочках, не можуть бути конкурентоспроможними на міжнародному ринку. Консультанти з енології пропонують виробам, які не можуть дозволити собі часто міняти бочки, занурювати шматки дуба безпосередньо в стару бочку або резервуар із нержавіючої сталі.

ЧИ Є ЯКІСНА РІЗНИЦЯ МІЖ ВИТРИМКОЮ В БОЧКАХ ТА ВИКОРИСТАННЯМ ДУБОВОЇ АЛЬТЕРНАТИВИ?

Сенсорний аналіз не дає можливості відрізнити витримку в бочках від альтернативної витримки. Деякі фахівці, які проводили тести, вважають, що різниці немає, принаймні щодо насичення дубом, якого прагнули досягнути і, звичайно, за умови розумного використання альтернативи.

Нині регламент забороняє виноробу будь-як згадувати про витримку для позначення вина, витриманого з використанням дубової альтернативи. Можливо, через те, що споживач не готовий бачити на етикетці позначення «Витримано на дубовій альтернативі». Але поступово ставлення до дубової альтернативи змінюється. Сьогодні тер-

мін «чипси» майже вийшов із вжитку і замінений терміном «дубова альтернатива» або «деревина для енології», оскільки слово «чипси» викликає дещо зневажливе ставлення. Важливо донести до споживача, що це благородна сировина, яка є реальним високотехнологічним ноу-хау стародавньої галузі. Часто винороби та споживачі уявляють, що ця продукція походить із тирси. Реальність зовсім інша, дубова альтернатива – це витончений, складний, корисний продукт.

Винороб повинен завжди пам'ятати, що якість вина передусім є результатом якості винограду, і ні найкраща бочка, ні дубова альтернатива не можуть замінити вихідну якість винограду. Тому надзвичайно важливо, щоб винороб дбав насамперед про свій виноград. Щоб вина за-

лишалися насолодою, вони повинні зберігати смак плодів виноградної лози.

Згідно із статистикою, з усіх вин, що розливаються в пляшки, лише 5 % пройшло через дерев'яні бочки. На відміну від них, вино витримане на дубовій альтернативі, становить 35 % ринку. Все інше вино, яке потрапляє на ринок, – це вино без дубової витримки.

Дубова альтернатива є важливим елементом, який впливає на ароматний профіль і структуру вин. Використовують дубову альтернативу як під час ферментації, так і під час витримки.

Ароматичний аспект, який може надати вину дубова альтернатива, залежить від ступеня обпалення деревини дуба. Розрізняють основні 4 ступені обпалення деревини в енології:



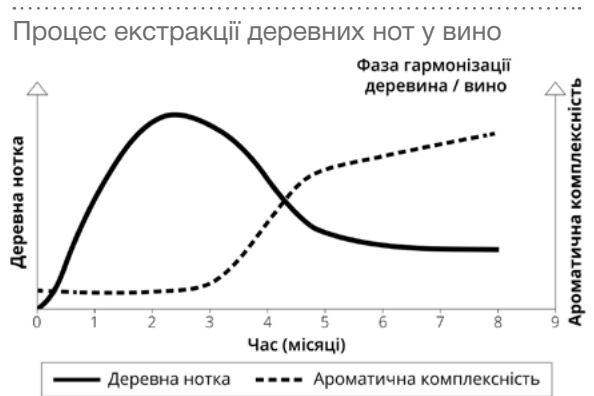
BOUSINAGE
OAK ALTERNATIVE

ТОВ "ВУД ІНТЕРНАЦІОНАЛ"
Україна,
Закарпатська область, 90400,
м. Хуст, вул. Сливова, 30

+38 (067) 842 63 73
sales02@bousinage.com

WWW.BOUSINAGE.COM





• **необпалена деревина** насамперед дає можливість максимально розкритися фруктовим нотам, маскує трав'янисті та редуктивні аромати, стабілізує колір червоних вин, підвищує цукристість, підсилює структуру вина та потенціал для витримки;

• **слабке обпалення** найкраще підходить для вин, які потребують мінімального втручання в ароматичний профіль при збільшенні вмісту танінів. Слабке обпалення дає делікатну ванільну нотку і дозволяє розвиватися фруктовій ароматиці вина;

• **середнє обпалення** ідеальне для концентрованих червоних і повнотілих білих вин. Воно надає комплексність і аромати обсмажування. Більш тривале обпалення забезпечує інтенсивний розпад лігніну і, відповідно, більш насичений аромат ванілі;

• **сильне обпалення** передбачає практично повне руйнування хімічних речовин дуба та ідеально підходить для вин, які потребують складних ароматів та меншою мірою – вплив на танінність і структуру. Сильне обпалення утворює димність і чорний перець в смаку та ароматі.

У процесі ферментації ароматичний внесок не є бажаною метою, тому кра-

ще використовувати шматки свіжої або злегка обпаленої деревини (1–5 грамів на 1 кг винограду).

ОСНОВНІ ОЧІКУВАНІ ЕФЕКТИ:

- зміна балансу, що сприймається як збільшення «цукристості»;
- обмеження явища редукції завдяки ефекту елагітанінів, що дозволяє краще виразити фруктовий аромат вина;
- сприяє стабілізації кольору та пом'якшенню виноградних поліфенолів завдяки ефекту «каталізатора» елагітанінів, що надає деревина;
- досить чітко простежується позитивний вплив елагітанінів із шматків деревини на еволюцію винних танінів.

Результат цієї техніки, як правило, позитивний, але як і будь-яка енологічна техніка, може лише розкрити внутрішні властивості винограду, і що багатший і зріліший урожай, то більші можливості. Залежно від ступеня дозрілості винограду, можна використовувати деревину різних ступенів обпалення за принципом «стиглий виноград – необпалена деревина», «менш стиглий виноград – сильніше обпалена деревина».

Сьогодні дубова альтернатива стала потуж-

ним інструментом на службі енолога. Величезний асортимент дерев'яних шматків дає можливість технологу-виноробу адаптувати використання деревини до цілей свого продукту (ароматність, структура, солодкість), розвивати фруктовий характер вин, маскуючи їхні недоліки (рослинні нотки, ефірні тони, задушка).

У процесі витримки вина на дубовій альтернативі дуже важливо враховувати специфіку екстракції дуба у вино. На початку витримки екстракція проходить дуже інтенсивно, і вино може здатися перенасиченим дубовим ароматом. Але дуже важливо витримати необхідний для повної екстракції час. Якщо припинити витримку зарано, то через деякий час вино виявиться пустим. Для хорошого балансу й ароматичної комплексності має пройти повний цикл витримки вина на дубовій альтернативі.

За умови правильного використання дубової альтернативи, суттєвої різниці між витримкою вина в дубовій бочці та нейтральній ємності з додаванням шматочків деревини не спостерігається. Разом із нейтральними ємностями дубова альтернатива – це технологія витримки майбутнього в умовах сталого розвитку.



Виноградар-сортівпробувач
Іван БЕЗРОДНИЙ:

«Не уявляю свого життя без винограду»

Оксана МАРЧУК

Іван БЕЗРОДНИЙ в умовах Пущі-Водиці Київської області випробовує 220 кущів винограду: 70 столових сортів, а 150 – технічних. Те, що винних сортів утричі більше, не випадково: три роки тому виноградар «загорівся» новою для себе справою – виноробством. Для цього купив необхідне обладнання, італійську бочку для витримки вина, але потім розпочалася війна. Причому саме на Київщині, де розташований виноградник, відбувалися активні бойові дії, а Івану Безродному довелося покинути домівку та поїхати в Польщу. «Але там було не життя, а якісь муки, бо я хотів додому, до винограду...», – з сумом розповідає виноградар-сортівпробувач. Про те, в якому стані виноградник після бойових дій, як правильно підготувати ділянку до висаджування саджанців і, власне, про сорти винограду, які варті уваги, Іван Безродний розповів журналу «Напої. Технології та Інновації».

ЗВІДКИ З'ЯВИЛАСЯ ЛЮБОВ ДО ВИНОГРАДУ?

Відповідь банальна: колись Іван Безродний побачив у діда своєї дружини виноград, ягоди якого були дуже смачні, а грона – великі, заважками до 7 кілограмів.

– Він мені настільки сподобався, що я «захворів» виноградарством, – жартома розповідає Іван Безродний. І коли вийшов на пенсію, створив виноградник, про який мріяв 23 роки. Наразі винних сортів у мене більше, бо настільки «загорівся» виноробством, що довелося одні сорти викорчувувати, а інші – досаджувати.

Виноградар розповідає, що з самого початку в нього була конкретна мета: працювати над сортовипробуванням винограду. Адже його зацікавило саме те, як різні сорти будуть рости в кліматичних умовах Київщини, оскільки центральна частина України входить до зони ризикованого виноградарства. Тому основна робота Івана Безродного зараз полягає у відборі гібридних форм винограду і випробуванні їх в умовах Київщини.

СОРТИ ВИНОГРАДУ ТА КРИТЕРІЇ ЇХ ВІДБОРУ

Селекція не стоїть на місці, тому кожного року з'являється низка нових сортів і гібридних форм винограду. Щоб обрати найкращі з них, Іван Безродний враховує декілька критеріїв:

– По-перше, звертаю увагу на врожайність, адже немає врожаю – немає сорту. По-друге, важливим є смак. По-третє, потрібно звертати увагу на те, як той чи той сорт сприймає виклики природи: захворювання, спеку, мороз, надмірну вологу чи її нестачу тощо. Це основні критерії, якими я керуюся. І в наших ґрунтово-кліматичних умовах сорт відразу демонструє, має він перспективу чи ні.

На винограднику Івана Безродного піщаний ґрунт,

на якому легко працювати. Виноград росте в затишку, адже виноградник розташований у лісі, і його оточують дерева. Єдиний мінус – трохи недостатньо сонця, але, незважаючи на це, виноград росте успішно. Висаджені тут сорти різних термінів досягання: надранні, ранні, середні та пізні.

– Зокрема, з надраних варті уваги такі сорти, як Зіронець, Дарунок Несветая, Пам'яті Учителя, Атос і Наталі. З пізніх, безумовно, фаворитами є Монарх і Фурор, але в наших умовах вони досягають після 10 вересня. Із так званих старожилів у мене ростуть Монарх, Фурор, Гурман ліхтарик і Страшенський, – розповідає виноградар-сортівипробувач.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ДОГЛЯДУ ТА ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ СОРТІВ

На переконання Івана Безродного, основні правила догляду за виноградником прості: вдало дібраний сорт, визначена агротехніка та правильна підготовка ями до висаджування саджанця:

– Якщо яма сформована правильно, то вона миттєво дасть результат. Її глибина залежить від товщини корисного ґрунту. Приміром, у мене піщаний ґрунт, тому я копав кубові ями. Робив ком-

постну яму, завозив чорнозем, закладав усе: і органіку, і мінеральні добрива. Зокрема, поливав сумішшю з курячого посліду, трави, попелу, щоб там попрацювали черв'яки й утворилися необхідні бактерії та корисні мікроорганізми. Після цього важливо поливати рослини, розпушувати ґрунт і видаляти бур'яни. Так, у мене земля взагалі під паром, адже я дуже не люблю бур'яни. Окрім того, насадження мають провітрюватися. Також потрібно слідувати, щоб було правильне навантаження на кущ – як лозою, так і врожаєм.

Саджанці винограду Іван Безродний висаджує після 10 травня, коли минає загроза весняних заморозків. В основному виноградар висаджує вегетуючі саджанці із закритою кореневою системою. Для цього він взимку ставить лозу на пророщування на підвіконня, потім висаджує у теплиці, після чого загартовує.

– Так, перший урожай винограду можна отримати вже через півтора роки після того, як я витягнув суху лозу з погребу. Такий ефект створює так званий забіг у розвитку, завдяки якому саджанець уже має листовий апарат, який гарно працює. Цей прийом використовує багато виноградарів, – каже Іван Безродний.





