

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

# НАПОЇ

2<sup>(96)</sup>  
травень-  
вересень  
2023

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

[www.techdrinks.info](http://www.techdrinks.info)

## ТЕРМО-ПАБ: СУЧАСНЕ ОБЛАДНАННЯ

ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА  
ТА ФРУКТОВИХ

ЗЕРНОВИХ  
ДИСТИЛЯТІВ



[www.termopab.com](http://www.termopab.com)  
[www.instagram.com/termopab](https://www.instagram.com/termopab)  
[www.facebook.com/termopab](https://www.facebook.com/termopab)



+38 (067) 409 91 61  
+38 (050) 845 80 90



# BIG WINES BIG ART

Ivan Marchuk limited edition



Argentina

Spain

Italy

USA

Ukraine

# ПЕРШЕ УКРАЇНСЬКЕ ВИНО

від Vinos de La Luz

PAGOS  
DE VALCERRACIN



CALLEJÓN  
DEL CRIMEN

PEÑAFIEL  
EDICIÓN LIMITADA

VALPINCIA

ILUMINADO  
VINOS DE LA LUZ  
ARGENTINA · ESPAÑA · ITALIA · USA

cinema



VINOS DE  
LA LUZ



bigwines.com.ua  
vinosdelaluz.com  
info@bigwines.com.ua  
**+380 95 274 36 47**





# ПОЧИНАЄТЬСЯ ПЕРЕДПЛАТА НА 2024 РІК

Журнал «Садівництво та Овочівництво.  
Технології та Інновації»  
[www.techhorticulture.com](http://www.techhorticulture.com)

Журнал «Ягідник»  
[www.jagodnik.com](http://www.jagodnik.com)

Журнал «Напої+Пиво.  
Технології та Інновації»  
[www.techdrinks.info](http://www.techdrinks.info)



«Напої. Технології та Інновації» №2 (96) 2023 р.  
Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал  
[www.techdrinks.info](http://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 проекту «Садівництво та Овочівництво.

Т.І.: Катерина Конєва, [kateryna.koneva@gmail.com](mailto:kateryna.koneva@gmail.com),

Надія Яшук, [madia@ukr.net](mailto:madia@ukr.net)

Головний редактор: Катерина Конєва.

Випусковий редактор: Катерина Олар,

[techandinnowsad-beer@ukr.net](mailto:techandinnowsad-beer@ukr.net)

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,

Катерина Олар, Світлана Мельник.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Передплата і реклама:

Лариса Товкач, +38 097 968 95 16, [sad.nti@ukr.net](mailto:sad.nti@ukr.net);

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92, [oksana.buh.ti@gmail.com](mailto:oksana.buh.ti@gmail.com);

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83, +38 095 607 09 04,

[reklama.nti@gmail.com](mailto:reklama.nti@gmail.com)

Контент-редактор сайту [www.techdrinks.info](http://www.techdrinks.info):

Катерина Олар, +38 096 501 02 54, [katia.olar13@gmail.com](mailto:katia.olar13@gmail.com).

Бухгалтерія: +38 096 491 66 92, [oksana.buh.ti@gmail.com](mailto:oksana.buh.ti@gmail.com)

Адреса редакції в Україні:

вул. С. Дем'янчука, 1-А, м. Рівне, Україна, 33027

Адреса для листування: м. Рівне, 33027, а/с 241

Тел.: +38 068 568 58 22; +38 067 238 18 51

Матеріал надруковано на правах реклами.

Назва, концепція, зміст і дизайн журналу «Напої. Техно-

логії та Інновації» є інтелектуальною власністю засновни-

ків 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](http://www.techdrinks.info)

Віддруковано: підрядник ФОП Ніколенко К. Д.

на типографії ТОВ «АРТ СТУДІЯ ДРУКУ».

Замовлення № 76 від 7 липня 2023 р. Наклад 1 000 прим.

«Drinks. Technologies and Innovations» №2 (96) 2023  
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, [madia@ukr.net](mailto:madia@ukr.net);

Kateryna Konieva, [kateryna.koneva@gmail.com](mailto:kateryna.koneva@gmail.com)

Editor-in-chief – Kateryna Konieva,

[techandinnowsad-beer@ukr.net](mailto:techandinnowsad-beer@ukr.net)

Address of the editorial office in Ukraine:

33027, S. Demyanchuk Street 1-A,

city of Rivne, Ukraine

During the war the magazine is published

in digital format and is available for free

download on the website [www.techdrinks.info](http://www.techdrinks.info)

Tel.: +38 068 568 58 22; +38 067 238 18 51

During the war, the magazine is published

in DIGITAL format and is available for FREE

download on the website [www.techdrinks.info](http://www.techdrinks.info)



Назва комплекту	К-ть журналів у рік	Ціна комплекту за 2024 р.	Ціна комплекту за 2022/2023 рр., грн	Ціна комплекту за 2021 р., грн
<b>Комплект № 1 «Повний».</b> Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (4 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.) + журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (4 шт.)	13	1300	1300	1100
<b>Комплект № 2 «Агро».</b> Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (4 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.)	9	1300	1300	1000
Журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (4 шт.)	4			450
Журнал «Ягідник» (5 шт.)	5	750	750	650
Журнал «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації / Горішник» (4 шт.)	4	650	650	550
Каталог Beer Inside. Пивна мапа України	1	100	100	

\* ціни актуальні до 1 листопада 2023 р.

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



Щоб придбати друковані журнали,  
звертайтеся в редакцію.  
Тел.: +38 096 491 66 92, Ірина Петронюк  
e-mail: [oksana.buh.ti@gmail.com](mailto:oksana.buh.ti@gmail.com)

Протягом воєнного стану деякі журнали виходять лише у PDF-форматі (уточнювати в редакції). У період воєнного стану всі журнали за 2022–2023 рр. доступні для скачування безкоштовно на сайтах журналів.



## АКТУАЛЬНО

- 4 «Винний» триптих: промоція, колекції та гордість за Україну. Як лімітований випуск BIG WINES BIG ART limited edition поєднав вино та мистецтво

## ВИНОРОБСТВО: ПОДІЇ

- 6 Vinnytsia Wine Days: як пройшла найочікуваніша подія року винної галузі України. *Юлія Суцценко*
- 11 Володимир ПЕЧКО, ГС «УКРСАДВИНПРОМ»: «Українським виноградарям і виноробам необхідні фінансові вкладення в маркетинг»
- 12 Наталя Каменева, Odesa Wine&Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний»: «Попри всі складнощі, українські винороби з року в рік поліпшують якість своєї продукції!»
- 15 Кращі вина Закарпаття за результатами першого професійного дегустаційного конкурсу «Вина Срібної Землі»

## ЛІДЕРИ РИНКУ

- 18 Бренд KOBLEVO презентував нову автентичну лінійку вин, через яку популяризує українське вино та здобутки українського мистецтва самчиківського розпису

## ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО

- 20 Бессарабські традиції для європейських споживачів у компанії «Фрумушика-Нова». Як винороб з Одещини розвиває власне господарство та забезпечує промоцію продукції за кордоном

## ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО: НАУКА

- 25 Виноград, вино та кліматичні зміни. *Ніна Мулюкіна, заступник директора з наукової роботи ННЦ «ІВІВ ім. В. Є. Таїрова» НААН України, д-р с.-г. наук, член-кореспондент, Галина Ляшенко, д-р геогр. наук, професор*

## ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 28 Термофільні ацидофільні бактерії у напоях: причини появи, наслідки та методи їхнього уникнення. *Алла Пономаренко, керуючий партнер Alta Kraina (ТОВ «Катанзаро Євразія»)*

## ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОГРАДАРСТВА

- 30 Вплив нестачі води на лозу. Управління шляхом обробки позакореневої частини лози мікробіологічними похідними. *Lucia Giordano, Università degli Studi di Perugia, Tommaso Frioni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, Fabrizio Battista, Lallemand Oenology*

## ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКУПОРЮВАННЯ

- 34 Пробка нового покоління: якість плюс емоції. У пріоритеті Tapi Group інновації та екологічність

## ВИНОРОБСТВО

- 38 Вино для друзів, колекцій та обміну. Завдяки чому «некомерційні» напої від винороба Валерія Наровило посідають найвищі місця на конкурсах та дегустаціях

## ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 42 Чи існує альтернатива масовому використанню SO<sub>2</sub>? (Технології виноробства від компанії «Еногруп»)

## ВИНОРОБСТВО

- 46 Винні секрети Подільських Товтр розкриває «Родинна виноробня Зелениці», пропонуючи поціновувачам оригінальні вина

## ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 50 Інноваційні технології від компанії «Еффо Пак» для виробників напоїв. Ковпачок-штопор, інноваційна кришка, пляшка, по якій не стікає крапля

## ВИНОРОБСТВО: НАУКА

- 54 Перспективи виробництва вермутів. *В. М. Попова, канд. техн. наук, доцент кафедри харчових виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ, М. Г. Чехун, старший викладач кафедри харчових виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ, О. В. Громов, канд. мед. наук, керівник підприємства Dr. Gromoff*

## МІЦНІ НАПОЇ

- 58 Від домашнього самогону – до перемог у конкурсах. Як гостре чуття та інтуїція допомагають майстрам зі Львівщини Віктору Бабію (ТМ «Файна Гуральня») створювати напої, що вже мають чимало поціновувачів в Україні та за кордоном

## ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКУПОРЮВАННЯ

- 62 Нове світло для дизайну пробки Starlight (інновації від компанії Tapi Group)

## ВИРОБНИЦТВО ВОДИ

- 65 Зі свердловини – до столу. Шлях питної води до споживача на прикладі підприємства з виробництва артезіанської бутільованої питної води «Росіяна»

## ВИНОРОБСТВО: ПОДІЇ

- 68 Українські винороби впевнено рухаються вперед. Результати найбільшої в Україні виставки вина та інших напоїв Wine&Spirits Ukraine

## МІЦНІ НАПОЇ: ПОДІЇ

- 71 Міцні напої: розмаїття виробників та смаків, продемонстроване на виставці Wine&Spirits Ukraine

## ЕКСКЛЮЗИВ

- 74 Сомельє Анна-Євгенія ЯНЧЕНКО: «Українське виноробство розвиватиметься, якщо у нашому вині вбачатимуть конкурента закордонному»

## HOT TOPIC

- 4 Wine collaboration: promotion, collections, and pride for Ukraine. On how BIG WINES BIG ART limited edition combined wine and art

## WINEMAKING: EVENTS

- 6 Vinnytsia Wine Days: how a long-expected event of the year in the wine industry of Ukraine took place. *Yulia Sushchenko*
- 11 Volodymyr PECHKO, farm UKRSADVYNPROM: Ukrainian grape growers and winemakers need financial investment in marketing
- 12 Natalya Kameneva, Odesa Wine & Spirit Awards, and Best Odesa Black Variety of Grape: Despite all the difficulties, Ukrainian winemakers improve the quality of their products from year to year!
- 15 The best wines of the Transcarpathian region according to the results of the first professional tasting competition Wine of the Silver Earth

## MARKET LEADERS

- 18 The KOBLEVO brand presented a new authentic line of wines, through which try to popularize Ukrainian wine and the achievements of the unique and awesome authentic Ukrainian decorative Samchykivka art (ancient painting technique)

## VITICULTURE AND WINEMAKING

- 20 Bessarabia's traditions for European consumers from the company Frumushyka-Nova. About a winemaker from Odesa who develops his farm and ensures his product promotion to foreign countries

## VITICULTURE AND WINEMAKING: SCIENCE

- 25 Grapes, wine, and climate change. *Nina Mulyukina, deputy director for scientific work of the national science center of V. Ye. TAIROV INSTITUTE OF VITICULTURE AND WINEMAKING of the National Academy of Agricultural Sciences of Ukraine, Ph.D. of agrarian science corresponding member, Halyna Lyashenko, doctor of geographical sciences, professor*

## WINEMAKING TECHNOLOGIES

- 28 Thermophilic acidophilic bacteria in beverages: causes, consequences, and methods of their avoidance. *Alla Ponomarenko, managing partner of Alta Kraina (an enterprise Catanzaro Eurasia)*

## VITICULTURE TECHNOLOGIES

- 30 The effect of water lack on the vine. Management by treating the extracortical part of the vine with microbiological derivatives. *Lucia Giordano, Università degli Studi di Perugia, Tommaso Frioni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, Fabrizio Battista, Lallemand Oenology*

## CLOSURE TECHNOLOGIES

- 34 Closures for beverages of a new generation: quality plus emotions. Tapi Group company prioritizes innovation and sustainability

## WINEMAKING

- 38 Wine for friends, collections, and exchanges. And that's the point of why non-commercial beverages from the winemaker Valery Narovylo take the highest places at competitions and tastings

## WINEMAKING TECHNOLOGIES

- 42 Is there an alternative to the massive use of SO<sub>2</sub>? (Winemaking technologies from the company Enogroup)

## WINEMAKING

- 46 Wine secrets of the Podilski Tovtry National Nature Park are revealed by the family winery Zelentsi, offering connoisseurs original wines

## WINEMAKING TECHNOLOGIES

- 50 Innovative technologies from the company Effo Pak for beverage producers. There are corkscrew caps, innovative closures, and a bottle without spilling any drops

## WINEMAKING: SCIENCE

- 54 Prospects in vermouth production. *V. M. Popova, candidate of technical sciences, associate professor of the Department of Food Production of the Institute of Postgraduate Education of the National Technical University of Ukraine, M. G. Chahun, senior teacher of the Department of Food Production of the Institute of Postgraduate Education of the National Technical University of Ukraine, O. V. Gromov, candidate of medical sciences, head of the enterprise Dr. Gromoff*

## STRONG DRINKS

- 58 From homemade hooch to winning in the competitions. How keen sense and intuition help the master from Lviv region Viktor Babiy (TM Faina Guralnya) to create drinks that already have many admirers in Ukraine and abroad

## CLOSURE TECHNOLOGIES

- 62 Closure of a new generation from Tapi Group company: priority is innovation and eco-friendly approach

## WATER PRODUCTION

- 65 From the water well to the table. The path of drinking water to the finished consumer on the example of the enterprise for the production of artesian bottled drinking water Rosyana

## WINEMAKING: EVENTS

- 68 Ukrainian winemakers are confidently moving forward. Results of the biggest Ukrainian wine and other beverage exhibition Wine & Spirits Ukraine

## STRONG DRINKS: EVENTS

- 71 Strong drinks: the variety of producers and flavors were presented at the Wine & Spirits Ukraine exhibition

## EXCLUSIVE

- 74 Sommelier Anna-Yugenia YANCHENKO: Ukrainian winemaking will develop if we will be a decent competitor for the foreign wine market

# «Винний» триптих: промоція, колекції та гордість за Україну



Як лімітований випуск  
**BIG WINES BIG ART limited edition**  
поєднав вино та мистецтво

У виноробстві та мистецтві достатньо спільного, щоб поєднання цих двох сфер породило щось зовсім нове, незвичне та захопливе. Саме така колаборація стала поштовхом до втілення проєкту, у межах якого світ побачило вино **BIG WINES BIG ART limited edition**. На етикетках пляшок першого українського вина бренду Big Wines від Vinos de La Luz – репродукція картини «Пробудження» геніального художника Івана Марчука. ТанDEM творчого спадку митця та вина з автотонного українського сорту винограду – новація для нашого ринку і водночас артефакт, що здатний «розповісти» світові про українську ментальність, зазначає амбасадорка компанії Vinos de La Luz та CEO Big Wines, української філії Vinos de La Luz, заступниця голови ГС «УКРСАДВИНПРОМ» з міжнародних відносин **Наталія БУРЛАЧЕНКО**. Місія нового проєкту – забезпечити промоцію України у світі та переконати внутрішнього споживача в ексклюзивності та цінності свого, українського.

## ТАНДЕМ ТВОРЧОСТІ ТА ВИНОРОБСТВА

Проєкт **BIG WINES BIG ART limited edition** презентували 23 лютого 2023 року у Кракові в межах виставки робіт всесвітньо відомого українського художника Івана Марчука «Архетип вольності». Від ідеї до її втілення минуло кілька років, адже такий задум з'явився ще у 2018-му.

– Оговтавшись після перших шоків місяців повномасштабної війни, ми усвідомили, що треба діяти. Потрібно було підтримувати віру в перспективне майбутнє нашої держави. Щось нове мало стартувати саме тепер, адже всі розуміли, що наразі маємо новий виток нашої історії. Цим проєктом мали намір продемонструвати, що українське виноробство є своєрідним мистецтвом. Бо тільки по-справжньому натхненні й надзвичайно закохані у власну справу люди здатні займатися виноробством у сучасних українських реаліях. З мистецтвом це дуже перегукується, оскільки істинні митці – люди в гарному розумінні навчені. І вони зазвичай досягають успіху. Тож свого часу, по-

знайомившись із творчістю Івана Марчука, я закохалася у неї і замислилася над тим, як налагодити з ним співпрацю, – розповідає **Наталія Бурлаченко**.

Ідея, неначе хороше вино, «дозрівала» кілька років. І коли в українському виноробстві почали активно обговорювати тему перспектив локального винограду сорту Одеський чорний, **Наталія Бурлаченко** розповіла про свій задум власнику компанії Vinos de La Luz **Рікардо Ф. Нуньєсу**. Згодом саме він став інвестором та рушійною силою бізнесової частини цього проєкту.

– Ознайомившись з ідеєю створення першого автентичного українського вина, **Іван Марчук** погодився на співпрацю, розуміючи, що його мистецтво здатне допомогти в розвитку українського виноробства. Його ім'я добре відоме на міжнародній арені, тож така промоція неоціненна. Зрештою, й сам митець полюбить вино. Згодом він оцінив якість нашого українського вина й охоче погодився на спільну роботу. Мені ж спершу навіть не вірилося, що такий феноменальний проєкт народжується за моєї безпосередньої участі, – розказує фахівчиня.

## ПОПУЛЯРИЗУВАТИ ЗОВНІ ТА ЦІНУВАТИ ВСЕРЕДИНІ

Нині вино **BIG WINES BIG ART limited edition** активно презентують на різноманітних івентах. Йдеться аж ніяк не про комерційний складник проєкту. Адже спрямований він передусім на промоцію українського вина та живопису з акцентом на ті аспекти, які можуть зацікавити зовнішнього споживача. Утім, не менш важливо популяризувати це й всередині країни, вважає **Наталія Бурлаченко**.