Водночас підвищити врожайність винограду можна лише завдяки правильній агротехнології, яка залежить від ділянки, її розташування, ґрунту тощо, а також від правильного вибору сорту. Але як же правильно його обрати?

– Як би це банально не звучало, але вибір сортів залежить від того, що саме хоче вирощувати людина і що їй подобається. Проте я вважаю, що найкращий варіант для початківця – вирощувати універсальний сорт Юпітер. Це американський кишмиш, який має перший клас безнасіновості. Він і для виготовлення вина підходить, і сушка з нього цікава, і посмакувати можна, бо має дуже смачні ягоди. Цей сорт не потрібно вкривати, до того ж він практично нічим не хворіє, – каже виноградар.

На думку Івана Безродного, це один із найкращих сортів. Натомість є й низка інших варіантів, але вони більш вибагливі та потребують більшої уваги.

– Загалом зараз великий вибір сортів. Тому, обираючи їх для виноградника, треба дізнатися, які сорти вирощують люди поруч, подивитися і розпитати. Щоб здобути

досвід, не обов'язково вирощувати лозу самому, достатньо цікавитися цим і вивчати інформацію, – каже виноградар-сортівипробувач.

За словами аматора, зараз в Україні немає такої області, де б не ріс виноград. Каже, що в нас настільки великий вибір сортів від надранніх і до пізніх, що для кожного регіону можна щось дібрати.

– Важливо те, що в селекції столових сортів винограду Україна – одна з передових країн у світі. Чого тільки варті селекціонери Віктор Калугін, Олег Щенніков, Олексій Шульга та Віталій Загорулько. Сумно, що багато наших виноградарів і селекціонерів зараз опинилися в окупації... Але вірю, що виноградна галузь України в подальшому буде лише розвиватися, – переконаний Іван Безродний.

НАСТУПНИЙ ЕТАП – ВИГОТОВЛЕННЯ ВИНА

Три роки тому Іван Безродний отримав перший урожай сорту Карат і спробував виготовити з нього вино:

– Спочатку я не звертав на цей сорт особливої уваги, а потім вирішив зробити з нього 5–6 літрів вина. І воно мені сподобалося. Вийшло червоне сухе вино, повністю натуральне, на диких дріжджах. Також пробував робити вино з сорту Юпітер, теж непогано вийшло. Окрім того, я планую експериментувати в цьому напрямку й надалі, тому висадив інші винні сорти: Леон Мійо, Красень, Маркет, Мускат Бессарабський, Аромелла, Сенека. Так, я уже робив вино з Мускату Бессарабського, цього року він трохи підмерз, тому планую його в подальшому накривати.

Для розвитку цього напрямку виноградар купив іта-

лійську бочку та дробарку з гребневідділювачем. Цього року винороб планує виготовити 300 літрів вина, а потім вийти на показник 500 літрів.

Окрім того, Іван Безродний вирощує виноград для вин на Вінниччині – в селі Цекинівка Ямпільського району, на винограднику великого друга Петра Кривошеїна. За його словами, завдяки гарним кліматичним умовам виноград там досягає набагато раніше:

– У Бессарабії ми посадили 30 кущів столового сорту і 200 кущів сорту Карат, аби виготовляти з нього вино. Так, минулого року нам вдалося зробити тонну вина.

ЯК ВПЛИНУЛА ВІЙНА НА ВИНОГРАДНИК

– Минулого року в мене вийшло просто неперевершене вино, але потім почалася війна... Я залишив ключі від хати та погреба друзям, а сам з родиною евакуювався до Польщі. Після того, як ми виїхали, тут точилися бої. За парканом стояли танки, артилерія. Снаряд потрапив за 20 метрів від будинку. У результаті пошкодився і дім, і виноградник, зламалася шпалера, порвалося 90 % дроту, – розповідає Іван Безродний.

29 квітня виноградар повернувся додому, а вже наступного дня почав працювати на винограднику. За його словами, виноград цього року гарний, і урожаєм він задоволений:

– У Польщі я зрозумів, що мені хочеться додому, до винограду, і там уже було не життя, а якісь муки... Тому планую надалі робити все те саме, що й робив, основне – не зупинятися. Мені ця справа дуже подобається, і я не уявляю, як би я жив без неї, – підсумовує Іван Безродний.



ВИНОГРАД. ВИНО. СУЧАСНІ БІОТЕХНОЛОГІЇ

Ніна МУЛЮКІНА, заступник директора з наукової роботи
ННЦ «IBiB ім. В. Є. Таїрова НААН України», д-р с.-г. н., член-кореспондент НААН України

ВИНОРОБСТВО – ПЕРША БІОТЕХНОЛОГІЯ В ГАЛУЗІ

Коли ви п'єте вино, ви зовсім не думаєте про процеси його виготовлення і тим більше не пов'язуєте цей напій із популярним сьогодні словом – біотехнологія. Проте вино – чудовий приклад біотехнології, оскільки в основі його отримання лежить процес бродіння або ферментації, тобто хімічний процес, під час якого відбувається анаеробне перетворення глюкози. Однак це не єдиний біотехнологічний процес у виноробстві та виноградарстві, хоча, безперечно, один із найдавніших, разом із хлібопеченням та пивоварінням. Біотехнології виноробства постійно розвиваються, впливаючи на якість вина. Так, за останні два десятиліття технології виробництва вина значно покращилися, що суттєво вплинуло на якість вина, надавши йому безліч різноманітних ароматів.

Якщо почати з визначень, біотехнологія – це наука, що вивчає можливість використовувати живі організми або продукти їхньої життєдіяльності для вирішення певних технологічних завдань. У традиційному, класичному розумінні біотехнологія – це наука про методи й технології виробництва різних цінних речовин і продуктів з використанням природних біологічних об'єктів (мікроорганізмів, рослинних і тваринних клітин), частин клі-

тин (клітинних мембран, рибосом, мітохондрій, хлоропластів) та процесів. Тож в науковому сенсі основою промислової біотехнології є біологія, хімія, фізика.

Дріжджі є одноклітинними мікроорганізмами, які належать до грибів. Саме їхні клітини здійснюють ферментацію, тобто перетворення цукру на спирт. У виробництві вина традиційно використовують вид *Saccharomyces cerevisiae*, проте іншим, часто використовуваним мікроорганізмом, є *Oenococcus oeni*, який здійснює яблучно-молочне бродіння. Ці молочнокислі бактерії ростуть у вині та сприяють бродінню, яке фактично покращує якість вина.

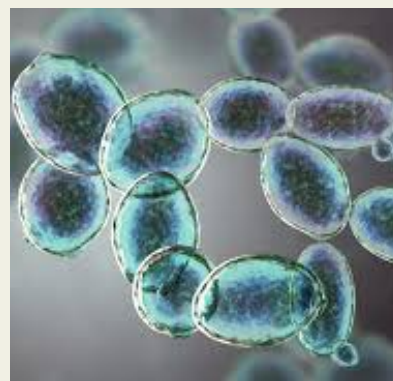
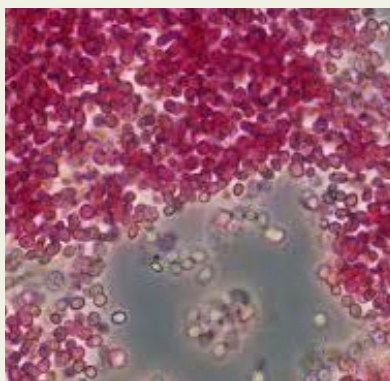
Біотехнологія орієнтована на пошук рішень проблем, і одна з проблем, з якими стикаються винороби, – це бактерії, які можуть потрапити в процес виноробства і призвести до псування вина, що знижує його цінність. Деякі види бактерій, такі як *Pediococcus sp* і *Lactobacillus sp*, можуть утворювати леткі сполуки, які мають безліч неприємних наслідків, наприклад, надають вину гіркого смаку чи роблять його текстуру маслянистою або слизовою. Біотехнологи активно шукають способи боротьби з цими проблемами у виноробстві. Як повідомлено в журналі *Yeast*, трансформація дріжджів з використанням гену, відповідального за синтез антимікробного пептиду –

бактеріоцину, що продукують бактерії, може вирішити цю проблему, знищуючи бактеріальні клітини.

Є й інші шляхи, на яких генетична модифікація змінює склад та якість вина. Так, є генетичні модифікації, здатні підвищити вміст у вині ресвератролу, – речовини з антиоксидантною активністю. Ресвератрол зазвичай згадують у статтях про здоров'я, тому що ця сполука, що у значній кількості міститься у червоному вині, захищає організм від хвороб.

На якість вина, а саме на наявність тонів фруктів та зеленого листя, впливають метоксипіразини. Щоб забезпечити ідеальну кількість метоксипіразинів у вині, виробники вина повинні забезпечити найкращі кліматичні умови для вирощування винограду. Цікаво, що ця біотехнологія (хоча в цьому випадку це біотехнологія, яку здійснює сама виноградна рослина) вже призвела до виробництва чудових вин. Її вперше застосували до вина Совіньйон Блан 2008 року (МакКоркодейл, Нова Зеландія).

Відомо, що коли бродіння вина відбувається за температури навколишнього середовища, це призводить до появи небажаних видів бактерій, які знищують дріжджі, внаслідок чого отримане вино буде дуже солодким. Щоб запобігти цьому, винороби намагалися контролювати бактерії за допомогою діоксиду сірки, але потім з'явили-



ся можливості краще контролювати температуру процесу бродіння і проводити його при знижених температурах. В результаті такого біотехнологічного прийому вино стає ароматнішим, зі свіжими тонами, оскільки кількість бактерій зменшується природним шляхом.

БИОТЕХНОЛОГІЯ У ВИНОГРАДАРСТВІ І ВИНОГРАДНОМУ РОЗСАДНИЦТВІ

(ПРИСКОРЕНЕ РОЗМНОЖЕННЯ
ТА САНИТАРНЕ ПОЛІПШЕННЯ
ВИНОГРАДУ)

Під прискореним розмноженням мається на увазі розмноження винограду в умовах *in vitro*, тобто у склі, на штучних живильних середовищах. Такий спосіб вирощування дає можливість тримувати тисячі рослин від однієї за досить короткий період часу. Умови *in vitro* також дають можливість позбутися шкідливих вірусів або бактерій (при цьому за вирощування використовують підвищену температуру або антивірусні речовини, або ж застосовують невеличкі фрагменти пагонів – так звану апікальну меристему, до клітин якої вірус ще не встиг потрапити). І хоча цей прийом нині не використовують для промислового розмноження винограду, а лише застосовують у разі необхідності в лабораторних умовах, він все одно є постійним складником в отриманні вихідних рослин у процесі розмноження винограду. Мається на увазі європейська система виробництва садивного матеріалу винограду, за якої кінцевий продукт – садивний матеріал категорії «сертифікований» – має клонове походження (тобто це поліпшений сорт винограду, із більшою врожайністю, ексклюзивною ароматикою вина тощо) та гарантує відсутність певних вірусних патогенів.

Методи розмноження виноградної лози *in vitro* стали потуж-

ним інструментом для масового розмноження та отримання вільного або контрольованого на відсутність збудників певних хвороб садивного матеріалу в асептичних умовах. Ці методи дозволяють вирощувати рослини з високою фітосанітарною та генетичною якістю у великому масштабі в обмеженому просторі за короткий час і незалежно від пори року. Тому так зване мікророзмноження винограду або розмноження у культурі тканин комерціалізували в усьому світі. Його застосовували для вибраних генотипів *Vitis* з використанням культури інтактних (цілих) або фрагментованих апікальних меристем пагонів, мікрорізів пазушних бруньок або шляхом утворення додаткових бруньок (множинні пагони). Не всі сорти винограду однаково реагують на певний склад середовища, тому зазвичай при введенні в культуру *in vitro* того чи того сорту зазвичай підбирають оптимальний склад середовища, особливо це стосується гормональних компонентів.