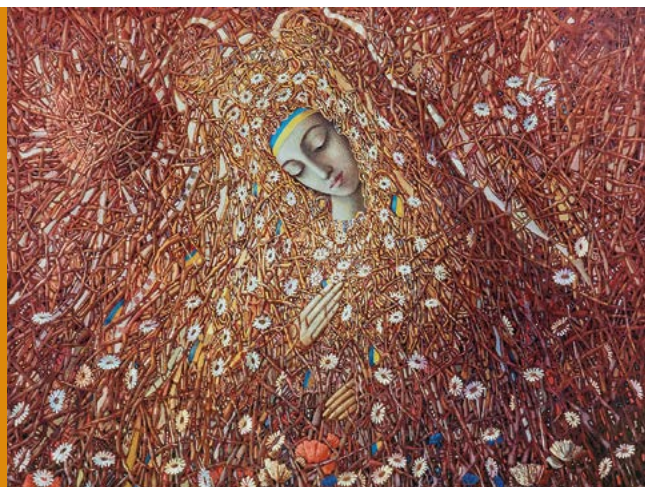
Вино з сорту Одеський чорний витримали та розлили на виноробні Wine Idea в Ясногородці під Києвом. У перші місяці повномасштабної війни ця місцина перебувала під окупацією, а винарня постраждала внаслідок пожежі. Виготовлене воно з винограду Одеський чорний врожаєм 2020 року, зібраному на невеличкому винограднику у місті Рені на Одещині. З цього виноградника, що займає близько шести гектарів, збирають по 6 тонн винограду з гектара.

Витримували вино 12 місяців, а працював над ним молодий талановитий енолог **Артем Таран**. Неоціненними стали й консультації





Картину  
«Пробудження»  
**Іван Марчук**  
написав у 1991 році.  
Вона створена  
в унікальній  
авторській  
техніці митця –  
**«Пльонтанізм»**.  
Оригінал нині  
зберігається  
у приватній колекції  
в Нью-Йорку.



головного енолога Vinos de La Luz Роберто Чіпресо, який має неповторний власний почерк. Завдяки йому вдалося надати вину тих якостей, які відповідають саме почерку вина від Vinos de La Luz. І зрештою Роберто Чіпресо належно оцінив кінцевий продукт, зауваживши, що вино має добрий потенціал, і з ним варто працювати далі.

– Загалом випустили лімітований наклад – 1000 пляшок вина. Усі вони пронумеровані й мають етикетку з репродукцією картини Івана Марчука «Пробудження». Етикетка особлива, адже ми були свідомі того, що зловмисники можуть видрукувати зображення і продавати фальсифікат. Відтак замовили в Іспанії друк етикеток зі ступенем захисту за спеціальною технологією, наразі відсутньою в Україні. Тож всі ці процеси забрали дещо більше часу, ніж ми розраховували, – розповідає амбасадорка компанії Vinos de La Luz.

### РОЗВИТОК БРЕНДУ: ДАЛІ БУДЕ

Пляшка «мистецького» вина коштуватиме близько 25 євро. Наразі попит на нього дуже високий, особливо за кордоном. Придбати ексклюзив прагнуть і поціновувачі творчості Івана Марчука.

Вочевидь, цей продукт зацікавить і колекціонерів. Адже у планах – випустити наступне вино у межах цього ж проекту. Оскільки полотно художника горизонтальне, а етикетка – вертикальна, то на пляшці помістилася лише центральна його частина. Тож наступного року ініціатори проекту мають намір випустити вино з врожаю

Упродовж  
12 місяців вино  
витримали у бочках  
з французького дуба.  
Воно має насичений  
та збалансований смак,  
легку терпкість  
та тривалий посмак.  
Відчуваються нотки  
**ожини, чорної  
шовковиці, білого  
та чорного перцю,  
сливи у шоколаді.**



2021 року з другою частиною картини, а ще через рік – з третьою. Відтак протягом трьох років світ побачить триптих, який стане ексклюзивним артефактом для колекціонерів і чудовим подарунком для поціновувачів вина й мистецтва.

– Бренд BIG WINES BIG ART розвиватиметься й поза межами цієї колекції. Окрім Одеського чорного є ще й автохтонні білі сорти, і ми вже працюємо над тим, щоб згодом випустити наступне вино з репродукціями картин Івана Марчука. Це будуть інші полотна, які органічно поєднуються з напоєм з білих сортів винограду, – розповідає Наталія Бурлаченко.

До слова, натхненниця нового проекту співпрацює з Рікардо Ф. Нуньєсом вже одинадцятий рік. Свого часу розпочала з роботи в фінансово-автомобільній галузі. Однак на певному етапі, коли більше дізналася про Рікардо Ф. Нуньєса як про винороба, зацікавилася виробництвом вина. Поступово автомобільний бізнес

почав звужуватися, натомість виноробний – розвиватися. Тож довелося вивчати ази, поступово набуваючи необхідних знань, навичок та досвіду. У 2019-му відкрили в Україні компанію-імпортера. Згодом – участь у виставках, народження нових проектів та безпосередня участь фахівчині з України у їхньому втіленні...

Але поступ дещо загальмувала пандемія. Та натомість з'явився час для навчання. Згодом набуті знання знадобилися вже для втілення нових проектів, серед яких і BIG WINES BIG ART limited edition з «Пробудженням» – символічний та знаковий для України реліз.

– Патріотизм усередині приборкати важко. Свого часу, перебуваючи в Іспанії, усвідомила, що ніде, крім України, бути не зможу. Тому нині все більше часу та уваги приділяю саме українському вину, його розвитку та промоції. І результат від такої українсько-міжнародної співпраці вже є, – резюмує Наталія Бурлаченко.

# Vinnytsia Wine Days:

як пройшла  
найочікуваніша подія року  
винної галузі України



Засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва, співорганізаторки події Оксана Ткаченко та Наталя Каменєва, Юлія Суцєнко

Юлія СУЦЄНКО

Наприкінці травня у Вінниці відбулася друга велика подія у виноробній галузі з початку повномасштабної агресії рф – Vinnytsia Wine Days (перша – масштабна винна конференція «Успішне виноробство: вчимося перемагати!», яку організувала медіагрупа «Технології та Інновації» в грудні 2022 року). Цей форум народився завдяки дружбі та співпраці двох історично пов'язаних і близьких міст – Вінниці та Одеси. Водночас це абсолютно самостійний проєкт, де Вінниця презентує все Поділля: Житомирську, Хмельницьку, частину Тернопільської областей. І хоча офіційно Поділля ще не має статусу винного регіону, однак перший крок до його визнання зроблено.



Вина ТМ Negotsiant презентували під час днів винної культури

Під час заходу відбулося декілька важливих подій: Туристична конференція, під час якої працівники цієї сфери ділилися досвідом пристосування послуг під сучасні умови, Міжнародний винний симпозиум, церемонія нагородження переможців конкурсу Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний», виставка «Виноробство нескорених». Але найголовнішим було спілкування самих виноробів один з одним, з поціновувачами українських вин, з експертами. Тож багато було розмов про наявні проблеми, побоювання, про надії на Перемогу та плани на майбутнє. Журнал «Напої. Технології та Інновації» – офіційний медіапартнер Vinnytsia Wine Days 2023.

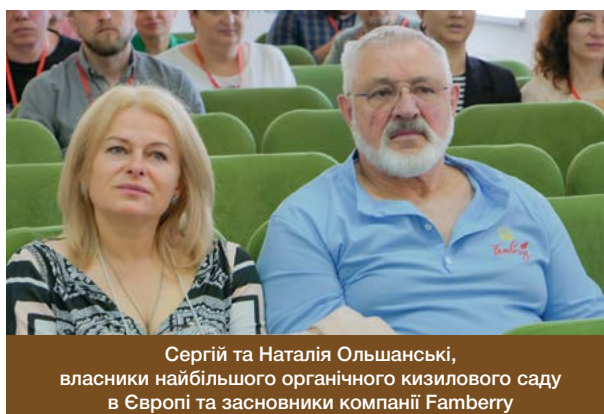
## РЕГІОН ПОДІЛЛЯ: ВІДНОВЛЕННЯ ВИННОЇ ІСТОРІЇ

Одна з головних тез, яка звучала на всіх подіях форуму, – повернення Поділля офіційного статусу винного регіону, яким він був у 18–19 століттях, про що свідчать архівні дані та спогади. За часи забуття не лише українці, а й самі мешканці краю небагато знають про виноробне минуле, а воно постійно нагадує про себе, починаючи з самої назви міста Вінниця (що польською мовою означає «винарня»), – до сотень селищ, де були розбиті виноградники. Дослідник Гульдман в своєму звіті в 1889 році писав, що виноробство було розвинене





Почесний президент Vinnytsia Wine Days  
Володимир Гігінешвілі



Сергій та Наталія Ольшанські,  
власники найбільшого органічного кизилового саду  
в Європі та засновники компанії Famberry

в Могилівському, Ямпільському, Ольгопільському та Балтському повітах. А сомельє Анна-Євгенія Янченко в своїй лекції про історію виноробства в Україні згадала цікавий факт, що, згідно з польським довідником 1825 року, у Вінниці було 25 виноробень або винних барів (адже польською це слово звучить однаково).

У Вінницькому департаменті культури та туризму вирішили підійти до питання відновлення винної слави регіону комплексно. Тому під час Vinnytsia Wine Days велику увагу приділяли і минулому, і сьогоденню, і майбутньому розвитку регіону. Ціла панель винного симпозиуму була надана виступу істориків, журналістів, краєзнавців. Після такого заглиблення розумієш, який величезний пласт спадщини нам ще доведеться витягувати з забуття та повертати самим собі.

Здається, що повернення винної спадщини в сучасний контекст регіону благотворно впливає і на сучасний стан виноробства та його подальший розвиток. Голова **ГС «УКРСАДВИНПРОМ» Володимир ПЕЧКО** говорить, що сьогодні Подільська асоціація виноробів нараховує близько тридцяти учасників. Відкриваються нові виноробні, а досвідченим представникам галузі вже є чим пишатися. Згадаймо, наприклад, що гран-прі конкурсу «Кращий Одеський чорний 2021» отримав Винний дім Гігінешвілі, а виноробня Father's Wine з Тернопільщини цього року – золото за Мускат Отонель 2022 на Le Mondial des Vins Blancs de Strasbourg. Зараз, за результатами конкурсів Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний», журі також оцінило працю подільських вино-



Засновник Uman Winery  
Ігор Максименко

робів, і вони отримали не лише золоті та срібні відзнаки, а й позитивні відгуки експертів. **Едуард ГОРОДЕЦЬКИЙ**, член журі, керівник комісії міцної групи алкоголю, відзначив:

– Подільські винороби бачать, що таке чистота, робота з температурою, на виробництві, з дубом. За все це хочеться похвалити. В моєму барі в Одесі вже декілька місяців ми успішно продаємо вина з Поділля, на які є стабільний попит і які мають шанувальників. Із п'яти представлених тут виноробень – з двома ми вже працюємо. Вина ще двох будемо продавати з червня. Ці вина можуть не лише конкурувати з винами з інших регіонів, але й можуть стати тими, якими пишається Україна.

Більшість подільських виноробень була заснована в період 2010–2014 рр. Тоді ж висаджували виноградники. Перевагу надають гібридним білим німецьким, французьким, американським сортам,



Власник виноробні MON CRAFTO  
Сергій Маліновський

які не потребують укутування та стійкі до хвороб. Червоні сорти винороби переважно купують на півдні Одеської області.

Експерт **Дмитро САПРИКІН** також вважає, що білі вина вдаються на Поділлі краще:

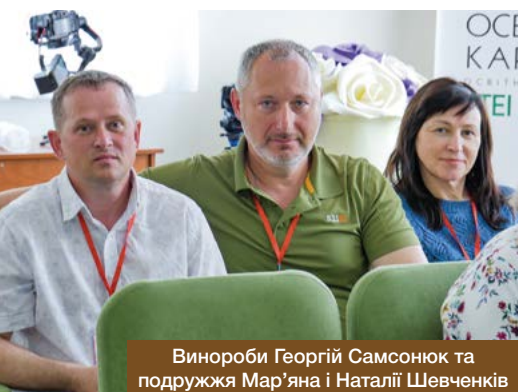
– Червоні трохі незрілі, тому краще тут розвивати білі сорти. Я би ще рекомендував звернути увагу на ігристі.

З його словами погоджується і **Едуард Городецький**:

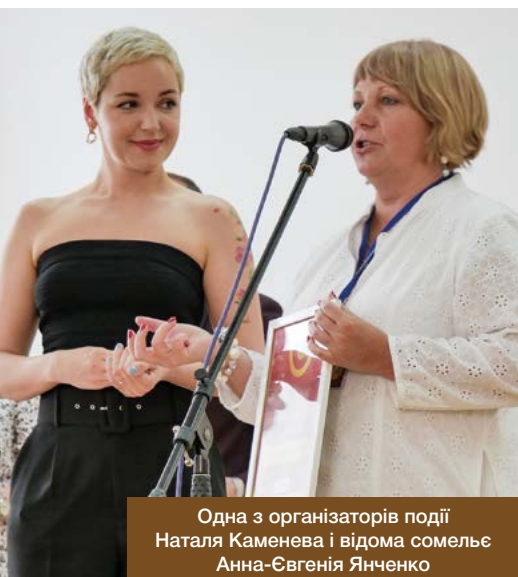
– Нам на півдні вже важко утримати білі сорти, коли бувають посухи з температурою 40 °С, і виноград горить. А тут у вас дані природою умови, і ви це розумієте та використовуєте.

## ВИНО З ПРИСМАКОМ ПЕРЕМОГИ

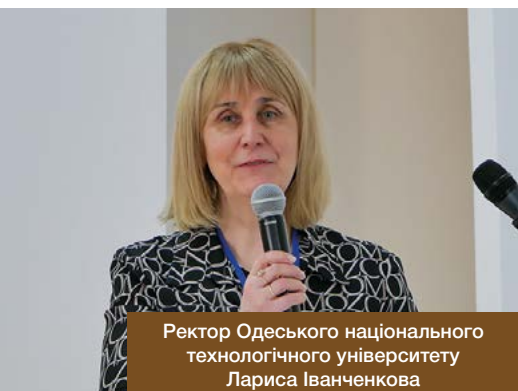
Попри позитивний настрій, тема війни не могла оминати Vinnytsia Wine Days. Вся програма форуму була присвячена тому, як



Винороби Георгій Самсонюк та подружжя Мар'яна і Наталії Шевченків



Одна з організаторів події  
Наталія Каменева і відома сомельє  
Анна-Євгенія Янченко



Ректор Одеського національного  
технологічного університету  
Лариса Іванченкова

виживати виноробству та туризму в нинішніх тяжких умовах. Але якщо туризм ще можна поставити на паузу, то не можна зупинити процес створення вина. І поки буде тривати активна фаза воєнних дій, на фронт будуть йти і самі винороби, і їхні працівники. У край важкому становищі опинилися винороби на окупованих територіях та на місцях, де тривають бойові дії. Саме всім тим, хто працював на землі, був присвячений показ документального фільму **Романа ЗАЙЦЯ «Поранена земля»**. Знімальна група побувала і на звільненій Київщині, і на Миколаївщині, де й досі тривають обстріли, а на виноградниках стирчать хвости ракет, і на Закарпатті, де зараз опинилися тисячі переселенців. Фільм вийшов емоційним і зворушливим, – хоча лише частково оприлюднив величезні масштаби руйнувань, яких зазнає нині Україна.

Втім, у нашій Перемозі винороби впевнені настільки, що вже сьогодні активно до неї готуються: закладають нові вина, виноградники, думають над дизайном етикетки. У кожного буде що представити в найочікуваніший день нашого життя. Однозначно, це має бути українське вино, впевнені всі. В KOBLEVO, наприклад, вже почали привчати українців до смаку Перемоги та випустили автентичну лінійку, яка складається з чотирьох вин: «Моя Червона Калина», «Мрія», «Вільна Пташка» та «Стефанія».

Попри виклики, які стоять перед усіма в часи повномасштабного вторгнення, питання якості продукції, професіоналізм і розвиток виноробної галузі стали ще більш актуальними. Про це також багато говорили впродовж Vinnytsia Wine Days.



**Тетяна МАТВЄЄВА,**  
головний технолог  
компанії KOBLEVO:

– Сьогодні ми презентуємо новинку – шампанське України Koblevo Victory. Ми віримо в нашу Перемогу і навіть підготувалися до неї, створивши це ігристе напівсолодке, з яким можна святкувати її. Нове ігристе вино вироблене з винограду Аліготе, Рислінг, Піно-Грі та мускатних сортів. Наші нові вина – це свідчення того, що навіть у такі важкі часи важливо не зупинятися і створювати щось нове, щоб зацікавити споживача. Адже у споживачів, на жаль, все ще є багато сумнівів щодо якості українського вина. Тому потрібно всім виноробам об'єднатися і працювати, щоб змінювати такі хибні переконання і завоювати серця тих споживачів, які до сьогодні віддавали перевагу імпортному вину.





Виноробня «Кирнички» здобула нагороди на дегустаційних конкурсах Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний»



Сомельє Євгенія Пустовіт отримує нагороду Odesa Wine & Spirit Awards

Завдяки цьогорічним конкурсам Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний 2023» вперше зібрано репрезентативну винну колекцію України воєнних часів. Вона буде зберігатися в енотеці Винного дому Гігінеїшвілі під Вінницею до дня остаточної Перемоги України в російсько-українській війні.

## ЗОВНІШНІЙ РИНОК – ЦЕ НАШЕ ПОЛЕ БОЮ

Із позитивних новин форуму головною стало відновлення членства України в Міжнародній організації виноградарства та виноробства – OIV, яка впливає на виробництво 75 % вин у світі. OIV базується у Парижі та налічує 49 країн-членів. В 2008 році Україну було виключено з OIV через несплату членських внесків, адже країну тодішнє керівництво бачило лише сировинним додатком до Росії.

Україні дуже дорого коштували ці п'ятнадцять років, протягом яких вона була відрізана від світових трендів. За цей час про Україну як про виноробну державу майже забули, але зараз є шанс наздогнати і повернути втрачене. Для цього треба багато працю-

вати, але перші роки в цьому напрямку вже зроблено.

4–9 червня Україну потужно представили в рамках 44-го конгресу OIV, який проходив в іспанському Кадісі. **Наталія БУРЛАЧЕНКО**, сомельє, керівниця проекту **Big Wines**, винна активістка розказує, що «інтерес до нашого вина безпрецедентний. Організатором знадобилося вдвічі збільшувати зал для проведення заходів української делегації, адже кількість охочих їх відвідати перевищила всі очікування».

Голова ГС «Укрсадвинпром» Володимир Печко, який також став одним із ініціаторів повернення України в OIV, говорить, що для презентації України під час сліпих дегустацій були відібрані вина, яких презентували на круговій дегустації: Beukush winery, From Gigi, Fathers wine, Chateau Chizay, My Wine by Eduard Gorodetsky, Винхол Оксамитне, BIG WINES BIG ART, Виноробна Станція, Biologist Wine Company, Фрумушика-Нова, Slivino Village.

Володимир Печко додав, що все це відбувається за безумовної підтримки засновника міжнародної групи компаній **Vinos de La Luz Рікардо НУНЬЕСА**, який за-



## Володимир РИМАР, винороб:

– Виробництво вина – це моє хобі. Маю на Хмельниччині невеликий виноградник, де вирощую столові й технічні сорти винограду. Перші саджанці технічного винограду посадив у 2004 році. Це були такі сорти, як Піно Грі, Піно Нуар, Совіньйон, Шардоне, Соляріс. Вино не приносить надприбутків, але головне – це процес його виготовлення, адже в цей процес вкладається душа. Виноград – трудомістка культура, але вона притягує, завоює і робить людину залежною: людина починає любити виноград, а виноград починає любити її. З вином дуже цікаво працювати. Воно ніколи не буває однакою. От і я часто експериментую. Зокрема, пишаюся своїм вином Темпраліньо. А нині на конкурсі Odesa Wine & Spirit Awards я здобув золото за вино Carume 2020.





■ **Юрій ДАНИЛЮК, засновник Kalyus winery:**

– Виноробню заснував кілька років тому: у 2019 році отримав ліцензію та зробив першу тонну вина. Зараз потужності виноробні – 10 тис. тонн вина на рік. Перше моє вино було з сорту Зайбер, який я купував в Одеській області. Його особливість у тому, що сорт дуже стійкий до хвороб та шкідників. Мій же виноградник невеликий: вирощую 500 кущів. Проте сортів багато: Ріслінг, Совіньйон, Каберне, Монарх, Соляріс. Окрім цього, ще купую виноград в Закарпатті та в Одеській області. Освіти виноробної я не маю. Але завжди мав мрію, що вирощуватиму невеликий виноградник, коли досягну пенсійного віку. Ось зараз втілюю цю мрію в життя.



Церемонія нагородження переможців у конкурсах Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний»



Винороби з Поділля беруть участь у Міжнародному винному симпозиумі

лишається великим другом нашої країни і багато робить для розвитку українського виноробства. Він також був спікером Vinnytsia Wine Days та разом із іншими колегами надав цінні рекомендації щодо подальшої співпраці винної галузі України з OIV:

– У нас не повинно бути конкуренції на внутрішньому ринку. Ми маємо консолідуватися та боротися за зовнішній ринок – це наше поле бою!..

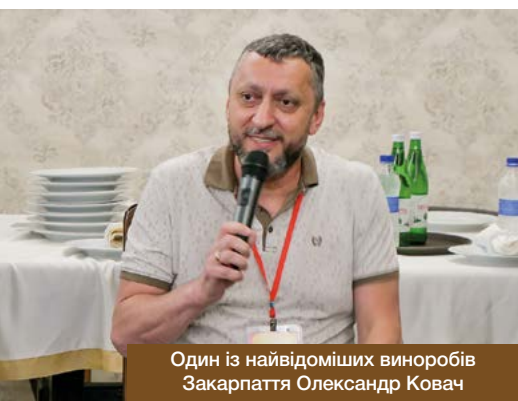
**НАЙБЛИЖЧІ ПЕРСПЕКТИВИ**

Vinnytsia Wine Days – це перша ластівка нового підходу до винних подій країни. Організатори форуму планують організувати подібні події і в інших регіонах України. Ще одна справа, якою треба терміново зайнятися – це створення національної асоціації виноробів.

– Впродовж останніх років ми бачимо, що довіра споживача до українського вина була втраче-

на, – говорить Володимир Печко. – Але саме завдяки крафтовикам, маленьким виноробням, ми вважаємо, що вона може бути відновлена. Асортимент українських вин повсякчас буде збільшуватися, а якість зростати. Такі фестивалі збирають тисячі людей. Це особлива атмосфера, особисті знайомства, планування поїздок на виноробні. Саме тому ми хочемо проводити багато регіональних подій, але високої якості. Звісно, ми мріємо і про велику загальнонаціональну подію, як День вина в Молдові, – але поки що зарано про це говорити.

У своїй промові співorganizаторка події, професор, завідувачка кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету **Оксана ТКАЧЕНКО** зазначила, що «виноробство – це справа на все життя, на багато поколінь». А Поділля побажала, щоб цей рік для регіону став роком остаточного повернення на винну мапу України.



Один із найвідоміших виноробів Закарпаття Олександр Ковач



Володимир ПЕЧКО, ГС «УКРСАДВИНПРОМ»:

## «Українським виноградарям і виноробам необхідні фінансові вкладення в маркетинг»

**Володимир ПЕЧКО** – один із засновників та натхненників **Vinnytsia Wine Days 2023**, голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ», розповів читачам журналу «Напої. Технології та Інновації» про ідею заснування та розвиток місцевих винних фестивалів, співпрацю громадської спілки «УКРСАДВИНПРОМ» з регіональними асоціаціями виноградарства та виноробства, чому важливо вкладати кошти в просування виноградарсько-виноробної галузі України та який сорт винограду вже з наступного року в Україні відзначатиме своє іменне свято на державному рівні.

### VINNYTSIA WINE DAYS

– ГС «УКРСАДВИНПРОМ» об'єднує близько 85 % виноградарсько-виноробних підприємств України. Звісно, ми з усіма комунікуємо і допомагаємо, коли потрібно. Також ми відслідковуємо тенденції, аналізуємо та робимо певні висновки щодо реальності та перспектив розвитку виноградарсько-виноробної галузі України. Об'єктивно ми як асоціація відмічаємо тенденції останніх років і розуміємо, що завдяки крафтовим виноробам, високій якості їхньої продукції довіра споживачів до українських вин відновлюється, збільшується рівень їхнього споживання. Завдяки потужній маркетинговій підтримці, такі події, як Vinnytsia Wine Days, збирають тисячі відвідувачів, стають платформою для обговорення важливих питань галузі та майданчиком обміну досвідом між виноробами. Тому такі заходи, – це насамперед знайомство з підприємствами, особисте спілкування з виноградарями, виноробами, їхніми напоями, – розповідає Володимир Печко.

За словами голови ГС «УКРСАДВИНПРОМ», дні винної культури Vinnytsia Wine Days пройшли вдало, адже було багато людей, власне, цільової аудиторії. Також важливо, що на дискусійній панелі був генеральний директор OIV Пао Рока. OIV потужно підтримує Україну, дуже за нас вболіває та готова нам допомагати і в майбутньому відновленні після Перемоги.

### ЯКИЙ РЕГІОН НАСТУПНИЙ?

Наразі в Україні немає єдиного великого фестивалю вина, як, наприклад, Національний день вина в сусідній Молдові. Українські винороби вирішили розпочати із проведення декількох власне регіональних фестивалів вин, щоб максимально розкрити місцевих крафтових виноробів з різних регіонів, популяризувати їхні напої та відкривати навіть самим українцям унікальність та різноманіття українських вин. Водночас це дає можливості для позиціонування України як різнобарвної, цікавої виноробної країни, де кожен професійний виноградар, винороб, сомельє може знайти щось неповторне для себе.

На запитання, який регіон України продовжить естафету розкриття винного туризму України, Володимир Печко загадково говорить: «Чи це буде Галичина, чи це буде Закарпаття, чи, можливо, це буде центральна частина України – побачите».

### ДЕНЬ СОРТУ ВИНОГРАДУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ

Наприкінці травня за ініціативи ГС «УКРСАДВИНПРОМ» та за підтримки народних депутатів України Артема Чорноморова і Олександра Гайду, Верховна Рада України встановила в Україні День сорту винограду Одеський чорний, який будуть відзначати щорічно 5 травня.



Чому обрали саме цей сорт для офіційного вшанування винограду, Володимир Печко пояснює доволі прагматично:

– Це справді український автентичний сорт, до того ж дуже популярний. На дегустаціях є завжди 50–70 зразків вин, виготовлених з Одеського чорного. Нова дата дозволить на офіційному рівні презентувати у світі українські вина і те, наскільки українські винороби є професійними й талановитими на прикладі лише одного сорту.

### ПРЕЗЕНТАЦІЯ УКРАЇНИ ЯК ВИНОРОБНОЇ КРАЇНИ В OIV

З 5 по 9 червня в Кадис-Херес Іспанії відбувся 44-й Всесвітній конгрес винограду і вина. Під час цього заходу пройшла найбільша в світі дегустація винної продукції, у якій взяла участь і українські винороби. Під час візиту української урядової делегації до OIV, за ініціативи, організації та фінансової підтримки ГС «УКРСАДВИНПРОМ», проведено презентацію України як виноробної країни. Відвідали захід близько 2000 осіб запрошених: вайнловерів, енологів, сомельє, винних журналістів, професіоналів виноградарно-виноробної галузі з усього світу.

– Наша виноробна галузь потребує нині значних фінансових вкладень. ГС «УКРСАДВИНПРОМ» робить усе можливе, щоб утримувати стабільно високий фокус уваги усіх потужних профільних міжнародних організацій до виноробства в Україні, – ділиться думками Володимир Печко.

**Наталя Каменева, Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний»:**

## «Попри всі складнощі, українські винороби з року в рік поліпшують якість своєї продукції!»



Попри складні умови, в яких сьогодні доводиться працювати українським виноробам, конкурси видалися доволі масштабними і засвідчили потужне зростання якості українського вина. Загалом, у них взяли участь 65 виноробних підприємств з різних куточків країни, які представили суддям 247 зразків вин та міцного алкоголю. Детальніше про організацію проведення конкурсів та учасників в інтерв'ю журналу «Напої. Технології та Інновації» розповіла директорка Всеукраїнського дегустаційного конкурсу Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний» Наталя КАМЕНЕВА.

Урочисті церемонії нагородження переможців Всеукраїнських дегустаційних конкурсів Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний» відбулися під час днів винної культури Vinnytsia Wine Days, які проходили наприкінці травня у м. Вінниця.

– Будь-який конкурс має свої глобальні завдання. Створюючи наші конкурси вин, ми ставили за мету просувати саме українське виноробство і виноградарство, – наголошує директорка Всеукраїнського дегустаційного конкурсу Odesa Wine & Spirit Awards та «Кращий Одеський чорний» Наталя Каменева. – І тому всі ці роки працюємо над популяризацією саме українського виноробства. Попри різні пропозиції з-за кордону, конкурс Odesa Wine & Spirit Awards залишається виключно всеукраїнським.

Власне, започаткували цей конкурс, щоб підтримати насамперед невеликих крафтових ви-

норобів, додати їм впевненості, надихнути на здобутки. І в результаті експертна оцінка їхньої роботи, фахові рекомендації щодо поліпшення якості продукції ставали стимулом до подальшого розвитку. Нині ж у конкурсі вже беруть участь різні виробники: від досвідчених великих підприємств до маленьких крафтових виноробень.

– Цьогоріч професійні змагання виноробів відбувалися вже вчетверте. На конкурсі 2023 було презентовано 214 зразків сухих, ігристих, десертних та кріплених вин, а також міцних напоїв від 43 виробників з усієї України. Дуже багато було червоних вин, серед яких золоті нагороди отри-

мали вина з витримкою і без неї. На конкурс подано вина з різних сортів винограду і різних регіонів та стилів. Це і європейські сорти – Каберне Совіньйон, Мерло, Піно Нуар, і сорти іншої селекції, як-от: Цитронний Магарача, Цвельгальт, Загрей Мальбек та інші. Практично всі вина дуже високої якості. Звісно, були і купажі, а також спеціальні вина. До речі, у змаганнях брали участь два хереси, які зазвичай рідко виставляють на конкурси. Закарпаття презентувало багато десертних вин. Також виробники подали на конкурс айсвайни, вина пізнього збору винограду тощо. Запам'ятався дуже якісний зразок, виготовле-



**Наталія Каменева** – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри Технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету, експерт сенсорного аналізу харчових продуктів. Член журі міжнародних конкурсів вин і спиртних напоїв EURASIA WINE & SPIRITS COMPETITION OIV, національний експерт Wine Sensory Evaluation Expert в проєкті EU Project Support to the development of a Geographical Indications system in Ukraine, практичний консультант із виноградарства.



Володарями **золотих медалей** у Всеукраїнському дегустаційному конкурсі Odesa Wine & Spirit Awards стали: бренд AZNAURI, Bolgrad winery, виноробня VINOMAN, Винний дім Гігієншвілі, Перша виноробна станція, 46 Parallel Wine, виноробня MonCrafto, виноробня GRAEVO, Перша Уманська винарня, «Дрюківські вина», Narovylo winery, винзавод «Коблево», виноробня Frumushika-Nova, винороб Володимир Римар, Father's wine, винороб Ярослав Очкусь, Kalyus Winery, виноробня Shevino.

Срібні медалі дісталися виноробням, Negotsiant, «Кирнички», VINOMAN, ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» НААН України, Bolgrad winery, Родинній виноробні Зелениці, Сімейній виноробні Шевино, Винарні Ковача, Shakewood Winery (**детально читайте на сайті [techdrinks.info](http://techdrinks.info)**).



ний за кюрдамирською технологією, – це вина, такі як Кагор. Звісно, що за нагороди змагалися і ароматичні білі вина з винограду сортів Цитрон Магарача, Соляріс та інші, – розповідає Наталія Каменева. – До речі, помітила тенденцію, що щоразу на конкурсі більшеє рожевих вин. Раніше їх вважали неконкурсними, і рідко хто їх пропонував. А цього разу було понад 20 зразків рожевого вина, які відрізнялись різноманітністю кольорів та відтінків. Що ж до міцних напоїв, то були подані бренді і плодово-ягідні дистилати. Останні пропонували на конкурс переважно великі виробники, такі як Aznauri і Koblevo.

Оскільки обидва конкурси, і **Odesa Wine & Spirit Awards**, і **«Кращий Одеський чорний»**, відбувалися відповідно до правил Міжнародної організації виноградарства і виноробства (OIV), то золоті та срібні медалі отримали лише **30 % поданих зразків**.

– Розрив між переможцями інколи був лише у десятих чи навіть сотих балів, що ще раз підкреслює високу конкурентність на ринку вин України, – стверджує Наталія Каменева.

Медалі у Вінниці вручали також переможцям конкурсу «Кращий Одеський чорний». Цього разу взяли участь 22 виробники, які надали 33 зразки вина. Це були червоні сухі вина, окрім одного – Falko Winery зробив з Одеського Чорного розе за технологією по білому.

Спеціальний дегустаційний конкурс **«Кращий Одеський чорний 2023»**, присвячений популяризації локального сорту винограду



### Одеський чорний –

це сорт винограду, який створив колектив авторів-селекціонерів 1948 року у ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова» НААН України шляхом схрещування французьких сортів Алікант Буше та Каберне Совіньйон. Зареєстрований у 1972 році. За даними 2019 року, входить до 12 найпоширеніших технічних сортів сучасної селекції, які вирощують на території України.



Одеський чорний. В Україні вино із сорту винограду Одеський чорний виробляє понад 40 виробників.

Конкурс 2023 є продовженням проєкту Best Riedel glass for Odesa Black variety, який допоміг визначити за методологією сенсорного аналізу та авторською методикою RIEDEL оптимальний келих для локального вина Одеський чорний/Odesa Black. Саме цей келих використовували на конкурсі у 2023 році.

Дегустаційний конкурс Best Odesa Black спрямований на просування бренду «українське вино», формування іміджу вина Одеський чорний/Odesa Black як візитки українського виноробства у світі за аналогією з Сапераві (Грузія), Фетяска (Молдова), Мальбек (Аргентина), Карменер (Чилі), Шіраз (Австралія) тощо.

– Свого часу цей конкурс організували для популяризації саме цього сорту винограду. І тепер Одеський чорний здобув заслужене визнання: винороби почали повноцінно працювати з ним як із сортовим виноградом, а не лише використовувати в купажах як барвник. Одеський чорний має хороший потенціал, оскільки молоде вино з нього має гарну ягідну ароматику, та й витримані вина з цього сорту теж дуже якісні. У перспективі цей сорт винограду може стати візитівкою нашою країни. Нині його все більше садять і вирощують. Впевнена, що з Одеського чорного винограду можна навіть отримати якісне червоне ігристе вино, якщо хтось вирішить розвивати цей напрям, – вважає Наталя Каменева.

За вина з винограду сорту Одеський чорний **золоті медалі** отримали виноробня Фрумушиканова (найбільша кількість балів), виноробня VINOMAN, Перша виноробна станція, Винхол Оксамитне, Виноробня Шевино, NAROVYLO winery, Винний дім Гігієншвілі. **Срібні нагороди** – NAROVYLO winery, BIOLOGIST.

Звісно ж, вручення нагород передувала активна і відповідальна робота конкурсної комісії. Учасників Всеукраїнського дегустаційного конкурсу Odesa Wine & Spirit Awards оцінювали 14 експертів, які працювали у 2 комісіях і були розділені за категоріями.

– Робота конкурсних комісій розпочинається з калібровки, – розповідає Наталя Каменева. – Це коли експерти дегустують, оцінюють зразки вина за категоріями, які будуть представлені на конкурсі, виставляють свої бали, порівнюють результати. Так визначаємо критерії для оцінювання вина, щоб усі судді мали єдині підходи.

Працювали експерти впродовж 2 днів, робота була дуже напружена, адже після кожних 20 зразків обов'язково робили перерву. Дегустації проводили наосліп, тож судді не знали, чій саме вина і міцні напої вони дегустують. І найголовніше: вони не порівнювали вина між собою, а оцінювали кожен зразок у своїй категорії. Усі ці дані вносять в електронну базу, де кожен учасник конкурсу має власний електронний кабінет і може в будь-який момент ознайомитися з оцінками експертів та їхніми висновками про свій продукт.

– Абсолютно впевнена в неупередженості та об'єктивності оцінювання на нашому конкурсі. Конкурс формує компетентну експертну думку в країні та підвищує довіру до українського вина. Для оцінювання зразків використана програма партнера проєкту Gustos Life з технологією блокчейн, що виключає можливість зміни оцінок експертів під час проведення конкурсу. Експерти, що входять до складу журі, мають диплом державного зразка СВО «Магістр» з ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» або 2–4 рівень WSET (Wine & Spirit Education Trust). Зразки оцінюють за 100-бальною шкалою за регламентом OIV (International Organisation of Vine and Wine).