Зараз культура винограду *in vitro* є постійним інструментом селекціонерів, які використовують зазначені умови для прискореного скринінгу отриманого генетичного матеріалу та відбору найкращих рослин. Це може бути прискорене випробування на стійкість до певних солей, що є важливим у селекції підщепних сортів, можливе також проведення випробування на стійкість до ряду патогенів тощо.

ГМ-ВИНОГРАД

Для винограду, як і для багатьох інших культур, отримання генетичних модифікацій надає можливість генетично модифікувати рослини для покращення цікавих агрономічних ознак без зміни сортової ідентичності. Слід зазначити, що виноград серед інших видів сільськогосподарських рослин, є складним об'єктом через пробле-

ми із регенерацією рослин із певних генетично трансформованих тканин та клітин.

Генетична модифікація винограду відбувається, як і в інших видів рослин, шляхом внесення до геному винограду генів, які вже існують у природі в інших, більш стійких рослинних культурах, або ж навіть тваринних організмів та штучних генів, які виробляють синтетичні пептиди (білки).

Генетично модифіковані сорти винограду вже існують, але переважно як наукова продукція. Це класичні технічні сорти – Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Шардоне, Рислінг, Мерло та інші, деякі столові, частіше безнасінні сорти – наприклад, безнасінний Томпсона, Султаніна, Русалка та низка підщепних сортів, в тому числі Ріхтера 110, Телекі 5 С, 41 В.

Станом на останнє десятиріччя найбільшу кількість генетично модифікованих сортів винограду отримали у США (понад 10 сортів), щонайменше 5 сортів було отримано у Франції, по 1–2 сорти створено в дослідних центрах Канади, Німеччини, Італії, Австралії, Південно-Африканській Республіці та Китаю.

Причиною такої уваги до винограду є той факт, що зазначену культуру уражають небезпечні патогени, через що виноград або потребує численних обробок пестицидами, небезпечних для здоров'я людини, або взагалі поки що не може бути вирішеним навіть таким способом (вірусні хвороби, бактеріальний рак винограду, хвороба Пірса). Напрямок створення ГМ-винограду численні, проте більшість отриманих ГМ-сортів винограду є стійкими до грибних хвороб винограду та внаслідок модифікації починають виробляти сполуки, токсичні для збудників грибних хвороб винограду (мільдю, оїдіум, гниль грон).

Не менш важливою в технологіях виноградарства є боротьба із



хворобами бактеріального походження, тож ГМ-виноград, створений для набуття стійкості проти цієї групи хвороб, починає виробляти сполуки з антибактеріальними (антибіотичними) властивостями.

Так, дослідження, проведені в університеті Флориди, були спрямовані на отримання ГМ-винограду, стійкого до хвороби Пірса – ендемічної хвороби бактерійного походження, викликану бактерією *Xylella fastidiosa*, яка призводить до дисфункції судинної системи, що забивається камеддю. Проти цієї хвороби немає ефективних хімічних засобів захисту, і нині її вважають однією з найнебезпечніших на винограді, оскільки вона призводить до швидкої загибелі рослин.

Бактеріальний рак винограду є ще однією проблемою сучасного виноградарства у країнах із холодним кліматом, оскільки саме наявність морозних пошкоджень штамбу винограду провокує виникнення пухлин. Проти цієї хвороби теж немає засобів захисту, бо коли бактерія інфікує виноград, вона вдається також до генетичної модифікації клітин рослини! Тому подальше пухлиноутворення вже навіть не залежить від наявності бактерій, а є результатом неконтрольованого розмноження клітин ушкодженого винограду. Водночас слід зазначити, що науковці при отриманні більшої кількості ГМО використовують

саме механізм генетичної трансформації, притаманний збуднику бактеріального раку.

Виноград, стійкий до *Agrobacterium vitis* – збудника бактеріального раку, продукує мутантний білок, який прикріплюється до інфекційної частини – плазміди бактерії, інактивуючи її ще до того, як вона інтегрується до хромосоми виноградної рослини.

Модифікація винограду в напрямку підвищення його стійкості до комах полягає в тому, що такий виноград в разі пошкодження його комахами починає виробляти ціаністий водень завдяки гідролізу ціаноглікозидів. Такий напрямок модифікації був обраний для потенційного захисту винограду проти філоксери.

Деякі іншим напрямком модифікації є отримання сортів, витривалих до абіотичних факторів середовища, насамперед, низьких температур. Ця група проблем певною мірою вже має рішення, проте людині притаманні постійні спроби знайти більш раціональне рішення. Тому в Канаді вже з 1997 року почалися польові випробування ГМ-винограду, стійкого до морозу.

І нарешті окремі спроби отримання трансгенного винограду зроблено для поліпшення його смакових властивостей, проте конкретні напрямки таких модифікацій, як правило, становлять комерційну таємницю. Відомо лише, що робота, виконана в Австралії, була спрямована на зміну кольору ягоди та водночас на зміну аромату і смакових властивостей.

ГМ-виноград зараз вирощують лише на дослідних ділянках, де відбувається його різнопланове випробування. Наприклад, визначають, чи є він стійким до хвороб, паралельно досліджують, чи не вплинули модифікації на смакові властивості сорту, його ароматику тощо, а також оцінюють деякі ризики його вирощування (наприклад,

чи переносяться модифіковані гени з пилком).

У будь-якому випадку вирощування трансгенного винограду не є питанням найближчого майбутнього. На відміну від інших сільськогосподарських культур, справа не лише в потенційних загрозах дозвіл або іншим видам рослин чи людині. Через специфічність продукту, що отримують із винограду – вина – у споживачів та виробників існують певні побоювання, що водночас із позитивними змінами щодо стійкості ГМ-виноград змінить смак та аромат, до якого звикли споживачі винопродукції.

Так, можливо саме через це дослідження маркетингової мережі Великої Британії показали, що більшість мереж будуть уникати поставок вина, виробленого із трансгенного винограду через побоювання, що зміниться його класична якість або через потенційні ризики для здоров'я людини. Недосконалою є й законодавча база. Хоча Директива ЄС щодо розмноження винограду визначає можливість та правила культивування ГМ-винограду, проте цю частину закону ще доопрацьовують.

В Європі польові випробування ГМ-винограду почалися в Німеччині, Франції та Італії. Вони в середньому мають тривати не менше ніж 10 років, але жодний ГМ-сорт винограду ще не пройшов авторизації в ЄС.

Опір застосуванню ГМ-сортів винограду дуже сильний, наприклад, виноробні Бургундії просили владні структури здійснити 10-річний мораторій на комерціалізацію ГМ-винограду та посилити дослідження на інших напрямках селекції винограду, що не потребують генетичних модифікацій. Національний інститут походження та якості (Франція) наразі заборонив застосовувати будь-які модифіковані сорти чи підщепи винограду для використання в системі контролю походження – АОС.

Асоціація вина та спирту Великої Британії створила робочу групу стосовно ГМ-винограду та вважає, що трансгенні сорти спроможні розширити ареал культивування винограду в країні.

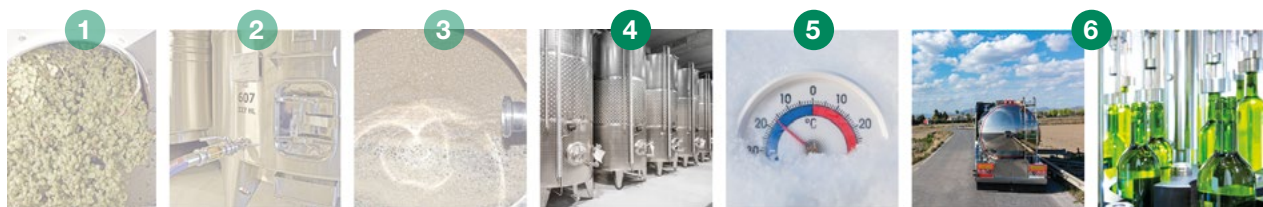
Тому біотехнологія надійно увійшла до переліку технологій поліпшення винограду і вина і впевнено підтримує культуру в складних умовах змін клімату та ринків, а також уподобань споживачів та поціновувачів винограду і вина.

Управління ризиком окислення за допомогою біологічних інструментів

Частина II – Після бродіння

В частині I «Управління ризиком окислення» («Напої&Пиво. Т. I.» № 2) ми побачили, як боротися з ризиком окислення за допомогою спеціальних інактивованих дріжджів **Glutastar™**. Незважаючи на те, що вплив **Glutastar™** помітний на всьому шляху до розливу, є дуже чутливі етапи

після бродіння, на яких потрібно контролювати й уникнути окислення за допомогою поглинання O_2 . На стадії після бродіння, залежно від операції, варіюється надходження кисню у вино. Є безліч моментів, коли вино потенційно може окислюватися.



4 Витримка | 5 Стабілізація холодом | 6 Транспортування і розлив

ЗАХИСТ ВІД ОКИСЛЕННЯ ПІСЛЯ БРОДІННЯ

Після завершення бродіння та перед розливом, вино вразливе до окислення (Таблиця 1). Залежно від операції, надходження кисню варіюється від 0,1 до 8 мг/л. Для захисту вина використовують фізичну дезоксигенацію чи SO_2 .

ЯК НАУКА НАУКА, ЗАСНОВАНА НА ТРАДИЦІЯХ, ЗАХИЩАЄ ВИНО ВІД ОКИСЛЕННЯ

Зазвичай для захисту готового вина використовують SO_2 . Також можна використовувати витримку на осаді, але цей метод має ризик мікробіологічного забруднення через якість осаду. Ґрунтуючись на цьому старому методі, дослідження I NRAE (J-M. Salmon) показали потенціал інактивованих дріжджів у поглинанні кисню та захисті від окислення. Багато різних інактивованих дріжджів перевірили

на їхню здатність споживати кисень. Одні з них показали найкращий результат поглинання – 1 мг/л розчинного кисню із швидкістю 0,74 мг O_2 за годину при додаванні в середовище 20 г г/л, як це показано на Рисунок 1. Така висока швидкість споживання кисню може захистити вино від окислення на різних етапах до розливу в пляшку. Ці унікальні інактивовані дріжджі чудово поглинають кисень. Тепер вони доступні виноробам під назвою **Pure-Lees™ Longevity**. Щоб вивчити всі переваги **Pure-Lees™ Longevity**, провели випробування на виноробних підприємствах під час зберігання, обробок та транспортування білих вин.

СТАБІЛІЗАЦІЯ ХОЛОДОМ

На виноробні в Австрії провели випробування на Шардоне, де під час холодної стабілізації зазвичай накопичується 3–6 мг/л кисню, що потребує 2 тижні

для його виділення методом барботації до досягнення $< 0,5$ мг/л розчинного кисню. На цій виноробні зазвичай використовують галові таніни для захисту від окислення під час обробки холодом, оскільки зниження температури утримує більше розчинного кисню. Після обробки холодом вино необхідно захистити, оскільки коли температура знову підвищиться, розчинний кисень спричинить реакцію окислення. Тож на цій стадії добре використовувати **Pure-Lees™ Longevity** для ефективного захисту вина, зменшуючи використання SO_2 . Вино витримували впродовж 5 днів при температурі -4 °C з перемішуванням. Контроль порівняли з вином з додаванням **Pure-Lees™ Longevity** та з вином з галовими танінами. Початковий рівень розчиненого кисню був 3,5 мг/л у вині з галовими танінами знизився до 3,2 мг/л та до 0,6 мг/л з **Pure-Lees™ Longevity** (Таблиця 2).

Таблиця 1. Процеси, за яких вино схильне до збагачення киснем

	Потенційне проникнення кисню	Фактори, що впливають на потрапляння кисню
Перекачування	~ 0.1 до + 2мг/л	Стан насосу, режим перекачування
Фільтрація	0.5 до + 2 мг/л	
Центрифугування	<0.5 до + 5 мг/л	
Переливка	2 до + 8 мг/л	з чи без аерації
Транспортування	0.5 до + 5 мг/л	Розмір цистерни, відстань, тривалість
Стабілізація холодом	0.5 до + 5 мг/л	Розмір резервуару, в потоці чи партіями, перемішування, час
Розлив та тираж	Змінна (1-5) мг/л)	
Дегоржаш	Змінна (<0.5 до + 5 мг/л)	

Таблиця 2. Рівень розчинного кисню під час обробки холодом в Шардоне з використанням та без Pure-Lees™ Longevity

	Кількість	Розчинний кисень (мг/л)
Контроль	-	3.5
Галові таніни	20 ppm	3.2
Pure-Lees™ Longevity	400 ppm	0.6

Таблиця 3. Совіньон Блан (Gers, 2014) 4 місяці витримки з Pure Lees™ Longevity та 4 місяці у пляшці

	Контроль	Pure-Lees™ Longevity, 20 г/Гл
Вільна SO ₂	18	28
Загальна SO ₂	130	130

Рисунок 3. Совіньон Блан (Gers, 2014) 4 місяці витримки з Pure Lees™ Longevity та 4 місяці в пляшці



Рисунок 1. Максимальна ємність споживання O₂ різних інактивованих дріжджів

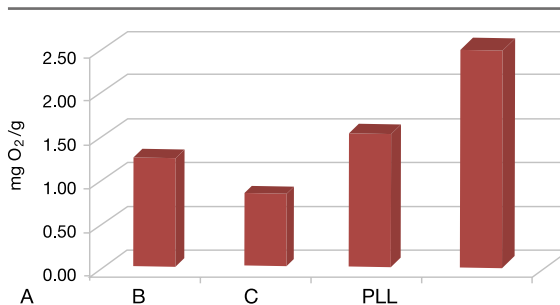
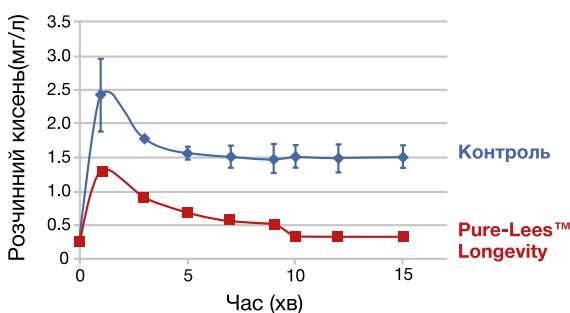


Рисунок 2. Еволюція кількості розчинного кисню в вині Шардоне (Франція) при переливці з одного резервуару в інший. Контроль та вино з додаванням 20г/Гл Pure-Lees™ Longevity на дно резервуару перед переливкою



ПЕРЕЛИВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ВИНА

Застосування Pure-Lees™ Longevity під час переливання (на дно резервуара, в який переливається вино) також обмежує явище окислення (Рисунок 2). Після декількох місяців зберігання вина мають вищий рівень вільного SO₂ та яскравіший колір. Було багато досліджень з використанням Pure-Lees™ Longevity під час витримки та зберігання. Всі вони продемонстрували позитивний вплив на аромат та збереження кольору (Рисунок 3) та обмежили додавання SO₂ (Таблиця 3).

ТРАНСПОРТУВАННЯ ВИНА НАЛИВОМ

Зовсім недавно, під час транспортування вина у flexitank з Нової Зеландії до Франції, застосували Pure-Lees™ Longevity (до 20 г/Гл) під час заповнення ємності (flexis) вином. Завдяки цьому вино, що прибуло, краще зберегло свої якості.

КОРОЛЬ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ

GLUTASTAR™

ОТРИМАЙТЕ НАЙВИЩУ ПОТУЖНІСТЬ



DEVELOPED IN
COLLABORATION
WITH IUVV DIJON



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

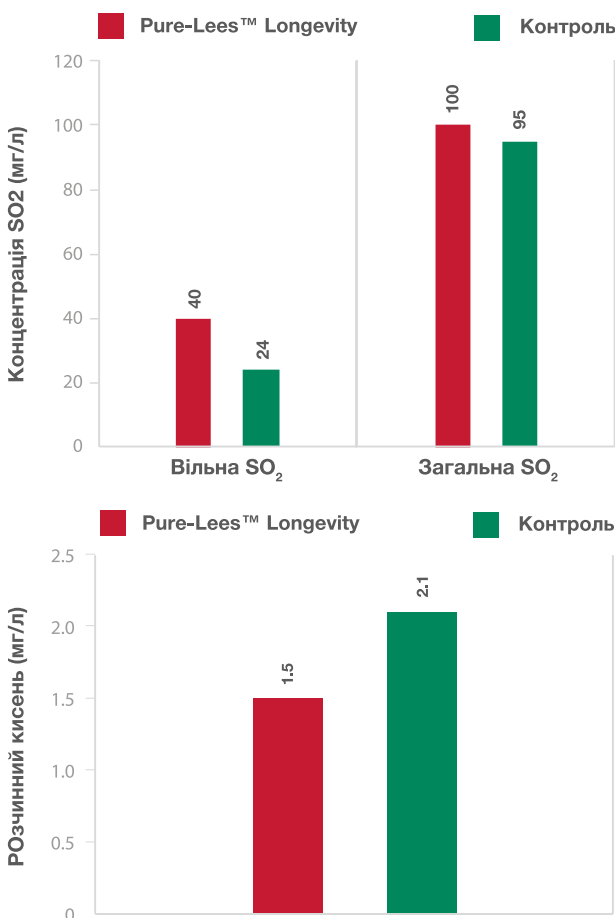
Original *by culture*

Провидимі біологічні рішення

Бути творчим запорукою вашого бізнесу. У Lallemand Oenology, ми застосовуємо нашу пристрасть до інновацій, максимізуємо наші навички у виробництві та ділимося нашим досвідом, щоб вибирати та удосконалювати природні сікробіологічні рішення. Віддані індивідуальності вашого вина, ми підтримуємо вашу творчість та культивуємо своє.

www.lallemandwine.com

Рисунок 4. Рівень SO₂ (вільна і загальна) та розчинний кисень при розливі новозеландського Совіньон Блан



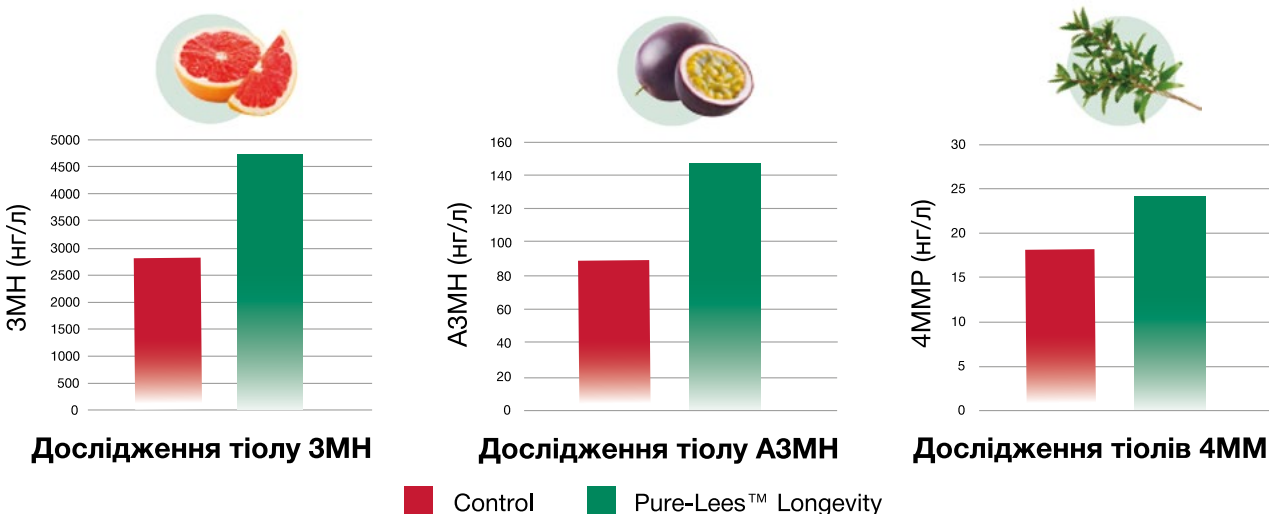
Справді, концентрація тіолу 3МН (маракуйя та грейпфрут) майже вдвічі вища у вині, захищеному з Pure-Lees™ Longevity (Рисунок 5). Також у більшій концентрації його ацетат АЗМН (маракуйя) та тіол 4ММР (самшит). Тіоли дуже чутливі до кисню і краще захищені з допомогою Pure-Lees™ Longevity. Така ж тенденція зберігається і для SO₂ (вільного і загального) та розчинного кисню (Рисунок 4). Отже, ці вина зберегли свою якість довше та мали вищу ринкову вартість.

Загалом, Pure-Lees™ Longevity – ефективний інструмент для контролю окислення вина після бродіння. І зараз його використовують у світі під час переливання та обробки холодом, для зберігання та транспортування.

ВИСНОВОК

Винороби використовують біологічні засоби під час виробництва для підтримки органолептичної цілісності своїх вин на шляху до споживача. Це також є частиною загальної стратегії зменшення SO₂. Тому продукти Glutastar™ та Pure-Lees™ Longevity є важливим інструментом для досягнення цієї мети під час та після бродіння відповідно.

Рисунок 5. Концентрація тіолу в новозеландському Совіньон Блан при розливі



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



Lallemand, Croatia Nenad Maslek, dipl ing, Area manager mob.: +385 98 302 462
 e-mail: nmaskek@lallemand.com | www.lallemandwine.com

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



У виноробстві простір для творчості є завжди

Так вважає винороб із Закарпаття, який експериментує сам та ініціює конкурси-дегустації продукції колег

Марина СТЕПАНЮК

Виноробство на Закарпатті розвивалося споконвіку. Досі, навіть попри непрості для галузі останні кілька років, чимало виноробень продовжує розвивати справу, пропонуючи поціновувачам гідні вина із закарпатського винограду. Утім, у сучасному виноробстві важливо не стільки дотримуватися традицій, скільки працювати за сучасними технологіями. І пам'ятати, що виноробство – це, насамперед, творчість. «Це – як картину малювати. З одного і того ж самого сорту винограду я можу зробити вина, різні за своєю стилістикою», – стверджує Олександр КОВАЧ, один із найвідоміших у цьому краї виноробів. Цьогоріч на виноробні Ковача зустрічають вже 27-й сезон. Водночас пан Олександр ще й очолює Спільноту приватних виноробів Закарпаття, активно працюючи над тим, щоб навіть невеликі виробники якісної продукції ставали більш знайомими в Україні та світі. Про стан виноробства на Закарпатті в нинішніх умовах Олександр Ковач розповів у виданні «Напої. Т.І.».

РЕАЛІЇ ВИНОРОБСТВУ НЕ СПРИЯЮТЬ

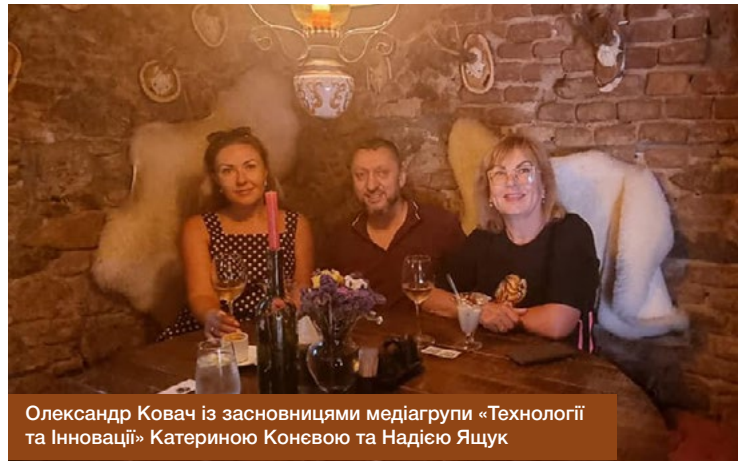
Яким стане нинішній двадцять сьомий сезон для виноробні Ковача і для закарпатських виноробів загалом, Олександр Ковач прогнозувати не береться. Бо спочатку розвиток галузі суттєво загальмувала пандемія, згодом – початок повномасштабної війни. Тому нині винороби більше замислюються про те, як втриматися «на плаву», аніж про експерименти та новації.