Оскільки все відбувається в програмі, у якій використовують блокчейн, втрутитися в її роботу чи внести якісь зміни неможливо, – впевнена Наталя Каменева. – Навіть для мене деякі результати виявилися цілком неочікуваними, хоча я досить добре знаю майже всіх учасників та їхню продукцію.

Усі винороби – учасники конкурсу – добре знайомі з регламентом оцінювання на цьому конкурсі, тому для них потрапити в рейтинг переможців доволі бажано та престижно.

Зрештою, змагання лише довели, що попри всі складнощі, українські винороби з року в рік поліпшують якість своєї продукції. Це відзначають не лише організатори конкурсу, а й підтверджують експерти. Тож Перемогу українці святкуватимуть з якісним українським вином.





# Кращі вина Закарпаття

за результатами першого професійного дегустаційного конкурсу «Вина Срібної Землі»

Наприкінці червня на Закарпатті відбувся перший дегустаційний конкурс серед малих виноробів краю «Вина Срібної Землі». Захід провели співзасновниця проекту «Сировина» Ольга ТОІЧКІНА, власниця та генеральний директор ТОВ «ВУД ІНТЕРНАЦІОНАЛ» та ТМ BOUSINAGE Вікторія АЛЕКСОВИЧ за підтримки Закарпатської обласної державної адміністрації та ГС «Асоціація виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття».

30 червня відбулася церемонія нагородження переможців конкурсу. У дегустаційному конкурсі взяли участь 30 виробників з усієї області, які надали близько 150 зразків вина. Конкурс продемонстрував, що виноробна галузь Закарпаття має великий потенціал. Як стверджують організатори, конкурс спрямований на популяризацію локальних сортів винограду та виробників, а також він відіграє важливу роль у розробці винної карти Закарпаття, відкриває нові можливості для реалізації продукції. Журнал «Напої. Технології та Інновації» – інформаційний партнер конкурсу.

Захід провели відповідно до правил міжнародних конкурсів з використанням спеціалізованої дегустаційної програми англійської компанії GustosLife, яка побудована на технології блокчейн, що унеможливує фальсифікацію оцінок, розповіла Ольга Тоїчкіна. Для визначення переможців залучили кваліфікованих і сертифікованих українських експертів та виноробів. Це члени Асоціації сомельє України та фахівці, що мають диплом Одеського національного технологічного університету, а також диплом WSET 2–3 рівня. Експертне журі оцінювало вина за такими параметрами: зовнішній вигляд, букет, смак тощо.

Президент **Асоціації сомельє України Іван БАЧУРІН** зазначив, що Асоціація підтримує всі кон-

курси, які організують в Україні і які спрямовані на популяризацію продукції українських виробників. Адже, за його словами, подібні дегустаційні конкурси допомагають наблизити українських виробників з найбільш якісними продуктами до українського споживача і зайняти достойну нішу на ринку. Іван Бачурін відмітив, що приємно було віднайти зразки, які мають майбутнє та відображають філософію Закарпаття.

Також облдержадміністрація ініціювала вибір вина глядацьких симпатій. Для цього всіх гостей, які були на церемонії нагородження, запрошували до дегустації вин переможців у різних номінаціях конкурсу, після чого було проведено таємне голосування за зразок, який найбільше сподобався. Переможцем стало вино ФГ «Теруар» Muskat Ottonel.

На важливості легалізації малих виноробів Закарпаття акцентував і голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ» Володимир ПЕЧКО.

Співорганізаторка дегустаційного конкурсу Вікторія Алексович зазначила, що важливим є питання географічних зазначень. Тому організатори прагнуть, щоб закарпатські винороби теж почали роботу в цьому напрямку.

– В інших регіонах України, наприклад, у південній, працювала експертна група з питань географічних зазначень. Закарпаття теж має розвиватися в цьому напрямку. Облдержадміністрація сприяє цьому. За останні кілька років рі-

вень закарпатських вин дуже виріс, але це є над чим працювати. Сподіваємося, що цей конкурс дасть стимул для вдосконалення виноробства, – прокоментувала Вікторія Алексович.

За словами голови **Закарпатської обласної ради Володимира ЧУБІРКА**, було багато думок щодо того, чи варто проводити такий конкурс під час війни. Але вирішили однозначно – варто. Виноробство – це споконвічна закарпатська традиція. Конкурс демонструє силу українських виробників, підтримує національний продукт, сприяє підвищенню його якості. За словами Володимира Чубірка, Закарпаття може стати винною столицею України, про яку будуть знати в різних куточках світу.

Голова **Закарпатської облдержадміністрації Віктор МИКИТА** виступив із вітальним словом онлайн, адже під час проведення конкурсу перебував на Херсонщині, доставляв гуманітарну допомогу постраждалим. Очільник облдержадміністрації зазначив, що Херсонщина – це також земля виноробів, як і Закарпаття, і висловив надію щодо швидшої повної деокупації регіону.

Голова ГС «Асоціація виноградарів, виноробів та дистилляторів Закарпаття», засновник ФГ **Винна мануфактура «Штифко» Олександр ГАРНОВДІЙ** переконаний, що конкурс стане щорічним, адже це один з елементів популяризації та засобів для руху вперед. Кількість винороб-

бів та вин на Закарпатті, на думку Олександра Гарновдія, буде збільшуватися, а конкурс із часом стане міжнародним.

## ХТО БУВ СЕРЕД УЧАСНИКІВ КОНКУРСУ?

У дегустаційному конкурсі взяли участь такі виробники із Закарпаття: Федір Павлишинець, Степан Жупан, Віктор Ісаєв, Михайло Шаланкі, Йосип Фуделла, Стефан Шімон, Сергій Кус, Олександр Гарновдій, Іштван Берецький, Василь Надь, Карло Шош, Іштван Варга, Ференц Параска, Андрій Фечора, Ернест Біров, Ференц Пак, Елемір Кейс, Роман Гобан, Михайло Черепаня (OIVOS), Віталій Любка, Руслан Орос, Іван Паук, Віталій Муска, Мілан Беринець (ФГ «Теруар»), Томаш Кіш, Віктор Савчинець, Василь Анталовський, Василь Лендель, Еріка Ковач, ТОВ «КарпатВинЕталон» (ТОВ «Котнар М»).

Свої вина презентували представники **Винного Лицарського Ордену Святого Венцела**. Його представник **Василь НАДЬ**, засновник винарні **Nota Bene**, розповів, що разом об'єднання презентувало на конкурсі меншину угорців-виноробів. За словами Василя Надя, члени Ордену вирощують переважно такі сорти, як Мускат Оттонель, Черсеґі Фюсереш тощо. А загалом вони презентують вина на різних конкурсах в Угорщині, Словаччині, Румунії.



**Історія виноробства Закарпаття** дуже давня. Про це розповіла дослідниця історії **Тетяна ЛІТЕРАТІ**. Факти демонструють, що в Берегові вже у 13 сторіччі вирощували виноград. Мукачєво як виноробний центр вперше згадується в 1376 році. Найбільшого розквіту виноградарство закарпатського краю досягнуло в 17 сторіччі. У 18 сторіччі площа виноградників на Закарпатті становила 3 тис. га. У 19 сторіччі виноградників було вже 6 тис. га. Дані за 20 сторіччя демонструють, що площа виноградників краю становила 17 тис. га. Безперечним лідером був сорт винограду Фурмінт.

У середині 19 століття філоксера знищила майже всі виноградники. Щоб їх відновити, було завезено американські лози (славнозвісна Ізабелла), на які прищеплювали культурні європейські сорти винограду. Багато цінних сортів винограду не було відновлено й до сьогодні.

Коли після Першої світової війни Закарпаття стало частиною Чехословацької Республіки, виноробство не дуже розвивалося, бо Чехія – це півний край. Все більше висаджували американські сорти винограду. У таких умовах виноградарство й виноробство краю пережило Другу світову війну. Згодом радянські війська розграбовували винні підвали, розбивали бочки з вином... У найбільшому занепаді виноробство Закарпаття було в період антиалкогольної кампанії Горбачова.





## ПЕРЕМОЖЦІ КОНКУРСУ

Переможцям надається право розмістити на пляшках наліпки переможця конкурсу.

– Кожен наданий екземпляр – особливий, адже це копітка робота малих виноробень, спеціалісти на яких вкладають душу в кожен етап виготовлення. Ця діяльність заслуговує поваги та уваги, тож завдяки цьому конкурсу ми й підтримуємо виноробів і даємо їм поштовх для подальшого розвитку. Попереду чимало планів щодо роботи в цьому напрямку, тому цей конкурс – потужний крок до розвитку виноробної справи в нашому регіоні. До того ж захід – благодійний, адже кошти з аукціону наприкінці заходу спрямуємо для наших захисників, – підкреслив заступник голови **Закарпатської ОВА Василь ІВАНЧО**.

Багаторазовий чемпіон конкурсу «Кращий сомельє України», викладач дисципліни «Енологія» Київського торгово-економічного університету, експерт-сомельє, член журі конкурсу **Wine & Spirits UKRAINE Гліб КОШЕЛЕВ** відзначив, що найцікавішими для нього

були презентовані на конкурсі білі сухі та напівсухі вина. Ці вина, за словами фахівця, – одна з найцікавіших категорій на Закарпатті. Окрім переможців, дегустаційна комісія за результатами оцінювання в цій категорії відзначила вина таких виробників, як Карл Шош, ФГ «Теруар», Еріка Ковач, Руслан Орос.

Категорія рожевих сухих вин була не дуже численною, тому, за словами організаторів, виноробы мають більше працювати в цьому напрямку. За результатами дегустації, кілька балів до перемоги в цій категорії не вистачило винам Андрія Фечори та Віталія Муски.

Сухі червоні та напівсухі – категорія, вина якої поки що дещо поступаються білим, проте мають потенціал, стверджує Кращий сомельє України 2018 року, переможець Wine Trophy 2018 Олександр МЕЄР. За словами фахівця, місцеві виробники мають більше експериментувати, звертати увагу на місцеві сорти та робити вина, не схожі на інші.

Дегустаційна комісія, окрім переможця, відзначила витримані червоні вина Віталія Муски, Руслана Ороса, Іштвана Берецького, Олександра Гарно-

**Переможцями в різних номінаціях стали такі виробники:**

- «Ігрісті вина» – Карло Шош;
- «Сухі білі вина (напівсухе)» – ФГ «Теруар» та Карло Шош;
- «Сухі рожеві вина (напівсухе)» – ФГ «Теруар»;
- «Сухі червоні вина (напівсухе)» – ФГ «Теруар» та Карло Шош;
- «Солодкі вина» – Руслан Орос;
- «Вино глядацьких симпатій» – ФГ «Теруар».

вдія, Василя Надя, Еріки Ковач.

Солодкі вина, які оцінювали на конкурсі, мали бути натуральними, не кріпленими. За результатами оцінювання, в цій категорії виділено вина Віталія Муски, Руслана Ороса та Андрія Фечору.

– Закарпаття – перлина виноробства з тисячолітньою історією та місцевими сортами винограду. Але сьогодні я відчуваю, що тут не розкритий потенціал до кінця. Я був співвласником винних барів Like a Lokals, і найменше вин у наших закладах було з Закарпаття. Це дивно. Адже цей край може і має бути одним із топових виноробних регіонів України. Є дуже багато місцевих сортів винограду. Ринку не потрібен ще один Шардоне чи Каберне. Українському, а особливо міжнародному ринку потрібне щось унікальне. Сьогодні на Закарпатті дуже мало офіційних легалізованих виноробів. Але я точно знаю, що податкова служба цього регіону націлена допомогти виноробам легалізуватися. Завдяки цьому виноробы зможуть продавати вино не тільки туристам, а й більшому колу споживчів, наприклад, у торговельних мережах тощо. Я раджу виноробам цього краю звернути увагу на австрійське виноробство. Адже вина Закарпаття близькі до австрійських. Солодкі вина Австрії – це топові вина світу. А солодкі вина, які ми оцінювали, мають колосальний потенціал, – поділився винний експерт й амбасадор українського вина, засновник фестивалю **Kyiv Food and Wine Festival Сергій КЛИМОВ**.

Наприкінці церемонії нагородження переможців дегустаційного конкурсу відбувся **благодійний аукціон та збір коштів для ЗСУ**.

Кошти, зібрані на аукціоні в сумі **503 450 грн**, спрямували на придбання пікапу для 15 окремого штурмового батальйону 128 штурмової бригади.

# Бренд KOBLEVO презентував нову автентичну лінійку вин,

через яку популяризує українське вино та здобутки українського мистецтва самчиківського розпису

Бренд KOBLEVO активно розвиває лінійку вин в асортименті. Зокрема, компанія презентувала автентичну лінійку вин з символічними назвами «Стефанія», «Мрія», «Моя Червона Калина» та «Вільна Пташка». Більше про ці вина читайте далі.

– Наше підприємство АТ «Коблево» виробляє вина з 1982 року. З тих часів провели декілька реконструкцій із впровадженням нових технологій та обладнання. Наша компанія постійно слідкує за новизною у виноробній галузі та впроваджує новинки на своєму виробництві. Зараз у нас достатньо потужностей, щоб забезпечити весь технологічний цикл. Ми використовуємо якісне європейське обладнання. Так, у нас встановлені 4 італійські лінії для переробки винограду Della Toffola, додатково є французькі пневматичні преси компанії Busher. Інші технологічні місткості та обладнання також європейського виробництва, розлив вина здійснюємо на двох лініях розливу італійської компанії Bertolaso, – зазначають у компанії.



– Бренд KOBLEVO шукав нові форми вияву української сутності. Ми звернули увагу на низький рівень знання українського розпису. Тому почали шукати шляхи поєднання такого розпису й вина з українською душею. Саме в цьому поєднанні народилася лінійка автентичних вин KOBLEVO. У назвах вин автентичної лінійки ми відобразили, на наш погляд, найбільш вагомий сенс та бажання сьогодення, – кажуть у компанії.

Автентична лінійка вин вирізняється дизайном етикетки із зображенням самчиківського розпису, який сягає глибини народної пам'яті. Такими малюнками з вираженими мазками яскравих кольорів здавна розписували будинки зовні та всередині, посуд та інші побутові речі. KOBLEVO пишається можливістю долучитися до популяризації українського мистецтва, розвивати соці-







ально-відповідальну місію та довести, що українське вино KOBLEVO – це також витвір мистецтва.

Вина автентичної лінійки – це дві позиції сухих вин та два купажі напівсолодких вин. «Вільна Пташка» (біле сухе) відрізняється унікальним і надзвичайно цікавим поєднанням двох сортів вина – Аліготе і Трамінер рожевий. Для цих сортів характерний аромат білих квітів із пряними нотами.

Вино «Моя червона Калина» (сухе червоне) зробили з двох сортів винограду – Каберне та Мерло. У результаті вийшло унікальне сортове вино з насиченим смаком стиглих ягід та легкою гіркуватістю.

Купажні напівсолодкі вина «Мрія» (біле напівсолодке) та «Стефанія» (червоне напівсолодке) відомі вдалим поєднанням купажів європейських сортів ви-

нограду, і цим винам, за словами представників компанії, притаманний ніжний аромат.

– Як усі українські виробники, після початку повномасштабного вторгнення ми скоротили асортимент вина й залишили найбільш актуальні та затребувані позиції. Окрім автентичної лінійки, нині KOBLEVO має лінійку Classic, лінійку кріплених та десертних вин із Кагором та лінійку Reserve, які дозволяють нам максимально задовольнити потреби нашого споживача, – розповідають представники компанії.

Також компанія нещодавно презентувала ігристе вино шампанське України KOBLEVO Victory.

– Це вино створили, щоб святкувати перемоги, які ми маємо сьогодні на особистому, воєнному, життєвому фронтах. Віримо, що

невдовзі зможемо з цим ігристим відсвяткувати нашу головну Перемогу України у війні з росією. На 20 % нове ігристе складається з мускатних сортів винограду, а решта – Аліготе, Рислінг, Піно-Грі, – зазначають виробники.

Бренд постійно бере участь у найкращих винних фестивалях України та популяризує українське кінцевому споживачу. Цього року вже презентувала свої вина на фестивалях Vinnytsia Wine Days та Brave Wine, на Воєнному Мішлені та інших заходах. У травні цього року бренд презентував своє вино на Каннському кінофестивалі, де пригощав гостей винами з автентичної лінійки.

Загалом, вина KOBLEVO експортують у понад 35 країн світу.

– За спостереженнями, найбільший попит в Україні мають напівсолодкі білі та червоні вина. У Польщі найбільший попит мали наші напівсолодкі вина, а в США – напівсолодкі та десертні «Кагор Український», «Мускат Золотий» та «Мускат Королівський», – розповідають представники компанії.

Нині компанія і далі популяризує українські вина, насамперед просуває автентичну лінійку. Бренд KOBLEVO завжди йде шляхом розвитку та вдосконалення. Тому купуйте і підтримуйте український бренд українського вина KOBLEVO.







# Бессарабські традиції для європейських споживачів

Як винороб з Одещини розвиває власне господарство та забезпечує промоцію продукції за кордоном



Щоб зацікавити українськими винами європейських споживачів, виробництво напою повинне базуватися не лише на сучасних технологіях, а й на міцних традиціях краю. Тому вино з локальних сортів, вирощених під спекотним бессарабським сонцем, має експортний потенціал, впевнений винороб та співвласник господарства «Фрумушика-Нова» Володимир ПАЛАРІЄВ. На тутешній виноробні вино роблять з власного винограду, що росте на споконвічній землі предків. Протягом десяти років діяльності у цій сфері від виноробства за сімейними технологіями поступово перейшли до професійного виробництва, розвиваючи виноробний комплекс повного циклу, який включає в себе вирощування винограду, виробництво, розлив і дегустаційну залу.

Чому вина з локальних сортів наразі цікаві європейцям, як виростити максимально якісний виноград для ідеального вина, Володимир Паларієв розповів нашому виданню.



## ДОБРИХ ГОСТЕЙ ЗУСТРІЧАЮТЬ ДОБРИМ ВИНОМ

Господарство «Фрумушика-Нова» розташоване на землях Бессарабії – у Болградському районі на Одещині. У 1933 році саме тут, у селі Фрумушика-Нова, народився дідусь пана Володимира – Андрій Паларієв. Та на той час історія цього молдавського села, на жаль, добігала кінця. У 1946 році людей відселили, а кілька поселень зрівняли із землею, облаштувавши в цій місцевості військовий полігон. Він діяв до початку 2000-х, а потому в'їжджені військовою технікою землі перетворилися на найбільший у Європі степ площею 22 тисячі гектарів.