– Насправді ситуація доволі проблематична, і винороби не розуміють, чого чекати далі. Виробництво також сповільниться, оскільки залишки з попередніх років

дуже суттєві. Наприклад, ми плануємо цього року переробити лише десь близько 20 % обсягів винограду, якщо порівнювати з попередніми роками, адже також маємо багато залишків, які потрібно реалізувати. В Україні війна, і людям не до вина, тим паче крафтового. Фестивалів, конкурсів нині немає. Відповідно, і збут значно погіршився. А те, що вино з роками стає кращим, – стереотип. Тому що не всі вина придатні для тривалої витримки: для цього потрібно вкладати чималі кошти й зусилля, – розповідає Олександр Ковач.

Утім, цього року на Закарпатті очікують врожай винограду високої якості. Хоч, з огляду на посуху, робити точніші прогнози виноградарі поки що також не беруться. Як і говорити про ціни на продукцію. Адже догляд виноградників – це й чималі обсяги дизельного палива, і якісні препарати, вартість яких «прив'язана» до валюти. Зрештою, ціни залежать й від сорту винограду.

– Наші виноградарі вирощують як дуже відомі європейські, так і ексклюзивні місцеві сорти – Мюллер Тургау, Цвайгелт, Іршаї Олівер, Леанка. В інших регіонах України таких сортів практично немає, тож вони є гарною привабою для туристів, які люблять дегустувати щось нове. А взагалі сортова база дуже суттєва – це Шардоне, Совіньон блан, Трамінер, Каберне, Мерло, сорти Токайської групи... Є з чим працювати і що запропонувати споживачам. Проте



Олександр Ковач із засновницями медіагрупи «Технології та Інновації» Катериною Конєвою та Надією Ящук

ковід, а потім повномасштабна війна практично «вбили» дегустаційний напрямок – на дегустації приходять дуже мало людей, – зауважує винороб.

БЕЗ ЕКСПЕРИМЕНТІВ НЕ БУДЕ РОЗВИТКУ

Однак навіть у складні часи на виноробні Ковача не цураються експериментів. Уже впродовж трьох років на підприємстві виробляють петнати – ігристі напої, виготовлені методом одного бродіння. Нині петнати у тренді ще й завдяки їхній натуральності: ці «живі» напої не фільтрують та не освітлюють. «Селянське ігристе», як ще називають петнати, без залишкового цукру, розливають до броджувати у скляних пляшках. У результаті виходить сухий ігристий напій із невеликим



Найкращі вина Закарпаття

за результатами
дегустаційного оцінювання
вин із сорту Мерло від Kovach
Wine Tasting Team:

- Stakhovsky Wines;
- Cotnar Hills Vineyard;
 - Chateau Chizay;
- Василь Анталовський;
- Федір Павлишинець.

Тому в Україні є гідна
альтернатива французьким,
італійським та іншим
закордонним винам.



Олександр Ковач

став аспірантом Одеського
національного технологічного
університету у галузі
технології вина.

Фахівець захистить
дисертацію на тему:
«Розробка технології
виробництва петнатів
в умовах України».

Тому через 4 роки
Олександр Ковач
презентує чітко прописану
і науково обґрунтовану
технологію виробництва
петнату для
всіх охочих виноробів.

осадам, що чудово освіжає та бадьорить. Методиці, за якою виготовляють петнат, вже близько п'яти сотень років. Ця технологія простіша і дешевша, ніж виробництво класичних ігристих вин, хоч французькі петнати коштують в Україні досить дорого. Виноробня Ковача пропонує поціновувачам ігристого три варіанти закарпатського петнату – Совіньон, Розе Мерло та Іршаї Олівер.

Ще один перспективний експеримент – виготовлення різних вин з одного сорту винограду. Олександр Ковач провів його з врожаєм сорту Мерло. Результат – чотири цілком різні напої з одного сорту винограду: класичне Мерло, натуральне вино на диких дріжджах, тихе рожеве та петнат Розе.

– Натуральні вина є трендом у світі. Проте щоб виготовити по-справжньому якісне натуральне вино, потрібно чітко розуміти технологію та ретельно її дотримуватися. Натомість люди зазвичай вважають, що натуральним напій буде, якщо до нього просто нічого не додавати. Адже природа створила виноград, а не вино, тому просто нічого не додаючи, нічого хорошого і не вийде. Тож я вирішив провести експеримент, і з одного сорту винограду зробив класичне вино та натуральне, «дикі» – без додавання чистої культури дріжджів, а також тихе та ігристе Розе. Усі чотири вина вийшли цілком різними за своєю стилістикою. У них різні смакові якості, аромат та колір. І ніхто навіть не припускає, що зроблені вони з винограду одного сорту, зібраного в один день, – розповідає Олександр Ковач.

Утім, траплялися й не надто вдалі експерименти, особливо на початку шляху. Здебільшого доводиться вчитися на власних помилках, зауважує Олександр Ковач. Колись саме так сталося з витримкою вина у бочках. Для виноробні придбали сім десятків нових 200-літрових бочок. Коли їх наповнили вином, то з'ясувалося, що бочки... протікають, а дуб віддає сирістю.

– Втрати були шаленими – близько 3 тонн продукції. А скільки праці було вкладено, щоб промити, замочити та обробити сіркою бочки... Згодом я зрозумів, що деякі вина, як-то Мускат чи Трамінер, взагалі не можна заливати у дубові ємності. На Закарпатті є такий стереотип, що вино робить бочка. Насправді ж більшість вин витримувати в бочках взагалі не потрібно. Тож згодом я відмовився від бочкової витримки. І тільки років чотири тому, вже маючи за плечима двадцятирічний досвід, почав знову експериментувати з витримкою. Також придбав бочки від компанії Mercier з французького дуба. І маємо гарні результати – взяти хоча б Шардоне, витримане протягом 9 місяців... Взагалі, бочки – це дуже ювелірна справа, винороб потрібен чітко усвідомлювати, чи має вино кондиції для витримки. Якщо має, то якого випалення потрібна бочка і головне – на який термін. І тому в Україні по-справжньому круті бочкові вина наразі є рідкістю, – вважає винороб із Закарпаття.

Одне з «діжкових» вин, яким на підприємстві особливо пишаються, – сепажний Ка-Мер з сортів винограду Каберне Совіньон

та Мерло, бордоська класика. Сепаж – це термін, яким називають змішування винограду кількох сортів. Процес виробництва ускладнює те, що терміни дозрівання у цих сортів винограду різні. Однак у 2018-му Мерло таки «почекало» Каберне, і сорти вдалося сепажувати.

– Витримували його два роки, кожних три місяці беручи дегустаційні проби, аби досягти ідеального терміну витримки. Трапилось так, що вино розливали якраз у той день, коли почалася повномасштабна війна. Хоча, на думку багатьох експертів, щоб воно повноцінно дозріло, його ще варто витримати 2–3 роки у пляшках, – зауважує винороб.

ЯК ОБРАТИ ВИНО, ВАРТЕ УВАГИ

Як очільник Спілки приватних виноробів Закарпаття, Олександр Ковач часто брав участь у журі різноманітних дегустаційних конкурсів. З часом та досвідом зрозумів, що якість продукції багатьох виноробів бажає кращого. Тому споживачі повинні знати, кому із виробників вин варто довіряти. Відтак вирішив провести особливий конкурс та оцінити вино від різних виробників.

– На початку цього року ми придбали близько восьми десятків зразків вина від різних виробників та систематизували їх. Оцінювали, звісно, не авторські вина, а класичні – ті, які пропонує більшість виноробів. Загалом взяли по три зразки: з білих – Шардоне, Трамінер, Совіньйон Блан, з червоних – Каберне Совіньйон, Мерло, Аліберне. Всі зразки розділили на дві групи – дорожчі та дешевші. Для порівняння придбали й французькі вина відповідних ціннових категорій. Зібрали потужну дегустаційну комісію. І якраз перед початком повномасштабної війни встигли провести дегустацію червоних вин. Результат просто вразив – 67 % вина взагалі було знято з конкурсу. Натомість наші дегустатори зафіксували 8 еталонних зразків хвороб вина. Цікаво, що одне з французьких вин – дешевше – ми також зняли з конкурсу. Натомість дорожче вино з Франції поступилося українським «суперникам». Зрештою визначили п'ятірку кращих виноробів: Stakhovsky Wines, «Котнар», «Шато Чизай», Василь Анталовський, Федір Павлишинець. Власне, чималою проблемою нині є те, що кращі

винороби Закарпаття залишаються мало-відомими широкому загалу. Тому основна мета нашого конкурсу – дати споживачеві інформацію про тих виробників, які справді заслуговують на його увагу, – розповідає Олександр Ковач.

Запорукою ж отримання максимально якісного продукту винороб із Закарпаття вважає чітке дотримання технології. Каже, що у виноробстві немає ніяких секретів, про які подекуди полюбляють розповідати деякі виробники. Головний секрет – працювати щодня протягом цілого року, вчитися та інвестувати в сучасні технології.

– Технологія виробництва вина відпрацьована вже давно, і вона добре всім відома. Та водночас енологія – наука про всі аспекти вина і виноробства – нині розвивається, як і будь-який інший напрямок. Спілкуючись про вино, часом наводжу як приклад автомобілебудування – на ринку постійно бачимо нові моделі, хоч, здавалося б, ну що ще можна вигадати? Так само і з виноробством – простір для творчості є завжди, – впевнений Олександр Ковач.

БОЧКИ
**ДЛЯ ВИТРИМКИ ВИН,
 КОНЬЯКІВ ТА ВІСКІ**

БОЧКИ, ЩО БУЛИ У ВИКОРИСТАННІ,
 ВІД БУРБОНУ, ВІСКІ, ХЕРЕСУ ТА ІНШИХ НАПОЇВ,
 АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ ПРОДУКЦІЇ:
 КЛЕПКА, ЧІПСИ, ТАНІНИ.

OLPOL

ТОВ «ОЛПОЛ». 77701 Україна, Івано-Франківська обл.,
 м Богородчани, вул. Шевченка, 114
 Тел. +38 (0347) 12 12 64, моб. +38 (067) 342 33 67
 E-mail: info@olpol.net, olpol-buh@ukr.net, www.olpol.net



EUROPRESS:

50 років досвіду та інновацій

Scharfenberger –

сімейне підприємство в Німеччині, яке працює з 1928 року та пропонує інноваційні рішення у машинобудуванні для виноградарства та виноробства.

Це провідний виробник виноградних пресів світі. Компанія має міжнародну мережу дистриб'юторів і представлена в усіх виноробних регіонах світу.

Із 1971 року назва **EUROPRESS** означає якісні преси, які гарантують делікатну переробку винограду.

EUROPRESS – ЯКІСТЬ, НА ЯКУ МОЖНА ПОКЛАСТИСЯ

EUROPRESS – преси для винограду є у трьох різних пресових системах (відкрита, закрита, подвійна) та комплектуються численними пресовими кошиками розміром від 100 до 32 000 літрів.

З широкого портфолію компанії – **EUROPRESS-Lines EQ** та **EP** – клієнти можуть вибрати саме той прес для винограду, який найкраще відповідає їхнім індивідуальним потребам.