– Під нашим логотипом є напис – 1813, хоч господарство куди молодше. Але ми вирощуємо виноград і займаємося виноробством на землі своїх предків. На тому місці, де колись було село, у 2006 році мій батько Олександр Паларієв вирішив відродити культуру та побут нашого роду. І ми почали будувати комплекс. Спочатку розвивали тваринництво, свого часу утримували 12 тисяч овець каракульської породи. Згодом побудували ще й виноробню. Адже це в традиції нашого краю – зустрічати гостей склянкою доброго вина. Свого часу у мого діда було близько десяти гектарів виноградників. Я ж займаюся виноградарством та виноробством з 2013-го, – розповідає Володимир Паларієв.

Спочатку на виноробні виготовляли вино за сімейними технологіями. Однак згодом усвідомили, що такий підхід звужує аудиторію споживачів. Тому у 2019-му повністю змінили концепцію та філософію виноробства й взялися до реновації виноградників і виноробні. Відтоді щороку викорчувували близько третини старого виноградника, а натомість висаджували сучасні сорти за інтенсивною технологією.

## ІНТЕНСИВНИЙ ВИНОГРАДНИК НА СУЧАСНІЙ ШПАЛЕРІ

Наразі на одному гектарі площ оновленого виноградника росте 5290 середньорослих кущів винограду. Відстань між рядами становить 2,1 метра, поміж кущами – 90



«Фрумушика-Нова» посідає одне з перших місць у топі визначних місцин туристичної Бессарабії, відвідавши який, можна дізнатися про культуру та побут народів, що свого часу проживали на цій території. А ще – стати свідками справжнього «гіннесівського» рекорду: у центрі розташована найбільша у світі статуя чабана «Чабан Фрумушики-Нова», внесена в Книгу рекордів Гіннеса. Заввишки вона 16,43 метра, а її вага становить 1081 тону. Також тут є меморіал «Пагорб пам'яті»; етнографічний музей під відкритим небом «Бессарабське село Фрумушика-Нова»; єдиний в Бессарабії музей соцреалізму; музей «Бессарабія, ХІХ–ХХ століття»; ексклюзивна картинна галерея етнографічного комплексу та багато іншого.



сантиметрів. Така схема дає змогу застосовувати в процесі догляду сучасну мінітехніку, що здатна без проблем працювати в міждрядях.

Виноград росте на сучасному шпалерному обладнанні італійського виробництва, що суттєво спрощує процес догляду за насадженнями. Скажімо, завдяки двом рядам подвійних дротів виноград можна не підв'язувати, а заводити пагони між дроти. З такими шпа-

лерами зараз працює більшість європейських виноградарів, зауважує Володимир Паларієв.

Регіон, де розташовані виноградники господарства, сонячний і досить вітряний. Тому на площах обладнана система краплинного поливу, також діє метеостанція, показники якої й засвідчують необхідність поливу.

– Без краплинного поливу в нашому краї вирощувати вино-



град складно. Скажімо, торік опадів випало всього 290 міліметрів. Систему поливу свого часу встановили самостійно, практично всі її елементи – від українських виробників. Полив зараз запускаємо вручну, залежно від потреб. Існує думка, що полив може нашкодити винограднику. Однак все залежить від того, як саме його проводити. Якщо поливати площі рідко і щедро (протягом доби – 150 тонн води на один гектар), це позитивно впливає на стан насаджень та врожай. Тому торік ми провели три чи чотири таких поливи, – каже фахівець.

### ЯК ЛОКАЛЬНІ, ТАК І ЄВРОПЕЙСЬКІ

На оновленому винограднику господарства «Фрумушика-Нова» зараз вирощують як популярні європейські сорти, так і локальні, які вивели українські селекціонери. Серед останніх – Сухолиманський білий та Одеський чорний, що свого часу «народилися» в ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова» НААН

України. Ростає на винограднику також Цитронний Магарача, виведений у Національному інституті винограду і вина «Магарач» Української академії аграрних наук. З європейських сортів – Каберне Совіньйон, Піно Нуар, Рислінг, Ркацителі, Мускат Оттонель.

– Саджанці локальних сортів замовили в одному з одеських розсадників, а от Цитронний Магарача садив ще мій дід. Його вдалося зберегти й самостійно розмножити. Зараз маємо 10 тисяч кущів цього винограду. Розвиток локальних сортів – це перспективно, адже в Європі ще років п'ять тому стверджували, що майбутнє виноробства – саме за ними. Ми тоді прислухалися до цієї думки і згодом відзначили чималий попит на вина з сортів, які ростуть лише в Україні. Проте і з європейськими також працюємо. Їх саджанці купували в Італії, в розсаднику Роушедо. А для українського виноградарства знаковою подією став момент, коли ми першими в Україні завезли з Італії сорт Совіньйон Ритос. Це технічний сорт, виведений у 2000-х роках шляхом схрещення сортів Совіньйон Блан і Б'янка, – зазначає винороб.

Виноград у «Фрумушика-Нова» вирощують за принципом органічного землеробства. Щоправда, поки що господарство не пройшло відповідної сертифікації. Проте наразі з 10 гектарів виноградника «дідовських» залишилося лише два. Решту ж доглядають без застосування хімічних засобів. Боротьба з бур'янами проводиться лише механічним способом. Нині господарство розглядає можливість придбання мульчувача, з допомогою якого мають на-

мір проводити на винограднику залужування. Це дасть змогу зберегти мікроклімат, ефективніше долати бур'яни та забезпечить додаткове підживлення площі.

Оскільки у господарстві займаються тваринництвом, то для підживлення застосовують перегній. Його вносять перед висаджуванням. До того ж висаджуючи перші гектари, лунки для саджанців робили з допомогою садового буру, адже ґрунт був пересохлим чи не на метр завглибшки. Натомість у наступні роки площі вже готували – проводили глибоке орання, вносили органічні добрива й висаджували виноград під гідробур. Тож все виходило простіше й швидше. Взагалі ж у перші три роки підживлювати виноград не потрібно, адже наш ґрунт насичений всіма елементами. Проте згодом проведемо залужування і будемо підживлювати насадження перегноем, – розповідає Володимир Паларієв.

### ЗАХИСТ ВИНОГРАДНИКІВ ВИЗНАЧАЄ Й ТЕРУАР

Для захисту насаджень від хвороб та стимулювання імунітету в господарстві застосовують препарати з міддю та сіркою. Однак на захист виноградників впливають не лише біопрепарати, а й теруар. У тутешній місцевості зазвичай дують доволі сильні вітри. Тому переважно після дощів волога швидко випаровується, і листя добре провітрюється, що зрештою позитивно позначається на загальному стані рослин.

Уже з першого року на винограднику практикують весняну обрізку. Її проводять щорічно: у перший рік саджанці обрізують на два вічка, на другий – практикують об-



# НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ВАШОГО ВИНОГРАДНИКА

## PRESTIL

## СТОВПИ «ТОРНАДО»

- Єдині стовпчики з повністю армованою поверхнею
- На 30 % міцніші, ніж звичайні стовпчики
- Рівномірний розподіл навантаження
- Більша стійкість до вітрового навантаження
- Гарантована ефективність під час підтримування виноградної лози
- Підходить для різних типів рельєфу
- Внутрішні прорізи для дроту виконані без видалення матеріалу



- **Круглі** стовпчики
- Металеві головки **U-подібної форми**
- **Опора** для посаджених виноградних саджанців
- Стовпчики з **круглою** головкою
- Стовпчики з попередньо напруженого бетону



@ **ВЕКАЕРТ**

better together

## ДРІТ ДЛЯ ШПАЛЕРИ

СКЛАД ДРОТУ:  
**ЦИНК+**  
**АЛЮМІНІЙ**  
РОЗТЯГУВАННЯ  
ДО 4 %

**EFT GROUP**

ТОВ «ЕФТ ПЛЮС»  
eft.ukraine@gmail.com, www.eftgroup.ua  
+38 044 333 33 45, +38 067 505 51 21, +38 067 447 20 20







різку для формування куща, а на третій – для отримання врожаю.

Зазвичай уже на третій рік кущі дають плоди: близько 40 % стандартного врожаю. А згодом у господарстві сподіваються отримувати близько 2,5 кілограма винограду з куща білих сортів і близько 1,5 кілограма – з червоного.

Цьогоріч весна видалася дощовою, а от минулого сезону були майже ідеальні погодні умови, каже виноградар. Проте з огляду на ситуацію в країні господарювати було досить важко. Тому довелося зекономити й на обробці винограду: її проводили лише за необхідністю. На щастя, відсутніх атак хвороб та шкідників вдалося уникнути, і навіть тимчасове засилля кліща не вплинуло на врожайність.

Протягом року за виноградником доглядає четверо працівників, також працює механізатор на тракторі. Натомість під час збору врожаю до праці долучаються сезонні працівники. Грона збирають лише вручну, суворо дотримуючись принципів контролю температури. Щоб одразу після збору забезпечити оптимальний температурний режим для винограду, у господарстві придбали автівку з рефрижератором. До нього виноград пакують одразу після збору. Коли ж врожай охолоджується до 15–16 °С, його спрямовують на переробку.

### ЯКІСНИЙ ВИНОГРАД – ЯКІСНЕ ВИНО

Саме з винограду й розпочинається контроль якості продукції виноробні господарства «Фрумушика-Нова». Адже якість майбутнього вина на 99 % залежить від якості винограду, запевняє співвласник господарства.

– Завдяки характеристикам ґрунту, вітряному й сонячному клімату та забезпеченню поливу винограду робимо вина з особливою стилістикою – свіжі, кислотні, мінеральні. Загалом щороку виробляємо близько 35 тисяч пляшок вина. Зараз маємо в лінійці 15 найменувань. В основному це сортові напої, виготовлені за різними технологіями. А рік тому ми чи не першими в Україні представили лінійку з нефільтрованих вин, у яких є тонкий дріжджовий осад. Ми вже зареєстрували експериментальну партію цього різновиду вина, розробили регламентну документацію. Нефільтровані вина давно п'ють у Європі, а от, відповідно до нашого законодавства, вином вважають лише прозорі напої без осаду, – розказує Володимир Паларієв.

Свого часу на виноробні взяли й до виробництва ігристих вин за традиційним методом шампанізації. Наразі їх виготовляють лише з експериментальною метою, очікуючи на відповідну ліцензію для «офіційного» виробництва.

Нині на виноробні є все потрібне обладнання для виробництва якісних напоїв. Устаткування переважно італійського виробництва. Натомість ємності купували у сусідній Молдові. Частина з місткостей на 80 тисяч літрів обладна-

на контролем температури. Адже дотримання правильного температурного режиму – важливий аспект виробництва на кожному з етапів, починаючи від збору винограду і завершуючи бродінням та зберіганням. Власне процес бродіння білих вин відбувається за температури 17–18 °С, червоних – за 28 °С.

Натомість для витримки напоїв на виноробні використовують альтернативу – дубову клепку від ТОВ «Wood international».

– У сучасному виноробстві для витримки вина існує багато альтернативних рішень. Якісна дубова бочка – це не дешево задоволення, та й фахівців, які б забезпечували цей процес, у нас немає. Зрештою, ми – прихильники збереження природи. Тому обираємо українську дубову клепку. Розливаємо готовий продукт також на підприємстві – маємо італійську лінію для розливу Fimer, здатну забезпечити розлив до 750 пляшок на годину, – зазначає винороб.

Досі вино реалізували лише на внутрішньому ринку – переважно в рестораних мережах та спеціалізованих магазинах. Однак цьогоріч взяли й до розвитку експортного напрямку. Внутрішній ринок нині перенасичений вітчизняними винами, натомість у європейських імпортерів виник інтерес до нашого виноробства.

– Наше вино відповідає європейським вимогам якості, і там на нього є попит, який зростає протягом останнього року. Тому ми вже експортували вина до Болгарії та Естонії. Зараз ведемо переговори і з польськими партнерами. А згодом маємо намір випустити ще й лінійку купажних вин, що дасть змогу розширити асортимент і, відповідно, інтерес до нашої продукції. Адже саме вина з локальних сортів є «фішкою» нашого регіону, тому цей напрямок варто розвивати, – переконаний Володимир Паларієв.

Нещодавно винороби з «Фрумушика-Нова» презентували свою продукцію на міжнародній виставці в Вільнюсі. Утім, вони свідомі того, що пізнаваності бренду можна досягти лише за умови системної участі у таких заходах. А відтак – мають намір і далі працювати над тим, аби про українське більше дізнавалися у Європі.





# Виноград, вино та кліматичні зміни

**Ніна МУЛЮКІНА**, заступник директора з наукової роботи ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» НААН України, д-р с.-г. наук, член-кореспондент, **Галина ЛЯШЕНКО**, головний науковий співробітник сектору агрокліматології відділу екології винограду ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» НААН України, д-р геогр. наук, професор



## ЯКІСТЬ ВИНОГРАДУ І ВИНА ТА КЛІМАТИЧНІ ЗМІНИ: НА КРАЩЕ ЧИ НА ГІРШЕ?

В історичному контексті виноградарство свого часу було започатковано на певних взаємозв'язках між регіоном, кліматом і сортом, тому зараз зростає занепокоєння, що глобальне потепління може призвести до змін усталених регіонів та практик. Таке припущення ґрунтується на спостереженні, що кожен з конкретних технічних сортів винограду має оптимальний діапазон температур, у межах якого надійно виробляються високоякісні вина, що мають комерційне визнання. Якщо регіональний клімат буде теплішим за межами цих оптимальних діапазонів, якість вина знизиться.

Щоб вижити, регіону доведеться адаптуватися, ймовірно, шляхом зміни стратегії управління для підтримки якості винограду і вина та/або заміни сортів на ті, які більш

придатні для нових, тепліших кліматичних норм. Такий перерозподіл виноробних регіонів був би катастрофічним для багатьох регіональних економік, оскільки навіть зміна сортів може бути надзвичайно руйнівною, тому що вони створюють відмінність вин, що визначає ідентичність регіону.

Специфічні для сорту температурні діапазони були запропоновані як основні критерії, що використовують для прогнозування придатності регіону для вирощування винограду за реалізації майбутніх сценаріїв зміни клімату. Дослідження цього питання призвели до висновку, що зміна клімату визначатиме регіональних «переможців», де підвищення температури вище, ніж нижній поріг, дозволить збільшити якість виробництва винограду, і «переможе-них», де підвищення температури вище, ніж верхній поріг, не дозволить виробляти якісний виноград.

Прикладом такого поточного

переможця є Велика Британія, яка швидко розширює виробництво винограду та отримує репутацію виноградарської країни. Водночас регіони, які визнані традиційно виноградарсько-виноробними, часто не мають відомостей щодо позитивного чи негативного впливу зміни клімату на дозрівання та якість вина.

Одними з найцікавіших досліджень цього питання є дослідження взаємозв'язку між температурою, дозріванням і якістю вина в двох найкращих регіонах світу з виробництва червоного вина – долині Напа в Каліфорнії (США) і регіоні Бордо (Франції). Було показано, що за останні 60 років потепління призвело до підвищення середньої якості вина. Проте дані свідчать, що це покращення якості вже виходить на плато, і викликають занепокоєння, що ми наближаємося до переломної точки.

### **А ЩО САМЕ ЗМІНЮЄТЬСЯ У ВИНОГРАДІ ТА ВІНІ ЗА ПІДВИЩЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ?**

Для того, щоб виробляти гідне вино, як зазначалося вище, виноград потребує сонця та тепла для дозрівання (в різному ступені залежно від стилю вина). За мірою досягання винограду рівень цукру в ньому підвищується завдяки фотосинтезу. Під час збору врожаю, якщо цукор занадто високий, вино буде мати високий вміст алкоголю та присмак варених фруктів, навіть джему, і це може зробити вино незбалансованим, що має



вирішальне значення для якісного вина. У винограді, який страждає від теплового стресу, можуть розвинути гіркі присмаки, зменшиться розмір ягоди, а отже, врожайність буде нижчою.

Однак, мабуть, найбільшою проблемою для вина, виробленого під час спекотного сезону, є зниження кислотності, оскільки за мірою підвищення цукру кислотність у винограді знижується. З винограду з низьким вмістом кислоти вироблятимуть важкі вина, позбавлені свіжості. Щоб бути впевненими, що вина будуть свіжими, з фруктовим ароматом та елегантністю, необхідно збирати врожай до того, як кислотність надто знизиться. Тому у винах, вироблених в дуже спекотну погоду, може бути високий вміст алкоголю, вони можуть бути плоскими, гіркими, із присмаком увареного виногра-

ду, незбалансованими. Крім того, вони навряд чи будуть довгожителлями. Хоча високий вміст алкоголю є одним із факторів, який може сприяти старінню вина, низька кислотність і відсутність смаку свіжих фруктів запобігають цьому.

Основою змін якості вина є біохімічні зміни винограду. Більшість органолептичних характеристик вина, а саме: колір, аромат, смак – визначають біохімічні характеристики винограду під час збору врожаю. Хімічні компоненти винограду, актуальні для виноробів, – це цукри, фенольні сполуки, органічні кислоти та леткі органічні сполуки. Вміст виноградного цукру безпосередньо залежить від метаболізму – процесів синтезу, транспорту і накопичення цих речовин у тканинах, вмісту води та розміру ягід. Дослідження впливу місця розташування винограду, зелених операцій та штаму дріжджів показало, що основним фактором, що впливає на леткі компоненти та сенсорні характеристики вина, є розташування винограду, яке може забезпечити відмінності між зразками на рівні до 73 % летких сполук вина.

Фенольні сполуки є одними з найпоширеніших і важливих вторинних метаболітів у винограді та вині. В основному вони складаються з гідроксикоричних кислот і флавоноїдів (три основні групи – проантоціанідини, антоціани та флавоноли), які виконують важливі фізіологічні функції під час розвитку ягід, таких як антиоксидантна активність, УФ-захист і захист від мікробів і грибною інфекції. Крім того, саме антоціани





переважно сприяють забарвленню вин, тоді як проантоціанідини та флавоноли відповідають за деякі основні смакові відчуття вина (наприклад, терпкість).