Перевірені та вдосконалені властивості бренду **EUROPRESS** втілені в лінійці **EUROPRESS EQ**: це високоякісна, надійна конструкція із зручним цифровим контролем та 12 програмами, що підтримують дбайливу обробку винограду.

Преміальні моделі **EUROPRESS EP-line** пропонують сучасні, розширені функції обладнання, а також численні різноманітні циф-

рові опції для клієнтів з високими вимогами. Ви можете зберегти до 24 програм пресування для преса і керувати ними через 10-дюймовий монітор. З цією метою преси **EP** оснащені датчиками, які фіксують дані, зокрема залишкову вологість сусла або температуру винограду в прес-барабані, і передають їх у систему управління.

Понад 80 % усіх виноградних пресів **EUROPRESS** – це індивідуальні, виготовлені на замовлення з урахуванням усіх побажань замовника. Доступні різноманітні системи лотків для соку. Місткість (контейнер) для винограду, наприклад, рухається за допомогою телескопічних рейок. Вона монтується із вбудованим подрібнювачем, системами містків із нержавіючої сталі зі сходами та доступом до помосту, а також системами транспортування сусла і вичавки. Окрім того вони можуть бути індивідуально пристосовані до місцевих умов.

S Scharfenberger
Maschinenbau

EUROPRESS

Контакти компанії:

**Scharfenberger
GmbH & Co. KG**

D-67098 Bad Dürkheim,
GERMANY

www.scharfenberger.de

info@scharfenberger.de

T.: +49 (0)6322 60020

Соцмережі:

[www.facebook.com/
ScharfenbergerMaschinenbau](https://www.facebook.com/ScharfenbergerMaschinenbau)

[www.instagram.com/
scharfenberger_maschinenbau](https://www.instagram.com/scharfenberger_maschinenbau)

[www.youtube.com/c/
ScharfenbergerMaschinenbau](https://www.youtube.com/c/ScharfenbergerMaschinenbau)



ВАШІ ФРУКТИ, ВАШ ЗБІР, ВАШ ВИБІР EUROPRESS EP / EUROPRESS EQ

Перевірені технології Scharfenberger в обох наших серіях виноградних пресів:
EUROPRESS EP – із акцентом на технології, простоті використання і самонавчання
EUROPRESS EQ – це стандартні потреби будь-якого винного підвалу.
Технологія проста у використанні



info@scharfenberger.de / www.scharfenberger.de

S Scharfenberger
Maschinenbau



УКРАЇНСЬКА ПИВОВАРНЯ З ЧЕСЬКИМИ ІДЕЯМИ



Як працює нова класика Закарпаття – броварня Heming

Світлана МЕЛЬНИК



Закарпаття – невеликий затишний регіон на заході України – ще у XVIII столітті вважали столицею пивоваріння. Саме тут, у Мукачеві, в 1701 році відкрилася перша на території сучасної України пивоварня. Заснував її своєю грамотою князь Ференц Ракоці II. Історики констатують, що місто варило пиво й раніше. Так, письмова згадка 1568 року зазначає, що в замку «Паланок» варили пиво для його мешканців.

Йшли часи, змінювались люди, історія, традиції. І якщо ще з десять років тому закарпатські крафтові пивоварні можна було перерахувати на пальцях однієї руки, то сьогодні вже десятки мініброварень та приватних пивоварів стали родзинкою Закарпаття

і дивують якісними зразками смачного пива. Про одну з них розповімо далі.

Знайомтесь, це Heming – пивоварня з Мукачева. Всього чотири роки тому власники мали лише ідею та бачення, а за два роки, у червні 2020 року, вони



розпочали будівництво унікального місця, де варять поки один сорт пива у двох варіаціях.

– Ідея створення пивоварні чеського лагерного пива на Закарпатті виникла в моїх батька і дядька приблизно 3–4 роки тому. Ми почали шукати кращі технології, кращих виробників обладнання та пивоварів, які змогли б відповідати найвищим стандартам пивоваріння. Оскільки в нашому краї популярне саме чеське пиво, зокрема Pilsner, вирішили обрати саме цю технологію. Бо хто, як не Чехія, є однією з країн, де пивні традиції одні з найдавніших? Так, ми почали співпрацювати з компанією Technoexport a.s. Вони будують пивзаводи різного типу по всьому світу. Завдяки спільним ідеям та тісній співпраці з ними ми почали будувати пивоварню в червні 2020 року. А у червні цього року, незважаючи

на війну, складну економічну ситуацію, суворі умови та ризики сьогодення, ми зварили перше пиво, яке нещодавно почали реалізовувати, – розповідає керівник проекту **Heming Іван БАЛОГА**.

Кілька років будівництва, відпрацювання процесів, опанування технологічних ланцюгів, навчання персоналу – і ось на Закарпатті вже на повну працює нова пивоварня.

– Використовуємо виключно закордонну сировину. Хміль, дріжджі та солод привозимо з Чехії, тому що завдання пивоварів – варити пиво такої ж високої якості, як і в Чехії. Об'єм місячної варки – близько 90 тонн пива. А загалом обладнання розраховане для варіння більше ніж 1 млн л пива на рік. Тобто щомісяця можемо випускати у світ 90–100 тонн пива, – каже Іван Балоба.

Поки що в пивоварні Heming вирішили варити

один сорт пива (непастеризований) – лагер 11 фільтрований і нефільтрований. У планах засновників бізнесу – варити ще 3 сорти пива – лагер 10, лагер 12, лагер 13 фільтровані та нефільтровані.

ТЕХНОЛОГІЧНІ МОЖЛИВОСТІ: ПОБУДОВАНО НА ПЕРСПЕКТИВУ

Перед тим, як запустити пивоварню в роботу, команда Heming ретельно вивчала ринок, аналізувала конкурентів та потреби тих, хто цінує хороше пиво.

– Сподіваємося, що наше пиво Heming підкорить вибагливого поціновувача цього напою, і ви разом з нами завжди будете смакувати саме його. Ми зобов'язуємося дотримуватися всіх технологій, складу інгредієнтів і видавати якісне, справжнє натуральне пиво, – зауважує головний пивовар **Михайло БАТРИН**.



подається в бункер на варку, – розповідає пивовар. – Потім подрібнений солод мішається з водою, і отриманий затор перекачується у фільтр-чан, де дрібний солод відділяється від суслу. На наступному етапі сусло кип'ятиться, і в нього додається хміль. Під час кип'ятіння відбувається ізомеризація хмелю, і ми отримуємо охмелене сусло. Перекачуємо його у вірпул, де відбувається коагуляція білків. Після цього освітлене сусло перекачуємо у бродильні ванни, де воно охолоджується і продовжує бродити.



За словами пивовара, тут, у броварні Heming, вони планують варити лише якісні лагери, тож концепція й технологічні можливості закладу орієнтуються саме на цю головну мету.

– Усі інгредієнти для пива привозимо з-за кордону. Маємо власний склад зберігання солоду, солододробилку, з якої завдяки автоматичним шнекам солод

Бродіння пива в броварні відбувається у відкритих бродильних ваннах. Протягом усього періоду кілька разів роблять цукрометричні проби, а далі перекачують пиво в «лежачі» танки, де воно доброджує, охолоджується і дозріває.



– Готове пиво розливаємо в кеги місткістю 30 л, а також у пляшки об'ємом 0,33 та 0,5 л. Лінія за годину може розлити 500 пляшок. Наразі наше пиво можна скуштувати лише в Закарпатті, але паралельно ми працюємо над розширенням мережі збуту пива. Думаю, хороший продукт мають і повинні скуштувати якомога більше людей, – ділиться Іван Балоба.

Підтверджувати якість продукту пивоварня має не лише перед своїми клієнтами, а й перед закордонними колегами. Щомісяця впродовж 12 днів на пивоварні перебувають чеські експерти, які контролюють весь процес пивоваріння, а саме – дотримання рецептури й технології. Також заклад співпрацює з чеським IT-спеціалістом, який контролює пивоварню на відстані. Якщо виникає якась

проблема, чеські партнери одразу допомагають її вирішити.

– Наша головна мета – рівнятися на кращих і самим задавати темп. Тому ми з колегами постійно слідкуємо за тим, щоб якість напою була саме такою, якою вона є на виробничих майданчиках у Чехії, – каже Іван Балоба. – Ми бачимо, що стартували успішно. Адже маємо багато позитивних відгуків. Якщо зможемо швидко наситити наш місцевий ринок, то будемо виходити за межі області. В майбутньому плануємо відкрити і свій паб, проте коли вдасться реалізувати цей проєкт у життя, покаже час. Наша пивоварня готова брати участь у різних пивних конкурсах, які будуть у майбутньому в мирній країні. Думаю, ми зможемо себе гідно презентувати, – підсумовує директор пивоварні.



СИДР:

ПЕРСПЕКТИВИ НАПОЮ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ



Катерина ОЛАП

Сидр – це слабоалкогольний, іноді шампанізований зброджений яблучний чи грушевий сік, який має прозоро-зелений або золотистий колір і легкий аромат.

Нині цей напій повертає свою втрачену популярність. За даними IWSR, ринок сидру розвиватиметься за оптимістичним сценарієм. Експерти очікують, що рівень продажу сидру продовжить збільшуватися на 2 % на рік у 2021–2026 роках.

Третина загального обсягу сидру, що є у продажу у світі, припадає на Велику Британію та Ірландію. Яка ж ситуація в Україні? Про це українські виробники розповіли журналу «Напої. Технології та Інновації».

За однією з версій, сидр винайшов Карл Великий, який одного разу сів на мішок з перестиглими яблуками. Ті розчавилися – і в результаті виник сидр. За іншою версією, першовідкривачами сидру були воїни-нормани з північної Іспанії. Прохолодний клімат країни не був придатний для вирощування винограду, тож вони вирощували яблуневі сади, а із скислого яблучного соку навчилися виготовляти своєрідний напій, який приємно п'янив, але разом з тим залишав голову світлою та додавав сили.

ТЕХНОЛОГІЯ – НЕЗМІННА ТИСЯЧОЛІТТЯМИ

Технологія виготовлення сидру мало змінилася з часів його появи на світ. Його так само отримують шляхом бродіння яблучного соку. У результаті напій має насичений запах яблук, золотавий колір, а міцність його варію-

ється від 5 % до 7 % алкоголю. За вмістом цукру напій буває сухим, напівсухим, напівсолодким, солодким і традиційним. Класичний сидр буває і з яблук, і з груш.

Та не все так просто, тому що звичайні яблука та груші не придатні для виробництва напою, оскільки містять мало таніну, і лише зі спеціально виведених сортів можна отримати сидр. Таких сортів яблук – 50, а груш – 20, і це мізерна кількість, якщо врахувати, що в світі налічується 30 тис. сортів яблук.

Увесь процес можна розділити на 5 основних етапів: збір і подрібнення плодів, вичавлювання яблучного соку, його подальша обробка, бродіння, розливання. Для виготовлення сидру традиційно використовують яблука пізніх осінніх або ранніх зимових сортів у такій пропорції: 10 % гірких сортів, 70 % солодких та гірко-солодких і 20 % кислих.

Зібраний урожай треба ретельно помити, подрібнити та вичавити сік за допомогою пресу. Готовий сік відділяють від макухи та осаду, піддають термообробці, додають дріжджі та фруктозно-глюкозний сироп і дають настоятися. Для того, щоб переконатися в нешкідливості майбутнього напою, важливо вчасно перевірити різні мікробіологічні показники соку. За наявності сторонніх мікроорганізмів процес бродіння може початися неправильно. Після бродіння сидр повторно очищають та лабораторно оцінюють показники збродженого соку: рівень кислотності, цукристості, вміст алкоголю, розраховують кількість води чи сокового концентрату, необхідних при потребі для розбавлення.