На фенольний склад винограду і вина впливають різні фактори навколишнього середовища, в основному світло і температура. Дослідження демонструють позитивну кореляцію між підвищенням рівня цих факторів та синтезу антоціанів і флавонолів. Зокрема, для сорту Мерло показано, що вищі денні та нижчі нічні температури підвищують синтез антоціанів і флавонолів, що пов'язано із вдвічі вищою експресією генів родини *VviMybA*, що відповідають за забарвлення виноградної ягоди. З іншого погляду, рівень температури демонструє негативну кореляцію з концентрацією флавоноїдів, оскільки температура понад 40 °C перешкоджає активності ферментів їхнього синтезу.

pH вина визначається рівновагою між структурно різними антоціанами. У дуже кислому середовищі катіона флавілію (червоний) є основною антоціановою структурою, але за мірою збільшення pH вина він поступово замінюється хіноїдною основою (синім). Тому що вищою є титрована кислотність і нижчим pH, то краще червоні вина можуть зберегти свій колір, хоча це залежить також і від сорту винограду. У чисельному відношенні температура, вища, ніж контрольна, на 2–3 °C, забезпечувала зниження вмісту загальних антоціанів на 28–41 % у шкірочці сортів Мальбек і Бонарда, і навпаки, нижча температура, як відомо, покращує колір і стабільність вин завдяки збільшенню вмісту антоціанів.

На вміст летючих органічних сполук, що відповідають за аромат вина, на його якість також впливають погодні умови в період досягання. Загалом, високі температури призводять до менш інтенсивних ароматів, що забезпечують піразини або монотерпени, і можуть сприяти появі небажаних ароматичних сполук, що відповідальні за неприємні для споживача аромати, і навпаки, нижчі температури забезпечують вищі рівні накопичення ароматичних речовин вина.

В цілому, дослідники вважають, що збільшення концентрації



фенолів шкірочки, попередників ароматичних та летючих сполук, може покращити якість винограду для виробництва червоного вина, але водночас бути недоліком у виробництві білих вин.

### ЧИ МОЖНА ПРОТИДІЯТИ КЛІМАТИЧНИМ ЗМІНАМ?

Так, певною мірою та принаймні на певний період. Для винограду можливо досягти цього такими шляхами:

**1. Зміна розташування** – вона може відбуватися горизонтально і вертикально. Зараз застосовують обидва типи змін та активно їх досліджують. Головні шляхи впливу на метаболізм винограду, і, як наслідок, на якість вина, – зміна температурного та вологісного режимів, а за умов зміни висоти розміщення виноградників – ще й зміни в інтенсивності УФ-опромінення.

**2. Заміна певного сорту сортами-аналогами або вибір більш придатного клону в межах сорту.**

Різноманіття сортів винограду дає можливість для адаптації до зміни клімату, щоб обмежити втрату придатних для винограду територій завдяки, наприклад, різниці у строках проходження фенофаз. Існує багато досліджень, які порівнюють поведінку різних генотипів винограду в умовах обмеження доступу до води в Австралії. Так, вже у 2011 році багато виробників почали вирощувати альтернативні середземноморські сорти,

такі як Гренаш, Темпраніль або Мурведр, які мають кращу стійкість до водного стресу, ніж сорт Сіра (Шіраз), який використовувався до цього.

### 3. Зміна технологій.

Запропоновані також прийоми – створення штучного затінення над виноградними насадженнями, використання зелених операцій тощо. До цієї групи прийомів належать також рекомендації щодо швидшого збору врожаю та збору врожаю вночі, за більш низьких температур. Біохімічне пояснення механізму дії цих прийомів або їхніх комбінацій – це вплив на вміст флавоноїдів під час дозрівання ягід шляхом зміни мікроклімату ягід (освітленість і температура), а також складу вина, його якості та антиоксидантних властивостей. Так, видалення пагонів найбільше впливає на характеристики вина шляхом збільшення вмісту алкоголю, кислотності, барвних та фенольних речовин. Видалення пагонів та видалення листя, застосовані спільно, підвищують полімеризацію проантоціанідину та знижують вміст мономерних флаван-3-олів, що може зменшити гіркоту вина і посилити його терпкість.

Отже, в короткостроковій та середньостроковій перспективі розвитку світового виноградарства існує чимало варіантів збереження високої якості регіональних вин, що допоможе знизити негативний вплив кліматичних змін.



# Термофільні ацидофільні бактерії у напоях:

причини появи, наслідки та методи їхнього уникнення

**Алла ПОНОМАРЕНКО**,  
керуючий партнер Alta  
Kraina (ТОВ «Катанзаро  
Євразія»)

**З настанням літньої спеки виробники різноманітних напоїв можуть зіштовхуватися зі згубною зміною якості готового продукту на полиці. Холодні чаї, негазовані напої з фруктовим або функціональним складником, енергетики – ці та інші напої стають «жертвою» термофільних ацидофільних бактерій, що розвиваються в них. У результаті споживач замість смачного освіжального напою в пляшці може отримати мутну рідину, що виразно тхне.**

Термофільні ацидофільні бактерії (ТАБ) – особлива група бактерій, які поширюються в кислому і високотемпературному середовищі. Ці бактерії можуть впливати на якість прозорих напоїв, особливо напоїв із низьким рН або кислотністю. Найчастіше навіть за дотримання правильних умов зберігання ці бактерії зумовлюють такі проблеми:

- 1. Повне псування продукту.** ТАБ можуть сприяти псуванню прозорих напоїв. Вони можуть зростати і розмножуватися у правильних температурних умовах зберігання, що призводить до зміни смаку, текстури та зовнішнього вигляду напою. Ці бактерії можуть виробляти побічні продукти метаболізму, які призводять до появи неприємного присмаку, неприємного запаху та загального псування продукту.
- 2. Зміна кольору та консистенції, поява каламутності.** Зростання ТАБ у прозорих напоях

може призвести до зміни текстури та зовнішнього вигляду. Це може бути підвищена в'язкість, слизова оболонка або утворення тягучої рідини.

**3. Скорочення терміну придатності.** Наявність ТАБ може прискорити процес псування та скоротити термін придатності прозорих напоїв. За мірою розмноження цих бактерій вони можуть погіршити стабільність напою, що призведе до скорочення терміну придатності продукту та зниження загальної якості.

Щоб запобігти або звести до мінімуму ТАБ, виробники, як правило, посилюють умови пастеризації або термічної обробки. Але це не завжди допомагає, оскільки ТАБ можуть виживати в умовах підвищених температур. Окрім того, джерелом цієї бактерії може бути будь-що: цукор, вода, пектин, концентрований сік тощо.

Інноваційне вирішення цієї проблеми – використання спеці-



ПОШИРЕНІ ПРОБЛЕМИ З ЯКІСТЮ ПРОЗОРИХ НАПОЇВ УПРОДОВЖ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ



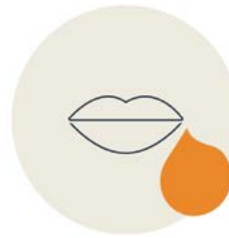
**Зміна якості  
впродовж терміну  
придатності напою**



**Зміна зовнішнього  
вигляду напоїв  
із прозорих на каламутні**



**Зміна  
аромату**



**Зміна  
смаку**



**Неприємний  
присмак**

ального інгредієнта – **FlavorWatch™**. Це натуральний ароматизатор, розроблений в Ізраїлі, в лабораторії GAT Foods на основі природних компонентів із лісів Амазонки.

**FlavorWatch™** можна використовувати на різних етапах виробництва. Він не впливає на смак чи аромат готового продукту. Більше того, він нейтралізує навіть «сплячі» термофільні ацидофільні бактерії.

**Переваги використання FlavorWatch™:**

- збереження первинного смакового профілю;
- збереження прозорого зовнішнього вигляду;
  - скорочення витрат на підвищену термообробку та пастеризацію;
  - поліпшення смаку;
  - запобігання розвитку ТАБ;
- нейтралізація навіть «сплячих» ТАБ;
- гарантований термін придатності готового продукту навіть у спеку.

**FlavorWatch™** вже використовують наші клієнти в інших країнах. Цей інгредієнт дуже добре зарекомендував себе у спекотних Казахстані, Італії, Ізраїлі.

**Якщо у вас колись виникали подібні проблеми, наші технологи будуть раді поділитися своїм досвідом, дати рекомендації та відповіді на всі питання.**



**ТОВ «Катанзаро Євразія»**  
м. Одеса, вул. Комарова, буд. 10.  
e-mail: [commercial@altakraina.com](mailto:commercial@altakraina.com)  
([www.altakraina.com](http://www.altakraina.com))  
тел.: 067 485 22 85



«Катанзаро Євразія»  
Alta Kraina, м. Одеса  
[office@altakraina.com](mailto:office@altakraina.com)  
[altakraina-promo.com](http://altakraina-promo.com)  
+38 067 48 52 285

**ДОСТАВКА  
ПО УКРАЇНІ**

## КОНЦЕНТРОВАНИ ФРУКТОВІ СОКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ НАПОЇВ

**БАЗИ ТА ОСНОВИ  
ЛИМОННА КИСЛОТА, ДРІЖДЖІ ТОЩО**

### Сировина для виробництва:

- алкогольних та безалкогольних напоїв
- соків та соковмісних напоїв
- кондитерських виробів, морозива
- пива, вина, сидрів тощо.

**ЛИМОННА КИСЛОТА  
ТА ІНШІ ІНГРЕДІЄНТИ**





Частина 1

# Вплив нестачі води на лозу

Управління шляхом обробки позакоревої частини лози мікробіологічними похідними

Lucia GIORDANO, Università degli Studi di Perugia,  
Tommaso FRIONI, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza,  
Fabrizio BATTISTA, Lallemand Oenology

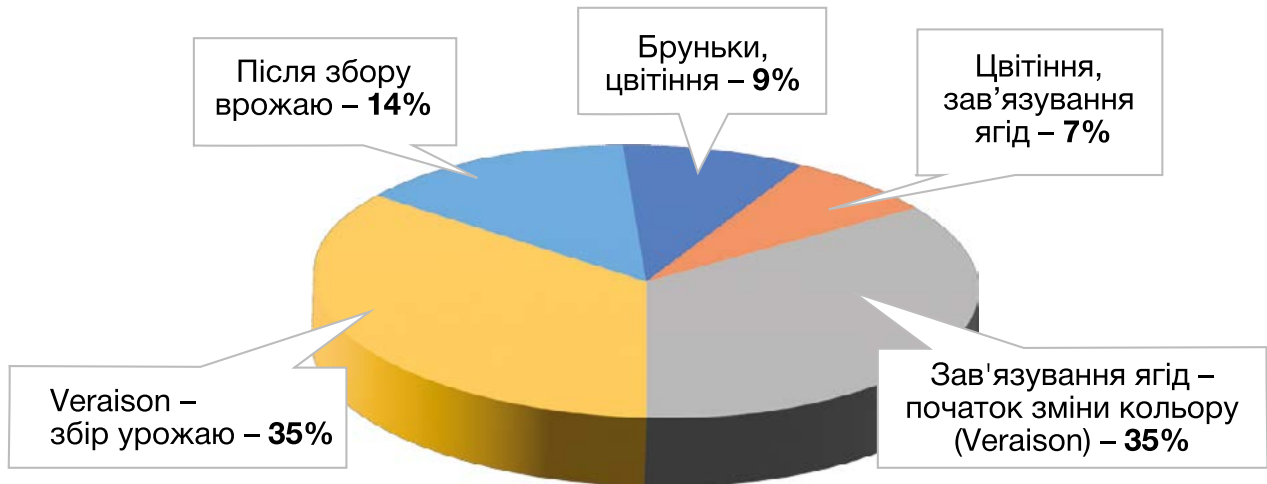
**Для захисту винограду від водного стресу розроблено інноваційний мікробіологічний продукт. Використання його стало предметом поглибленого дослідження, яке продемонструвало, що обробка винограду забезпечує швидку та ефективну осматичну регуляцію, обмежуючи втрати якості в умовах, пов'язаних із нестачею води, що останнім часом буває дедалі частіше та стає фактором стресу лози.**

Рівень води на винограднику – це ключовий аспект, який потрібно контролювати впродовж сезону, щоб забезпечити хороший вегетативно-продуктивний баланс та оптимальний результат виробництва. На тлі глобального потепління зростає кількість посушливих зим із слабким накопиченням запасів ґрунтової води. А навесні та влітку часто характерні екстремальні явища або інтенсивні дощі, які не мають користі для водного балансу виноградника.

Підраховано, що 99 % води виноградна лоза використовує для забезпечення фотохімічних та терморегуляційних процесів у тканині. «Структурна вода», яка збері-



Рисунок 1. Розподіл потреб у воді протягом вегетативного циклу лози, в сумі становить 100%



гається в клітині та необхідна для підтримки правильного тургору клітин, потрібна для росту, руху протоків та функціонування кореневої системи. За однакової кількості опадів високі температури збільшують випаровування на винограднику, і рівень водного стресу зростає навіть у більш вологих районах. Кількість води, що потребує лоза, значно змінюється впродовж різних фенологічних фаз (рис. 1). Це означає, що наслідки дефіциту води значно відрізняються залежно від того, на якій фазі розвитку це відбувається. Дефіцит води найчастіше зумовлює ураження лози в момент між формуванням ягід та початком зміни кольору, під час вегетативної фази росту винограду.

На кінцевий урожай більшою мірою впливає водний стрес під час поділу та розвитку клітин, ніж стрес під час зміни забарвлення та дозрівання ягід. Крім того, втрата продукту викликана раннім стресом навіть якщо поповнення води впродовж решти сезону збільшується. Перша реакція рослини на сильний дефіцит води – уповільнення фотосинтетичної активності. І якщо дефіцит помірний та контролюється на останній фазі дозрівання, це позитивно впливає на якість винограду, особливо червоного.

Коли стрес триває кілька днів, проток закривається, і фотосинтез припиняється з підвищенням температури листя, оскільки відсутня транспірація. Якщо такі умови є впродовж тривалого часу, тургор клітини втрачається, а в

тканинах накопичуються активні окислювачі (в основному перекис водню), що є причиною класичного пожовтіння листя та некрозу та може призвести до постійної шкоди системі фотосинтезу.

### ЯК БОРОТИСЯ З ВОДНИМ СТРЕСОМ ЗА ДОПОМОГОЮ НОВОЇ ОБРОБКИ

Щоб подолати тривалий чи непередбачуваний водний стрес, треба забезпечити синергетичний підхід. З одного погляду, це довгострокові планування, що мають бути реалізовані на етапі посадки; з іншого – визначення своєчасних

методів, які можуть бути використані впродовж сезону. Найсучасніша стратегія вирощування – це використання нового природного позакореневого підживлення на основі екстрактів інактивованих дріжджів та бактерій.

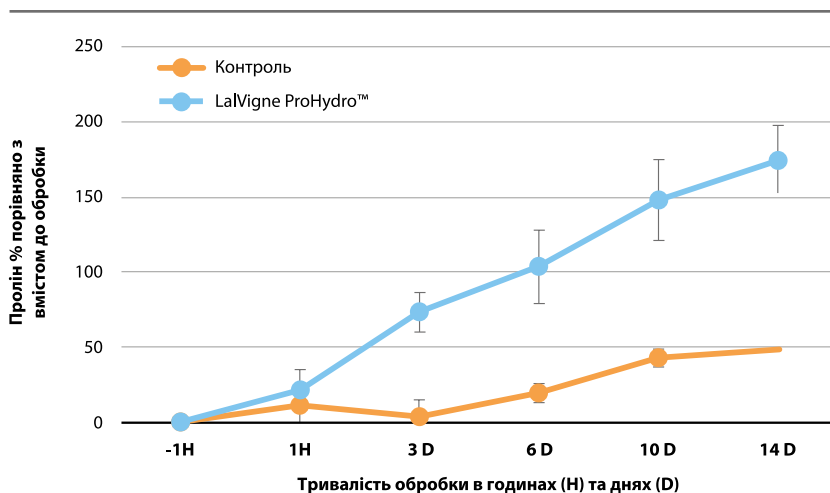
Дослідження та розробки, проведені в компанії Lallemand, дали можливість створити нову спеціальну формулу, що зумовлює оптимізацію продуктивності виноградників з підвищенням толерантності до стресів та покращенням фенольного й ароматичного дозрівання (подано заявку на патент).

Саме для покращення реакції виноградної лози на водний



**Вплив нестачі води.** Навіть якщо вода стане доступною пізніше, рослина вже не зможе відновити темп фотосинтезу, який був до стресу

**Рисунок 2.** Відсоток накопичення ендogenous проліну при обробці LalVigne ProHydro™ ( 1кг/га). Завдяки одній обробці постійне накопичення більше 170% протягом 14 днів, що еквівалентно накопиченню 1.26 мікромоль на день на грам води



стрес був розроблений Lalvigne ProHydro™ на основі похідних селекціонованих винних дріжджів (*Saccharomyces cerevisiae*) та натурального органічного L-проліну бактеріального походження (*Corynebacterium glutamicum*). Профілактичне застосування цього продукту має подвійну дію, забезпечує високу фотосинтетичну активність без надмірно уповільненого метаболізму рослини, готує рослину до боротьби з наслідками водного стресу.

### ЯК ПРАЦЮЄ НОВА ПОЗАКОРЕНЕВА ПІДЖИВКА

В середині рослини вода рухається через негативний градієнт водного потенціалу, переміщуючись із ґрунту в атмосферу через коріння, стебло, пагони та листя. В разі нестачі води може бути недостатньо ресурсів для збереження транспірації, фотохімічної

реакції та тургору клітини. Ці аспекти пригнічуються різним ступенем і динамікою. Виноградна лоза в умовах обмеження адаптується: кут нахилу листя збільшується, краї листя складаються, щоб уникнути впливу прямого світла, відбуваються різні хіміко-фізичні перебудови для регулювання водного та біохімічного балансу своїх тканин. До них належить накопичення проліну, осматично-активної амінокислоти, яка в разі стресу синтезується в хлоропластах і накопичується в цитоплазмі в концентрації, що десять разів перевищує передстресовий рівень. Пролін сприяє осматичним перебудовам, що необхідні для підтримки тургору клітини, та витягує воду з органел з вищим водним потенціалом. Крім того, денно-нічна зміна проліну сприяє накопиченню відновної сили (NADP+) і запобігає утворенню активних форм кисню, токсичних молекул, які викликають по-

жовтіння та некроз листя під впливом стресу.

У 2020 році лози Піно Нуару в горщиках обробили LalVigne ProHydro™ та порівняли з контрольним зразком. У зразках листя, взятих за день до обробки та через рівні проміжки під час обробки, вимірювали концентрацію проліну. Після відбору зразків листя очищали дистильованою водою, щоб видалити екзогенні відкладення проліну та виміряти лише ендogenous пролін, який міститься тільки в тканинах листя. Через години після обробки не було суттєвих відмінностей між обробленим та не обробленим листям.

Через три дні після обробки відсоткова варіація проліну поступово та стабільно зростала від + 68 % до + 170 % за 14 днів після обробки. У необроблених рослинах за той самий період зафіксовано збільшення проліну на 50 %. Це означає що профілактична обробка з LalVigne ProHydro™ готує рослину до водного стресу та осматичного дисбалансу, діючи на випередження, що призводить до більш ранньої та інтенсивної біосинтезу проліну.