Профільтрований купаж витримується від 2 до 12 діб. За цей час сидр набуває свого неповторного аромату та смаку. Наступний етап – охолодження сидру



до температури від 0 до 14 градусів та насичення його вуглекислим газом, а далі – обов'язкова витримка протягом 12–24 годин. І нарешті – розлив!..

– Для переробки різних сортів яблук, які є сировиною для виготовлення сидрового матеріалу, можна використовувати обладнання для виробництва соку прямого віджиму. Якісні пінливі та ігристі властивості газованого (шипучого) або ігристого сидру забезпечуються під час

проведення контрольованого процесу освітлювання та бродіння яблучного соку, вторинної ферментації сидрового матеріалу в спеціальних танках та розливу готового напою в пляшки. Компанія ВПК Олімп пропонує клієнтам повністю обладнані лінії для виробництва соку та сидрів, а також окремі компоненти та системи цих ліній, – зазначає головний спеціаліст напряму технологічного обладнання **ВПК Олімп Микола ДРЕВОВ**.

В.К.Л. ОЛІМП "Олімп"

КОМПАНІЯ ВКП «OLIMP»

пропонує комплексні лінії для виробництва соків прямого віджиму, фруктових пюре та сидру

- подання на лінію;
- миття;
- інспекція;
- дроблення (відділення кісточки);
- пресування (протирання на пюре);
- деаерація;
- гомогенізація;
- пастеризація;
- розливання у скло пляшку та Bag-in-Box

Наші офіси:
 - Україна, м. Одеса, тел. +38 0676111434, тел. +38 0950789477, Email: ndrevov@ukr.net
 - Україна, Волинська обл., м. Любомль, тел./факс +38 03377 24579, тел. +380966735859, тел. +380506770242, + Email: shum_si@ukr.net



РИНОК СИДРІВ В УКРАЇНІ

Як зазначає засновник ТМ «Швейків» Андрій ЗАКРЕВСЬКИЙ, сидр в Україні має великий потенціал. У Європі виробництво яблук і груш для сидру та кальвадосу скорочується. Тому Україна є форпостом, де для виготовлення цих напоїв існують потужні можливості.

– Зараз ми відслідковуємо споживацьку змі-

ну. Наприклад, десь 2 роки тому, коли ми брали участь у дегустаційних конкурсах, ми почали здобувати срібні та золоті нагороди. До того часу ми з іншими виробниками натуральних напоїв у таких конкурсах пасли задніх, а перші місця займали виробники, м'яко кажучи, не дуже якісних напоїв. Це означає, що рівень свідомості наших споживачів значно виріс. До того ж люди почали більше їздити за кордон, у Португалію, в Англію,

Францію, і куштувати високоякісні напої, причому там літр сидру може коштувати 9–10 євро. Вони навчилися розрізняти високоякісні напої і такі, що лише імітують справжній сидр, – говорить Андрій Закревський.

На жаль, на переконання Андрія Закревського, в Україні викривлена культура споживання сидру. У Франції та Португалії, які є класичними країнами, де споживають сидр, – це столовий напій, а не «пабівський». Україна винайшла щось нове, і в нас викривлений споживацький смак, для якого сидр – це слабоалкогольний газований напій, розповідає виробник.

Тенденція до збільшення попиту на натуральні сидри зумовлена, насамперед, все більшою орієнтованістю споживачів на здорове харчування. На цьому наголошує заступник генерального директора компанії «Роял Фрут Гарден» Андрій ШВИДКИЙ:

– Останнім часом виробництво сидру зростає в усьому світі. Цей легкий алкогольний напій, що традиційно виготовляють із яблук та груш, завойовує нових поціновувачів. Поки що



Сидр має **низьку калорійність** порівняно з іншими спиртними напоями: 100 грамів сухого сидру містить 40 ккал.

У помірних кількостях сидр **корисний для травлення**. Він стимулює роботу шлунка та кишечника, нормалізує перистальтику, тиск, а також підвищує апетит і настрій.

Не залишає неприємного післясмаку, не сильно п'янить та не спричиняє похмілля. В цьому і криється різниця між якісним і неякісним напоєм.

Містить у собі речовини, що нормалізують обмін речовин.



основну частку ринку слабоалкогольних напоїв займає пиво, але сидр постійно розширює свій сектор. Це нелегко в умовах жорсткої конкуренції за споживача. Так, дуже швидкими темпами розвивається виробництво ароматизованих напоїв, що мають неабиякий попит серед молоді. Споживачі зараз орієнтовані на ЗОЖ, тому обирають якісні та корисні продукти.

Близько 90 % національного ринку сидру займають солодкі сорти, що представлені ТМ Cidre Royal, стверджує Андрій Швидкий. Вони створені за класичною французькою технологією, яка гарантує високу якість продукту та підкреслює його природний смак.

– Наша компанія виробляє свої продукти, не використовуючи концентратів, а зброджуючи сік прямого віджиму зі свіжих яблук із соками ягід та фруктів, що ростуть в Україні: смородини, вишні, журавлини, полуниці, груші і т. д. 2021 рік для нашої компанії «Роял Фрут Гарден» став роком прориву та відкриттів. Наші технологі створили інноваційний продукт, що став проривом на ринку сидрів, – Cider Magnum Sekt. Це вдалося завдяки новітньому обладнанню, придбаному в 2020 році, яке дозволило запустити виробництво сидру так званним методом Шарма (напої типу просекко) – першого в Європі. Традиційна технологія сидру передбачає лише одну стадію ферментації. При створенні Cider Magnum Sekt застосовано технологію подвійної ферментації. Саме вторинна ферментація надає



сидру характерну і природну ігристість (sekt), якою часто гордяться винороби. Технологія виробництва нашого Cider Magnum Sekt та, наприклад, класичного (виноградного вина) просекко майже ідентична. Єдина відмінність – ми говоримо про сидр – прекрасний, ароматний та на 100 % яблучний, – розповідає Андрій Швидкий.

Власник бренду «Рогатий Заєць» **Юрій ВЕРБИЛО** теж підтверджує, що ринок сидру в Україні розвивається досить активно:

– Якщо говорити про масмаркетівський сидр, здебільшого на основі концентратів, то попит на нього великий, а виробники працюють у західних, центральних та північних регіонах України. Багато виробництв, розташованих у зоні активних бойових дій, припинили діяльність. Ми ж виготовляємо сидр один раз на рік, коли дозрівають яблука. Вичавлюємо сік, зброджуємо його. Такий сидр робить небагато виробників. Водночас відчуваю, що попит на сидр поки що зростає кількісно, але не якісно.

Юрій Вербило говорить,

що масмаркетівські сидри ставлять для продажу на одній полиці з пивом, і тільки в спеціалізованих магазинах сидри можуть стояти на окремій полиці. Або ж сидри можуть поставити до вина, оскільки це також продукт бродіння – плодового соку. В результаті споживачеві вкрай складно зорієнтуватися і купити «правильний» сидр.



Юрій Вербило



На цій проблемі акцентує й Андрій Закревський:

– Сидр зараз перебуває у невизначеній категорії. Сидр містить від 2 до 6 % алкоголю. Виходить, що не можна провести сидр під акциз малого виноробства як плодово-ягідне вино, і акциз для такого вмісту алкоголю не потрібний. З іншого боку, для будь-якого плодово-ягідного вина все ж таки потрібен акциз. Раніше, і це було цілком слушно, сидр та пері виділяли в окрему категорію від вина та пива, а зараз все заплутали. А значить, проходити весь той нелегкий шлях, який проходять винороби, щоб зареєструвати своє виробництво та отримати ліцензію на продаж, не потрібно, якщо ти хочеш тільки зосередитися на виробництві сидрів і пері. Тож виходить, що ти продаєш сидр на свій страх і ризик. Ті компанії, які виробляють сидри масово, здається, насолоджуються цією невизначеністю, тому що для них це слабоалкогольні напої. Я ж вважаю, що сидр у законодавстві слід вивести як окрему категорію – «сидр». Загалом, якщо із сидру не можна зробити кальвадос, то це не сидр.

Юрій Вербило наголошує, що отримати якісний натуральний сидр можна, добираючи спеціальні сорти яблук та враховуючи теруар. Так само як виноград важливий для вина, правильно дібрані яблука вкрай важливі для виготовлення сидрів.

– Десертні сорти яблук, яких приблизно 98 %, теоретично придатні для виготовлення сидрів, адже в них є сік, який теж буде бродити. Проте напій вийде несмачний. У сидрі цінується саме підбір сортів яблук, які створюють неповторний аромат і смак, тому саме це має бути першочерговим завданням для виробника. Якщо ти хочеш виготовляти натуральні сидри, то для цього треба закласти садок із спеціальними сортами яблук. А це передбачає багато ризиків, і мало хто готовий на це йти. Щодо обладнання для виготовлення сидрів, воно на 90 % таке саме, як і для виноробства. Відрізняються тільки преси, які для яблук і для винограду мають різні конфігурації, – зазначає власник бренду «Рогатий заєць».

Через те що все більше виробників бере курс на

виробництво сидрів, збільшується попит і на якісне обладнання для виготовлення цих напоїв. Таке обладнання пропонує компанія Kreuzmayr Maschinenbau GmbH. Адже якість напою залежить не тільки від сировини, а й від якості обладнання, на якому його виготовляють. Потужність обладнання **Kreuzmayr Maschinenbau GmbH** становить від 500 літрів на годину до 15 000 літрів за робочу зміну.

– Ми пропонуємо комплексні рішення від одного виробника з урахуванням індивідуальних вимог кожного замовника. Все обладнання комплектується на нашому заводі, тому ми гарантуємо якісне та своєчасне виконання всіх замовлень. Дуже важливо розуміти, що коли ми пропонуємо клієнтам обладнання, то готові показати, що саме можна на ньому виготовляти. Багато людей просто не знають, як можна переробляти яблука та що з них можна зробити. Натомість ми демонструємо всі ці можливості, а також навчаємо виробників, як створювати чудовий продукт і потім продавати його, – кажуть у компанії Kreuzmayr Maschinenbau GmbH.

ЯК СПОЖИВАЧУ ОБРАТИ ЯКІСНИЙ СИДР?

Обираючи сидр, потрібно насамперед звертати увагу на його колір. На цьому наголошує Андрій Швидкий:

– Якщо напій має яскраві, кислотні та неприродні кольори, які після споживання ще й залишають слід на язичку та келиху, – це зовсім не натуральний продукт, адже він містить синтетичні барвники, які погано впли-

вають на здоров'я людини. Справжній колір натурально-го сидру – ненасичений, частково прозорий, жовтувато-солом'яний. Змінити його колір можна лише натуральними барвниками. Синтетичні барвники використати для сидру досить важко через певний рівень кислотності, що міститься у напої. Як результат – може з'явитися осад або небажаний колір.

Андрій Швидкий говорить, що про якість сидру можуть також розповісти маркування й етикетка:

– Якщо ви вирішили придбати сидр із чорницею, перевірте, чи у його складі є сік або екстракт чорниці. Якщо немає – це несправжній сидр. Адже у складі натурального напою завжди містяться натуральні інгредієнти, і виробники обов'язково вказують це на етикет-

ці. Яблучний смак та аромат обов'язково має прослідковуватися в сидрі, а вже на його основу (зброджений яблучний сік прямого віджиму) накладаються інші смакові особливості. А солодкий «пустий» напій на основі спирту – це зовсім не сидр.

На необхідності звертати увагу на склад, вказаний на упаковці, наголошує і Юрій Вербило. Він зазначає, що в складі натурального сидру має бути, наприклад, яблучний сік відновлений або сік прямого віджиму. Інше питання – з яких сортів цей сік. Проте це вже залежить від індивідуальних уподобань споживачів.

Юрій Вербило наголошує, що для популяризації сидрів важливим інструментом є ритейл та фестивалі, на яких можна проводити серйозну просвітницьку роботу.