Пролін, окрім осматичної функції, діє як поглинач вільних радикалів, запобігає постійним пошкодженням тканин, спричинених окисленням хімічних речовин, які виробляє виноград під час стресу. З практичного погляду, це означає не тільки краще використання водних ресурсів для фотохімічних процесів і терморегуляції, збереження низької температури листя, а й профілактику надлишку енергії, що викликає пожовтіння та опадання листя. ■

Продовження читайте в журналі «Напої. Технології та Інновації» № 3

#### ТзОВ «Біомастер», Україна

м. Київ, вул. Клавдіївська, 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

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**



# 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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

#### Провидимі біологічні рішення

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

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

Ковпачок-штопор

Інноваційна кришка

Пляшка, по якій не стікає крапля

## Інноваційні технології від компанії «Еффо Пак» для виробників напоїв

EFFORASK



Впровадження інноваційних технологічних рішень у різних галузях допомагає не тільки привернути увагу нових клієнтів, а й полегшити певні аспекти життя споживачам. Галузь виробництва напоїв – не виняток. Уявіть, наскільки зручніше купити пляшку вина з ковпачком-штопором і мати змогу її відкрити будь-де без використання окремого штопора. Або ж як зручно, коли виробники пропонують напої у пляшці, по якій не стікають краплі. Ці та інші інновації пропонує українська компанія «Еффо Пак». І всі ці технології для виробників напоїв – новинка на світовому ринку. Детальніше про них читачам журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів комерційний директор компанії «Еффо Пак» Олександр СКАКУНОВ.

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть читачам журналу про свою компанію. Які послуги надаєте і на якого цільового споживача вони спрямовані?

Безпосередньо компанія «Еффо Пак» створена наприкінці 2022 року. Але ж наш винахідник, **Микола ТІТАРЕНКО**, який, до речі, є співзасновником компанії, працює над відкриттями близько 30 років та має 40 патентів на свої винаходи.

Справді, можна сказати, що ми – молода компанія, але з великим досвідом та бажанням донести до світу винаходи, які зроблять звичні речі та дії людей більш зручними й безпечними. Ми вбачаємо свою місію в тому, щоб надавати людям рішення, які зроблять їх незалежними від незручностей, пов'язаних із споживанням улюблених напоїв, як-от: забруднення жерстяних банок, необхідність мати штопор для відкриття винних пляшок, протікання крапель по пляшці під час наливання вина тощо.

Ми виробляємо технічні рішення, які для виробників напоїв генерують нові конкурентні переваги та захищають їхні продукти від підробок, а для кінцевих споживачів – зручність та безпеку.





вачів забезпечують новий рівень комфорту та гігієни під час споживання улюблених напоїв.

Мета нашої компанії – протягом найближчих 5 років надати світові інноваційні технології у сфері закупорювання без-, слабо- та алкогольної продукції. Це завдання ми плануємо виконати завдяки розширенню власних продажів, залученню дилерів та продажу франшизи і ліцензій на виробництво нашої продукції.

Звичайно, кінцевим споживачем нашої продукції потенційно є усі люди планети. Тому що на всіх континентах вони споживають напої: і безалкогольні, і слабо- або алкогольні. Це молоді і старші люди, жінки та чоловіки. Але ж безпосередньо нашими клієнтами є виробники цих напоїв. Саме зараз ми ведемо переговори про співпрацю з українськими і закордонними виробниками.

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть детальніше про людину, яка винайшла ці інновації, що їх ви пропонуєте.

До Миколи Тітаренка частенько звертаються знайомі та просять його знайти рішення, щоб полегшити виконання тих чи тих завдань: від зручнішого відкриття різноманітних пляшок тихих вин і шампанського – до розробки технічних рішень для проведення різноманітних акцій чи розіграшів, коли, наприклад, у спеціальні капсули запечатують будь-які цін-

ні речі. Завдання не прості. Треба придумати не просто, як зробити герметичну упаковку під кришкою пляшки, але ж ще й як запакувати її. І все це виконується на дуже великих швидкостях ліній автоматичного розливу. Тобто ми виробляємо не тільки кінцевий продукт, а ще й автоматичні модулі, які ці продукти (наприклад, ковпачки) одягають на пляшки. Також, безумовно, ці модулі повинні дуже легко інтегруватися в наявну лінію розливу. Основне завдання полягає в тому, щоб наші рішення не збільшували ціну кінцевого продукту, а навпаки – в разі збільшували його цінність.

### КОВПАЧОК-ШТОПОР (JUSTSPIN)

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть, чим особливий ковпачок

**Justspin? У чому його інноваційність?**

Особливість та інноваційність ковпачка Justspin полягає в тому, що це єдина у світі альтернатива для відкриття класичних пляшок із корком без застосування штопора. А штопор, між іншим, століттями був єдиним ключем до улюбленого напою. Назва ковпачка з'явилася випадково. Ми завжди говорили про маркетинговий хід – «просто обертайся». Англійською мовою це звучить як «just spin». Тому прийняли рішення поєднати ці два слова, щоб вийшла проста назва для ковпачка-штопора – Justspin.

У чому сутність ковпачка?.. Це ковпачок циліндричної форми, який має різьбу та вихідне вікно, через яке виходить корок, вставлений у горловину пляшки.

Усі ми любимо вино та купуємо його. І постійно стикаємося з проблемою відкриття пляшки, адже не завжди під рукою є штопор. Не важливо, де ти: вдома, в офісі, на природі або ще десь. Якщо не маєш штопора – вино не відкриєш. Якось у нас з дружиною був ювілей нашого весілля, і ми запланували після роботи виїхати на природу та відсвяткувати. То мені довелося цілий день ходити із штопором по місту у своїх справах. І це було дуже незручно. Інша подібна історія про знайомих, які теж вирішили щось відсвяткувати з вином. Але за відсутності штопора були вимушені купити інший напій. Тобто, я вважаю, а наші дослідження це доводять, що виробники вина частково втрачають своїх покупців через відсутність у них можливості «тут і зараз» насолодитися напоєм. Люди натомість вимушені купувати альтернативні напої.



Достатньо зробити декілька обертів ковпачком без докладання зусиль – і корок «виходить».

**«Напої. Т. І.»:** Які переваги ковпачка Justspin перед традиційними ковпачками (з погляду виробників вина і з погляду споживачів)?

Justspin – це не просто окремо взятий ковпачок. Це цілий комплекс технологічних інноваційних рішень, спрямованих на вирішення декількох завдань.

**Перше (ТЕХНОЛОГІЯ)** – це революційне рішення у закупорюванні та відкритті винних пляшок. До того ж, на відміну від термоплівки, пляшки з нашими ковпачками не потребують прогону через піч для запікання термоплівки. Тобто вино не піддається зайвому нагріванню.

**Друге (ЗАХИСТ)** – це захист виробника від підробки (виробник має можливість наголошувати на тому, що його оригінальний продукт має таку унікальну технологію відкорковування пляшки).

**Третє (МАРКЕТИНГ)** – це поліпшена маркетингова стратегія, зокрема і завдяки додатковому

місцю для брендування. Ковпачок може бути будь-якого кольору та з будь-яким термотисненням за ескізами замовника.

**Четверте (БЕЗПЕКА)** – це гігієнічна безпека споживачів вина. Технологія відкорковування пляшки не передбачає безпосереднього контакту людини з корком. Корок захищений нашим ковпачком. Навіть коли ви дістаєте корок із пляшки і ставите на стіл, ви берете руками ковпачок, а не корок, який взаємодіє з вином.

Тобто переваги для бізнесу: можливість збільшити продажі своєї продукції завдяки додатковим маркетинговим елементам, зробити свою продукцію більше впізнаваною на ринку та водночас більш захищеною.

Переваги для кінцевих споживачів: зручність у відкорковуванні пляшки та гігієна споживання. Якщо зважати на нещодавнє наше минуле із COVID-19 – це не просто слова, а дуже важливі аспекти.

**«Напої. Т. І.»:** Для яких типів пляшок можна використовувати ці ковпачки, а для яких – ні?

Наші ковпачки придатні для всіх типів класичних пляшок тихих вин, які закорковуються корком. Головне розуміти деякі технічні дані: внутрішні та зовнішні діаметри горловини пляшки та вид корка (натуральний чи синтетичний). Ковпачки Justspin працюють з усіма натуральними корками та практично з усіма синтетичними, але ж тут треба проводити експертизу. Для цього ми надаємо замовнику опитувальний лист, у якому він зазначає технічні дані своєї пляшки і тип корка, а ми проводи-

мо дослідження на сумісність.

Наш ковпачок потрібно закрутити на пляшку. Це робиться дуже просто, навіть вручну, якщо об'єми виробництва не дуже великі. А для виробників, які виробляють багато пляшок із вином, ми надаємо технічні рішення. Це модулі, які загвинчують ковпачки на пляшку. Напівавтоматичний модуль може закрутити до 4000 ковпачків за годину. Повністю автоматичний модуль розрахований на швидкість понад 5000 одиниць за годину. Вибір відповідного модуля залежить від потужності лінії розливу. Але якою б не була лінія розливу, модулі дуже легко інтегруються в неї. Не треба переробляти лінію та змінювати технічний процес. А ось у піч для запікання термоусадочної плівки пляшка з вином не потрапляє, адже в цьому немає потреби. Ковпачок не треба нагрівати. Тому і вино захищене від вимушеного нагрівання.

**«Напої. Т. І.»:** Хто з виробників вина уже використовує ці ковпачки?

Зараз ми ведемо перемовини з українськими та закордонними виноробами. Також формуємо дилерську європейську мережу. Це такі країни, як Ізраїль, Іспанія, Франція, Німеччина та Італія. На жаль, наші виробничі потужності обмежені, тому задовольнити великий попит, який з'явиться найближчим часом, ми не зможемо. Отож, переваги в конкурентній боротьбі будуть у того, хто першим захоче стати «законотворцем нової моди». Тому я пропоную виноробам додати «родзинку» у свій продукт та отримати конкурентні переваги у цьому світі, який дуже





швидко змінюється та вимагає змін від усіх нас.

Крім того, запрошую охочих приєднатися до створення дилерської світової мережі або придбати франшизу на виробництво ковпачків Justspin.

### КРИШКА ДЛЯ БАНКИ (JARLID) ТА ПЛЯШКА, ПО ЯКІЙ НЕ СТИКАЄ КАПЛЯ

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть, які особливості кришки Jarlid. В чому полягає її інноваційність?

На перший погляд, це дуже простий продукт. Він таким повинен бути за замовчуванням. Адже на виробництві напоїв і під час розливання в жерстяні банки є пил, який осідає на банках. Потім ці банки переміщуються по виробництву, на складах, в автомобілях – і в результаті пиляться на полицях магазинів. А ми і наші діти купуємо ці напої, відкриваємо їх і куштуємо напої разом з усім цим пилом.

Кришку Jarlid розміщують на банці ще на лінії розливу напоїв, і вона одразу захищає поверхню банки від пилу. А мікроперфорація не дає розвиватися бактеріям між банкою та кришкою.

**«Напої. Т. І.»:** На вирішення яких запитів виробників напоїв спрямовані ці кришки? Які додаткові можливості отримує виробник напоїв, що використовує ці кришки?

Знов таки, Jarlid – це комплекс технологічних інноваційних рі-

шень, спрямованих на вирішення декількох завдань.

**Перше (ЗАХИСТ)** – це захист виробника від підробки (виробник має можливість наголошувати на тому, що його оригінальний продукт має захисту кришку).

**Друге (МАРКЕТИНГ)** – це поліпшена маркетингова стратегія, зокрема і завдяки додатковому місцю для брендування. Кришка може бути будь-якого кольору та з будь-яким брендуванням за ескізами замовника.

**Третє (БЕЗПЕКА)** – це гігієнічна безпека споживання напоїв. За допомогою торців кришки ви можете відкрити кільце банки і не зламати ніготь. Після того, як ви посмакували напоєм, можна закрити банку кришкою і не хвилюватися, що залишок напою розплескається.

Тобто переваги для бізнесу: можливість збільшити продажі своєї продукції завдяки додатковим маркетинговим елементам, зробити свою продукцію більше впізнаваною на ринку та водночас більш захищеною.

Переваги для кінцевих споживачів: зручність у відкриванні банки та гігієна споживання.

### І КАПЛЯ НЕ СТИКАЄ

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть про переваги пляшки, по якій не стікає крапля, і для виробників напоїв, і для споживачів.

Ця пляшка дуже унікальна. Вона не дозволяє краплям вина чи будь-якого іншого напою стікати по зовнішній частині горла пляшки. Зроблено це завдяки принципово новій геометрії горла пляшки. ▣



# EFFOPACK

**ТОВ «ЕФФО ПАК»**

Україна, 03115, м. Київ,  
просп. Берестейський, 65

office@effopack.com  
o.skakunov@effopack.com

+380 67 165 92 52  
+380 67 152 91 94



[www.effopack.com](http://www.effopack.com)



# Вино для друзів, колекцій та обміну

Завдяки чому «некомерційні» напої від винороба Валерія Наровила посідають найвищі місця на конкурсах та дегустаціях

Робити вино для себе та для друзів – так про ідею та мету свого виробництва розповідає засновник виноробні Narovylo Winery Валерій Наровило. Та попри те, що свою продукцію винороб з Київщини виготовляє передусім для вузького кола поціновувачів, його вина впевнено займають чільні місця на дегустаційних конкурсах. Головним фактором такого успіху Валерій Наровило вважає «некомерційність» своїх вин. Та, вочевидь, визнання продукції Narovylo Winery зумовлено і технологічністю виробництва, і якістю сировини, і, зрештою, ставленням до справи. До слова, виготовляє він не лише вина, а й міцні напої. Про особливості улюбленої справи та очікування від майбутнього сезону винороб розповів нашим читачам.

## НЕ ДЛЯ КОМЕРЦІЇ, А ДЛЯ ДУШІ

За останніх кілька років вина Narovylo Winery отримали визнання на багатьох престижних дегустаційних конкурсах. А цього річ тріумфатором стало «Мерло 2020», яке вже має золоту медаль VII Всеукраїнського дегустаційного конкурсу «Сорт і теруар. Мікровиноробство. Незламні» та платинову – конкурсу Ukraine Wine & Spirits Awards 2023. Це вино че-



кало свого зоряного часу протягом трьох років. Його, як і інші напої виноробні, виготовили «не для комерції, а для душі», зауважує Валерій Наровило.

– Комерційні вина роблять у великих обсягах, маючи на меті швидше їх продати й отримати прибутки. У нас – інакша історія. Я роблю вина для себе і такими, які б хотів вживати я сам. В основному це червоні вина з сортів винограду Мерло, Каберне Фран, Каберне Совіньон, Аліберне (Одеський Чорний), а також білі Шардоне, Рислінг, Сільванер. Це звичайний виноград розповсюджених європейських сортів, який росте на півдні України. У нашому ж регіоні виноград, особливо червоних сортів, не здатен набрати тих кондицій, що необхідні для отримання якісного вина, – розповідає фахівець.

Найперше вино – яблучне – авторства Валерія Наровила з'явилося у 1982-му. На той час йому було лише вісімнадцять років. Відтоді зумів здобути ґрунтовні знання та навички в цій сфері, попри те, що виноробство для нього – то передусім цікаве хобі. Сам має технічну освіту, свого часу займався зварюванням металів, а після розпаду СРСР його основною справою стала переробка скла. Цим бізнесом займається уже понад 30 років. І водночас практикує виробництво напоїв, яке за ці роки довів до високого рівня.

– Свого часу розпочав з виробництва міцних напоїв – кальвадосу, віскі, хлібного вина, дистиллятів. Однак хотілося ще й чогось легкого, що можна вживати разом з друзями. Для неспішної приємної бесіди з близькими людьми потрібен легкий напій. От я і почав займатися виноробством. Щоправда, й від міцного не відмовився. Зараз роблю віскі, бурбони, дистиляти з аличі, абрикосів, сливи.

До слова, Валерій Наровило є членом всеукраїнського клубу «Перегон '18» – професійної спільноти виробників алкогольних напоїв преміумкласу. Клуб організовує дегустаційні конкурси, тож його учасники мають змогу презентувати напої власного виробництва і дегустувати продукцію колег. Кількість зразків зазвичай доволі велика. Скажімо, на виїзному конкурсі в Мукачеві свого часу комісія продегуствувала 118 зразків різноманітних напоїв.

– Найбільш вдалими серед своїх напоїв вважаю віскі, а також хлібне вино, яке виготовляю з житнього та ячмінного солодів. Воно дуже насичене та ароматне і до того ж має глибоку історію. Цей напій свого часу виготовляли в Польщі та на заході України. Пишаюся й ягідними фруктовими дистилятами. Зрештою, кожен напій по-своєму цікавий, не повторний та улюблений. А чому віддавати перевагу, залежить і від настрою, і від пори року: у прохолодний період хочеться зігрітися, у спеку – скуштувати чогось легкого, – розповідає Валерій Наровило.

### СТИЛЬ ВИНА ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТЕХНОЛОГІЧНОГО РЕГЛАМЕНТУ

Протягом сезону на виноробні Narovylo Winery виготовляють відносно небагато вина – 2–4 тисячі літрів. Усе молоде вино вистояється в дубових діжках й дозріє лише через декілька років. Тож напої сезону-2022 будуть готовими до вживання у 2024–2025 роках.

На винарні виготовляють лише натуральні сухі вина. Щоправда, від експериментів також не відмовляються. Скажімо, згодом Валерій Наровило має намір спробувати робити ще й ігристі вина. Натуральним методом їх виготовляти доволі не-

просто, оскільки процес вимагає великої кількості додаткових операцій. Тому перед практичним втіленням цієї ідеї винороб прагне вивчити всі необхідні аспекти.

Утім, щоб зробити якісне натуральне тихе вино, також необхідно мати глибокі знання і практичний досвід. Скажімо, для того, щоб зробити якісне червоне вино, на перших етапах виробництва потрібно докласти більше зусиль, аніж під час роботи з білими сортами. Протягом певного періоду, коли відбувається активний процес бродіння, працювати з сусликом потрібно кожні 4–6 годин. Зокрема проводиться так званий піжаж, тобто занурення «шапки» із зернят та шкірок, яка піднімається догори і нагрівається. Цього допускати категорично не можна з огляду на ризик розвитку бактерій, які псувають вино.