– Я вважаю, що сидр – найбільш недооцінений продукт України, про який є небагато інформації. Наприклад, в Іспанії сидр – це перший антиоксидант. У деяких регіонах його цінують навіть більше, ніж вино. Тому в Україні повинні налагодити потужну просвітницьку роботу в цьому напрямку, – стверджує Юрій Вербило.

Отже, сидри – перспективна, але не до кінця розкрита категорія напоїв. Незважаючи на багаторічну присутність продукту на полицях магазинів і популяризацію в медіа, його споживання все ще перебуває на низькому рівні порівняно з іншим алкоголем. Але цей продукт переробки має шанси стати довгоочікуваною, легкою та свіжою новинкою серед поколінь різного віку.




Укомплектовані лінії для виробництва соків прямого віджиму, джемів та сидрів

Тел.: 0 800 357 228
+38 044 333 33 45
+38 067 447 20 20

eft.ukraine@gmail.com
 www.eftgroup.ua www.kreuzmayr.com



Пастеризатор PAS



Обладнання KWM для миття та подрібнення



Резервуари KES



Стрічкові преси KEB



Наповнювачі для пляшок Bag-in-Box








Українські медові напої здобули 7 нагород на Міжнародному конгресі Апімондії в Туреччині

Наприкінці серпня цього року завершився 47 Міжнародний конгрес Апімондії в Туреччині, який зібрав пасічників майже із 100 країн світу. Український стенд завоював прихильність учасників події. Зокрема, у результаті дегустаційного конкурсу українські медовари здобули 7 медалей за свої напої.

До складу української делегації увійшли науковці (представники ННЦ «Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича», кафедри біології рослин КНУ імені Тараса Шевченка), виробники інвентаря з різних куточків України, представники Гільдії медоварів України, зокрема й компанія «Українські медовари», а саме – Володимир Дмитрук, Антон Шотік та Роман Войтків.

– Поїздку у Стамбул організувала Спілка пасічників України. На відкритті 24 серпня ми зібралися у великому залі. Президент Апімондії під час вітального слова наголосив, що, незважаючи на війну, українська делегація змогла завітати на конгрес. Весь зал вітав нас оплесками на знак підтримки. До речі, росіян



Міжнародний конгрес Апімондії відбувається раз на 2 роки. Це міжнародна організація, яка об'єднує пасічників майже із всіх країн світу. Україна бере участь у таких конгресах давно. Це своєрідні олімпійські ігри для пасічників, які обговорюють наболілі питання по різних секціях. Наступний Міжнародний конгрес Апімондії відбудеться у Чилі.



Українці вітають закордонних партнерів із хлібом



Сергій Липко отримав срібну медаль



Антон Шотік на сцені під час нагородження

та білорусів на конгресі не було: організатори заборонили їм брати участь у заході, – розповідає заступник голови ГО «Гільдія медоварів України» **Володимир ДМИТРУК**.

Українська делегація приїхала на конгрес не з пустими руками: учасники привезли з собою більше ніж 50 короваїв.

– Ми підходили до різних стендів, шукали ті країни, які надають допомогу Україні. Ми від щирого серця дарували український хліб, вклонялися. Були обнімання, сльози, теплі розмови. Ми говорили, що не здамося, і цю впевненість передавали учасникам із різних країн світу. До речі, президент Апімондії – із США. Оскільки стенду США не було на конгресі, ми вручили коровай президенту, і в нього потекли сльози. Це було дуже зворушливо, – ділиться медовар.

У рамках конгресу відбувся дегустаційний конкурс медових напоїв. Кращі напої визначали за різними критеріями, адже питні меди є різні. Це медове пиво, кваси, слабоалкогольні неспиртові медові напої, спиртовані медові напої, із травами, без трав. Українські питні

меди не були представлені в усіх номінаціях, проте це не завадило здобути успіх.

– Українські медові напої нагородили 7 медалями. Зокрема, наше виробництво в Дрогобичі отримало 2 золотих та одну бронзову нагороду. Маємо золото за медак «Кавовий» і «П'янка вишня» та бронзу за медівку «Медова ягода». Загалом, конкуренція на дегустаційному конкурсі була великою, адже свою продукцію презентували виробники з Польщі, Словаччини, Німеччини, Англії тощо. Дуже приємно, що медовари України здобули такі високі нагороди, – зазначає Володимир Дмитрук.

Напої оцінювала професійна дегустаційна комісія. Зразки приймали в один день. Наступного дня визначали кращі зразки у форматі закритої дегустації.

Враженнями від участі в Апімондії поділився власник і директор компанії «Медовий Спас» **Сергій ЛИПКО**:

– Ми презентували на Апімондії 4 види сікери. Одна з них – сікера «Рубінова» – здобула срібну медаль. Це була моя перша участь у цій події. Апімондія – вели-

ке свято для бджолярів, де було презентовано багато цікавого. Особливого піднесення нашій делегації додало те, що саме тоді був День Незалежності. Загалом, нашу делегацію зустріли добре.

– Медоваріння – споконвічний промисел українців. Медові напої славилися ще за часів Київської Русі. І зараз ми продовжуємо славу наших предків, популяризуючи українські медові напої не тільки українському, а й на світовому ринку, – підсумовує Володимир Дмитрук.

Українці вибороли 8 медалей на Апімондії – 7 за питні меди і «золото» за стенд.

На святковій церемонії нагородили таких виробників:

- компанія «Медовий спас» – срібна медаль;
- ПП Віктор Пап (Закарпаття) – срібна медаль;
- Владислав Кочерга (м. Кривий Ріг) – 2 срібні медалі;
 - компанія «Українські медовари» (м. Дрогобич) – 2 золотих та 1 бронзова медаль.

WBWE Amsterdam:

чим буде особлива міжнародна виставка-ярмарок балкових вин цього року?



Тенденції у торгівлі вином знову стануть ключовими темами майбутньої WBWE Amsterdam. Покупці та підприємці з усього світу відвідують цю подію, шукаючи найкращі продукти для своїх комерційних ідей. Приватні торгові марки, нові способи пакування, такі, як банки для вина, креативність щодо пакетів з винами у бег-боксах та нові можливості для прямого продажу вин споживачеві через крами – все це бурхливі тенденції, які вимагають саме розливного (балкового) вина. Сталий розвиток знову буде ключовим питанням на виставці-ярмарку, яка передбачає також екологічні зобов'язання компаній. Відвідуваність ярмарку вже становить 60 % ринку вина, і очікується, що цього листопада відвідувачів збереться більше, ніж будь-коли.

У галузі торгівлі вином регулярно з'являються інновації. Останніми роками сектор розливних вин був платформою для співпраці великих виробників, роздрібних торговців, дистриб'юторів, покупців у всіх каналах продажу.

Приватна торгова марка – це категорія бізнесу з найбільшим потенціалом розвитку у виноробній галузі. Від мережі супермаркетів до знаменитостей – кожен хоче мати власну марку вина.

Підвищення якості розливного вина та логістики означає, що тепер є набагато більший вибір преміальних приватних торгових марок за вищими цінами та з більшою націнкою. Ця категорія завойовує престиж у всьому секторі торгівлі, починаючи від полиць супермаркетів, магазинів для гурманів, спеціалізованих винних крамниць та інших магазинів.

Результати участі вин приватних торгових марок у світових винних конкурсах демонструють, наскільки далеко вперед просунулася ця категорія. Мережі супермаркетів тепер з гордістю презентують нагороди, які отримали їхні вина під приватною маркою.

Мережі ресторанів також почали розуміти цінність вин, узгоджених із їхнім брандом, що означає набагато більше, ніж просто типове «домашнє вино».





Співпрацюючи з постачальниками, вони розробляють креативні приватні торгові марки, які створюють більшу лояльність споживачів до бренду ресторану.

Приватні винні марки знайшли ще одного чудового союзника – знаменитостей, оскільки збільшилася кількість акторів, співаків та інших впливових людей, які хочуть мати власне фірмове вино. Відповідно, вони звернуться до найкращих постачальників і виробників, щоб його виготовити. Лише подивіться на успіх репера Snoop Dog з 19 Crimes або Kylie Minogue, яка продала понад 5 мільйонів пляшок вина протягом двох років після запуску власного бренду і тепер має найбільше продажів рожевого вина у Великій Британії. Це нове джерело прибутку для виробників.

Розглянемо дані, які наведені у статті у Wine-Searcher:

– Споживання вин під приватними торговими марками зросло на 9 % (2014–2018) у США, тоді як споживання фірмових вин зросло лише на 1,1 % у США у той

же період. На ринку Великої Британії споживання вин приватних торгових марок зросло на 13,5 % у період з 2014 по 2018 роки, тоді як споживання фірмових товарів за цей період знизилося на 2,4 %. IWSR також прогнозує майбутній спад продажу марочних вин (2018–2023), який не можна пов'язувати лише із загальною стагнацією ринку тихих вин» (Інформація з wine-searcher.com).

На WBWE ви зможете знайти найбільший вибір вин, якості, цін і послуг, адаптованих до будь-яких потреб. Якщо ви думаєте про запуск нового бренду, WBWE послугує ідеальною платформою для пошуку потрібного вам партнера. Дізнайтеся, як WBWE може допомогти вам знайти клієнтів.

Одна з тем виставки – вина в банках, які зараз перебувають на етапі бурхливого розвитку в різних країнах світу. Роберт Вільямс, провідний світовий експерт з консервованого вина, модеруватиме розмову, під час якої будуть розкриті деякі секрети успішного бренду:

● Які вимоги висуваються до постачальника вина?

● Якими чеснотами повинен володіти виробник, щоб стати найкращим союзником для бренду?

● Яку роль відіграє дизайн у концепції приватної торгової марки консервного вина?

● У яких країнах зараз розповсюджуються ці бренди та як вони планують експорт?

Про це та багато іншого йтиметься в рамках WBWE Amsterdam. Реєструйтеся на подію. Продаж квитків уже розпочався.

Революція вина наливам триває! Ми з нетерпінням чекаємо вас на WBWE AMSTERDAM 2022 21 та 22 листопада 2022 року.

За додатковою інформацією звертайтеся:

Cristina V Miranda
 press@worldbulkwine.com
 0034 686702587
 www.worldbulkwine.com

Передплата 2022–2023 рр.

Журнал «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації»
www.techhorticulture.com

Журнал «Ягідник»
www.jagodnik.com

Журнал «Напої+Пиво. Технології та Інновації»
www.techdrinks.info



Назва комплекту	К-ть журналів у рік	Ціна комплекту за 2022/2023 рр., грн	Ціна комплекту за 2021 р., грн	Ціна комплекту за 2020 р., грн	Ціна комплекту за 2019 р., грн
Комплект № 1 «Повний». Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (4 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.) + журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (4 шт.)	13		1100	1000	
Комплект № 2 «Агро». Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (4 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.)	9	1300	1000	750	
Журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (4 шт.)	4		450	450	
Журнал «Ягідник» (5 шт.)	5	750	650	550	400
Журнал «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації / Горішник» (4 шт.)	4	650	550	450	400
Каталог Beer Inside. Пивна мапа України	1	100			

ДОСТАВКА ЖУРНАЛІВ «УКРПОШТОЮ»
ВКЛЮЧЕНА У ВАРТІСТЬ.
ДЯКУЄМО ЗА СПІВПРАЦЮ!



Для придбання друкованих журналів звертайтеся в редакцію.
Тел.: +38 096 491 66 92, Ірина Петронюк
e-mail: oksana.buh.ti@gmail.com

Протягом воєнного стану деякі журнали виходять лише у PDF-форматі (уточнювати в редакції).
У період воєнного стану всі журнали 2022 р. доступні для скачування безкоштовно на сайтах журналів.

WB 14TH World
WE Bulk Wine
Exhibition

Meet you at the
#BulkWine
Revolution?



worldbulkwine.com

2022
21 & 22 NOVEMBER
HALL 2 & 3
AMSTERDAM RAI