– Процес виробництва вина розпочинається з приймання винограду – його привозять охолодженим у рефрижераторі. Далі сировина потрапляє у гребневідділення. Якщо йдеться про білі сорти, то сировину подрібнюємо, пресуємо, після цього освітлюємо сусликом. Далі суслик перекачуємо та вносимо дріжджі. Натомість червоний виноград подрібнюємо, і після цього проводимо холодну мацерацію, зменшуючи температуру до 10–12 градусів. Далі тем-



Вина Валерія Наровила мають шалений успіх на професійних дегустаційних конкурсах. Так, цьогоріч тріумфатором стало

**Мерло 2020**, яке має золоту медаль VII Всеукраїнського дегустаційного конкурсу «Сорт і теруар. Мікровиноробство. Незламні» та платинову – конкурсу Ukraine Wine & Spirits Awards 2023.

Вина **Одеський чорний** 2020 року та 2021 року здобули срібні медалі на дегустаційному конкурсі «Кращий Одеський чорний», що відбувся під час Vinnytsia Wine Days 2023. У межах цієї ж події на конкурсі

Odesa Wine & Spirit Awards золоті медалі здобули вина

**Каберне Фран 2021, Мерло – Каберне – Каберне Фран 2021.**



пература піднімається, і вносимо чисту культуру дріжджів. Оскільки я не виготовляю вина на диких дріжджах, то до суслу попередньо вношу невелику кількість сірчистої речовини, щоб запобігти їхньому розвитку. Для червоних та білих вин вношу різні дріжджі, обираючи ті, що здатні підкреслити сортові ознаки ягід, – розповідає винороб про процес народження вина.

Після внесення дріжджів, які попередньо розброджуються, важливо ретельно відстежувати температуру, за якої відбувається процес бродіння. Для червоного вина вона має становити 24–26 градусів, для білого – 16–17 градусів. Зрештою, температуру зброджування винороб регулює залежно від того, які саме нотки він прагне відчувати в майбутньому напої. Якщо квіткові та ягідні, то під час бродіння сушло має бути тепліше, якщо екзотичні – прохолодніше. Тож стиль вина залежить не лише від сорту винограду, а й від технологічного регламенту.

На Narovylo Winery встановлене обладнання від європейських виробників. Обираючи обладнання, винороб консультувався з ко-

легами, читав відгуки та брав на озброєння інформацію, отриману під час навчань, які проходив ще до повномасштабного вторгнення. Прес для винограду придбали від французької компанії Bucher Vaslin, конвеєри, гребневідділювачі, насоси, вібростоли – італійської компанії MORI, є також устаткування від німецьких та словенських виробників.

### УКРАЇНСЬКІ БОЧКИ – ДЛЯ БІЛОГО, ФРАНЦУЗЬКІ – ДЛЯ ЧЕРВОНОГО

Натомість бочки для витримки на виноробні – як від французьких, так і від українських майстрів, із ТОВ «Олпол». Останні більше придатні для витримки білого вина. Натомість червоне краще вистоювати у діжках з французького дуба, котрий допомагає вину набути елегантніших нот та яскравого смаку.

– Вина в бочках витримують не менше як 9–10 місяців. Є й такі, що вистоюються вже протягом 19 місяців. Важливо, щоб на бочки не падало яскраве сонячне світло, а температура витримки для поступового дозрівання вина повинна

бути стабільною – від 17 до 20 °С. Важливі й стабільні показники вологості – 65–70 %. Якщо ж напій просто зберігається в бочках, то це відбувається за 13–14 °С. Після витримки викачуємо вино та залишаємо його в ємностях з нержавійки, у яких воно «відпочиває» та вистоюється. Кілька разів вино декантується, проводиться його стабілізація рослинними білками або білками з яєць. Освітлення від білкових включень відбувається з використанням бетоніту. Зрештою вино фільтруємо, а тоді розливаємо його у пляшки, – зазначає винороб.

Бочки використовують впродовж 2–3 сезонів, після цього їх можна оновити, розібравши та ретельно почистивши. Після такого оновлення вони успішно «працюють» ще стільки ж сезонів.

Після використання бочку мють струменем під тиском та наповнюють дезінфікуючим складом із вмістом сірки. Так вони чекають наступного сезону. Натомість обладнання для виробництва на виноробні дезінфікують різними розчинами, зокрема українським Vaktrilon-A, який виробляють у Києві.



Готовий напій розливають у пляшки на мініатюрній лінії, де одночасно розлив відбувається у 4 пляшка. Далі – закупорювання корками на спеціальному устаткуванні. Після того, як пляшка вистійться протягом кількох днів, її можна класти у горизонтальне положення і зберігати вино саме так, щоб корок був зануреним у рідину, а крізь нього потрапляла мінімальна кількість повітря. Скляну тару виробництва Vetropack винороб зараз завозить з Молдови.

Усі важливі показники в процесі виробництва визначають у невеличкій лабораторії Wine LAB італійського виробництва. У цього ж виробника купують всі необхідні реактиви, із застосуванням яких контролюється вміст, сірки, кислот, поліфенолів, спирту тощо. Адже якість важлива на кожному етапі виробництва.

Однак найважливішим складником процесу все ж є якісний виноград. Він має бути ідеально дозрілим та здоровим – без ураження грибками, гниллю та іншими хворобами. Не менш важливо,

щоб урожай збирали з сортових кущів і вино виготовлялося саме з того сорту, про який йдеться. Утім, самотужки вирощувати виноград Валерій Наровило наміру не має. Хіба що буде змога скооперуватися у спільне господарство з іншими виноробами та розділити турботи.

### «БУДЕМО РОБИТИ ВИНО НАШОЇ ПЕРЕМОГИ»

В останні роки в Україні значно покращилася культура споживання вина, стверджує фахівець. Якщо порівняти з періодом, скажімо, семирічної давнини, то зараз значно більше людей обирають вино та знають, як правильно його споживати.

Однак спробувати вино від Narovylo Winery зараз можуть не всі. Попри численні перемоги у конкурсах та популярність серед поціновувачів ексклюзивного вина, свою продукцію винороб практично не реалізує. Продає її хіба що колекціонерам, а також обмінюється ними з іншими ви-

робниками, щоб мати змогу спробувати їхній ексклюзив.

– Пересилаємо вина один одному, і так здійснюємо обмін з виноробами з Одеси, Закарпаття, Кам'янця-Подільського. Виноробня невелика, напої виготовляю в основному для власного використання, тому виробництва поки що не ліцензував. Дочекаюся, доки приймуть законопроекти, спрямовані на підтримку малих виробників крафтових спиртних напоїв та виноробів, які поки що пройшли перше читання. От тоді й буду визначатися, – розповідає Валерій Наровило.

Торік через повномасштабне вторгнення настрою творити не було практично зовсім. Тим паче, що за лічені кілометри від виноробні на Київщині йшли бої. Відтак у минулому сезоні були лише червоні Каберне і Мерло та білі Рислінг і Сільванер.

– Загалом, працюю, як і всі, з надією на Перемогу, за мірою своїх можливостей розвиваючи виноробну галузь. Головне – здобути омріяну Перемогу, – каже винороб.

## Bucher XPro 5 / 8 / 15

Bucher XPro	Вага цілого винограду (кг)	Вага подрібненого винограду (кг)	Вага ферментованого винограду (кг)
5	300	800	1500
8	480	1280	2400
15	900	2400	4500



ПЛК з 8 програмами



3 роки гарантії



Легко чистити зливні канали



Ємність для сула в комплекті

Щоб отримати детальнішу інформацію, звертайтеся до нашого менеджера з продажів Александру Ганенку за телефоном: +373 68595997 або пишіть на e-mail: alexandru.ganenco@buchervaslin.com

[buchervaslin.com](http://buchervaslin.com)

**BUCHER**  
vaslin

# ЧИ ІСНУЄ АЛЬТЕРНАТИВА МАСОВОМУ ВИКОРИСТАННЮ SO<sub>2</sub>?

Чи можливе вино без діоксиду сірки SO<sub>2</sub>? Таки можливе, адже з кожним роком на світовому ринку зростає попит на вино, у складі якого або мінімальна кількість діоксиду сірки, або взагалі він відсутній. Адже винороби з усього світу прагнуть виготовляти вина та задовольняти потреби тих споживачів, які страждають на різні харчові алергії. І коли винороб приймає цю філософію, це створює додаткову відповідальність, яка пов'язана з ризиком хімічних і мікробіологічних дефектів у незахищеному вині.

Так, із появою та нещодавньою сертифікацією препаратів, які містять хітозан та полівінілімідазол і полівінілпіролідон (PVI/PVP), замінити діоксид сірки під час виробництва вин із низьким вмістом SO<sub>2</sub> стало значно легше. Але варто розуміти причини та передумови, через які у виноробстві активно застосовують цю сполуку.

## Передусім, завдяки SO<sub>2</sub> винороби вирішують три технологічні завдання:

- 1) захищають сушло від окиснення;
- 2) сприяють зниженню активності таких окисних ферментів, як лактаз і тирозиназ;
- 3) контролюють розвиток сторонніх мікроорганізмів, які можуть погіршити якість вина.

## АЛЬТЕРНАТИВА SO<sub>2</sub>: АНТИОКСИДАНТНИЙ Й АНТИОКСИДАЗНИЙ ВПЛИВ

Щоб винороби могли краще зрозуміти, як можна замінити SO<sub>2</sub> і як взагалі цього досягнути, необхідно знати та розуміти процес окиснення виноградного суслу, а також те, як діоксид сірки, тобто SO<sub>2</sub>, блокує його.

Тож окиснення вважають однією з основних проблем, що виникають під час переробки винограду та з якими зіштовхуються винороби. Адже цей процес негативно впливає на органолептичні властивості вина, які спричиняють не лише його потемніння, а й втрату аромату та збільшення терпкості смаку.

Окиснення суслу можна поділити на ферментативне і неферментативне. Водночас важливо розуміти, що перше домінує над другим.

Безліч сполук, які входять до складу суслу та вина, схильні до окиснення, але фенольні з'єднання піддаються найбільшому впливу цього процесу.

Так, ферменти, які відповідають за окиснення фенольних сполук на стадії суслу, є у здоровому винограді у вигляді поліфенолоксидази (ПФО або тирозиназа). Натомість у винограді, ураженому Botrytis, міститься ще й лаккази. Поліфенолоксидази перетворюють фенольні сполуки (переважно гідроксикоричні кислоти та катехіни) у хінони, які, своєю чергою, є сильними окиснювачами, що відповідають за потемніння суслу.

Ця реакція відбувається дуже швидко та триває впродовж 10–15 хвилин. А починається вона з того моменту, коли виноградну ягоду пошкодили або роздавили.

Для ферментативного окиснення в складі суслу повинні бути

кисень (O<sub>2</sub>), окиснювальні ферменти, а також фенольний субстрат. Відповідно, антиоксидантна стратегія може працювати у 3 напрямках.

## 1) Зменшення процесу розчинення O<sub>2</sub> в суслі

Уникати впливу кисню та запобігати його розчиненню в суслі – перший основний крок захисту від окиснення. Крім застосування інертного газу, можлива також і хімічна інертизація. Але при цьому потрібно використовувати сполуки, які можуть швидко взаємодіяти з киснем, перш ніж відбудеться реакція ферментативного окиснення.

Водночас варто знати, що, всупереч поширеній думці, SO<sub>2</sub> дуже повільно взаємодіє з киснем. Натомість аскорбінова кислота робить це у 170 разів швидше, якщо порівнювати з діоксидом сірки. Але її завжди потрібно використовувати в поєднанні з SO<sub>2</sub> і танінами, щоб можна було блокувати переокси, які утворюються під час окиснення аскорбінової кислоти. Тому аскорбінова кислота – це ефективна та дуже економна альтернатива інертному газу, яка дозволяє зменшити дозування діоксиду сірки.

Голові й еллагенові таніни також мають високу здатність зв'язувати O<sub>2</sub> і можуть використовуватися для зниження доз діоксиду сірки або ж для повної його заміни.

## 2) Зниження активності окисних ферментів

Антиоксидантний ефект діоксиду сірки залежить від його здатності інгібувати ферменти окиснення в суслі. Зниження активності тирозинази до 90 % відбувається за умови додавання 50 мг/л SO<sub>2</sub>, але для ефективного інгібування лаккази необхідні вищі



доз. Проте варто розуміти, що застосування більших дозувань SO<sub>2</sub> може негативно вплинути не лише на спиртове та яблучно-молочне бродіння, а й загалом на якість кінцевого продукту – вина.

Енологічні таніни інгібують поліфенолоксидази і є більш ефективним засобом, якщо порівнювати з застосуванням діоксиду сірки для інактивації лаккази.

Нещодавні випробування продемонстрували, що застосування полівінілімідазолу та полівінілпіролідону (PVI/PVP) для освітлення білого суслу дозволяє виробляти вина зі світлішим забарвленням, вищим вмістом ароматичних речовин та з меншою чутливістю до окиснення. Це пов'язано зі здатністю PVI/PVP видаляти іони металів міді та заліза. Так, у складі суслу мідь є каталізатором поліфенолоксидази, як і в вині. І в поєднанні з залізом вона може спричинити неферментативне окиснення поліфенолів.

Використання активованого хітозану на стадії сусла дозволяє зменшити активність лаккази. Цей механізм ще повністю не вивчений, проте є здогадки, що хітозан, можливо, має здатність знижувати активність лаккази. Інша версія полягає у його здатності видаляти мідь або безпосередньо реагувати з негативно зарядженими молекулами лаккази завдяки позитивно зарядженій поверхні частин.

Водночас діоксид сірки може зменшити кількість хінонів, що утворюються в процесі ферментативного окиснення до неокиснених форм. Це, зокрема, пояснює ефект так званого відбілювання, коли діоксид сірки додається в коричневий сік.

Глютатіон і цистеїн мають аналогічну здатність. Так, під час додавання в сусло вони реагують з хінонами, які формуються в результаті окиснення кафтарової кислоти – найпоширенішої гідроксикоричної кислоти у виноградному соку. Вона

утворюється внаслідок активності тирозинази та утворює продукт реакції винограду (ПРВ).

Важливо, що цей продукт безбарвний і більше не є потенційним субстратом для подальшого окиснення тирозиназою.

### 3) Видалення фенольних сполук

Поліфеноли – це основний субстрат ферментативного окиснення. І видалення фенольних сполук шляхом застосування таких освітлювальних речовин, як полівінілполіпіролідон (ПВПП), тваринні або рослинні желатини й активоване вугілля, – це ще один спосіб зупинити процес окиснення.

У співпраці з виноробами з усього світу компанія «Енартіс» створила програму продуктів, які можна використовувати як альтернативу SO<sub>2</sub>.

Ми об'єднали їхні характеристики в таблицю нижче:

Технологічний етап	Тип вина	Препарат	Активна речовина	Активність
Виноград і сусло	Біле, рожеве, червоне	Асотан (АСТ)	Аскорбінова кислота, галовий танін, метабісульфіт калію	Зв'язування розчиненого кисню Блокування радикалів
	Біле, рожеве, червоне	ЕнартісТан Блан ЕнартісТан Аром	Галовий танін Галовий танін, глютатіон і цистеїн	Зв'язування розчиненого кисню Блокування радикалів Блокування лаккази та тирозинази
	Рожеве, червоне	ЕнартісТан Руж ЕнартісТан Колор	Конденсовані, еллагенові та галові таніни Виноградний і еллагеновий танін, глютатіон і цистеїн	Зв'язування розчиненого кисню Блокування радикалів Блокування лаккази та тирозинази
	Біле, рожеве	Кларіл АФ	Бентоніт, полівінілполіпіролідон (ПВПП), рослинний білок	Видалення катехінів Видалення заліза
	Біле, рожеве, червоне	Енартіс Стаб Мікро М	Активованій хітозан	Видалення сторонньої мікрофлори Видалення катехінів Видалення міді та заліза Блокування лаккази та тирозинази
	Біле, рожеве	Енартіс Про ФТ Енартіс Про Екс Пі	Глютатіон і цистеїн, вільні маннопротеїни, полівінілімідазол і полівінілпіролідон (PVI/PVP) Вільні маннопротеїни, полівінілімідазол і полівінілпіролідон (PVI/PVP)	Видалення міді та заліза Видалення катехінів Блокування лаккази та тирозинази
	Біле, рожеве, червоне	Енартіс Про Аром Енартіс Про Бланко	Глютатіон і цистеїн, вільні маннопротеїни	Видалення хінонів (видалення коричневих пігментів)
Бродіння	Біле, рожеве	Енартіс Ферм Q9 Енартіс Ферм ЕС181	Дріжджі для тілових сортів Універсальні дріжджі	Штами дріжджів з низьким синтезом SO <sub>2</sub>
	Червоне	Енартіс Ферм ЕС 488 Енартіс Ферм WS	Дріжджі для червоних вин з ягідним ароматом Дріжджі для вин із високим вмістом спирту та потенціалом до витримки	Штами дріжджів з низьким синтезом SO <sub>2</sub>

Спільно з технологами «Енартіс» було опрацьовано також протоколи виробництва білих і червоних вин із низьким вмістом SO<sub>2</sub>.

**ПРОТОКОЛ ВИРОБНИЦТВА БІЛОГО ВИНА З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ SO<sub>2</sub>**



**ПРОТОКОЛ ВИРОБНИЦТВА ЧЕРВОНОГО ВИНА З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ SO<sub>2</sub>**



Запрошуємо отримати детальну інформацію про способи застосування препаратів та про наявність препаратів на складі компанії «Еногруп» в Україні:



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)  
[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)  
 м. Одеса, +380 48 79 722 71





# www.enogrup.com

Комплексні технологічні рішення у виноробстві



## ПОВНИЙ СПЕКТР ЕФЕКТИВНИХ ЕНОЛОГІЧНИХ ПРОДУКТІВ



**Засоби для сульфитації**  
**Дріжджі, підживлення та ферменти**  
**Таніни й полісахариди**  
**Засоби для оклеювання**  
**та освітлення**  
**Стабілізатори**  
**Дубові бочки**

**enartis**  
Inspiring innovation.



65496, Україна, Одеська обл., с. Лиманка, вул. Будівельна, 35  
+38 048 797 22 71, info@enogrup.com



# Винні секрети Подільських Товтр

розкриває «Родинна виноробня Зелениці»,  
пропонуючи поціновувачам оригінальні вина



Продукцію  
«Родинної виноробні  
Зелениці» гідно оцінили  
визнані фахівці-сомельє  
та винороби. Так, наприклад,  
одне з вин нагородили  
**срібною медаллю  
на дегустаційному  
конкурсі Odesa  
Wine & Spirit Awards**,  
що відбувся під час днів  
винної культури  
**Vinnytsia Wine Days 2023.**

## У ПОШУКАХ УНІКАЛЬНИХ СОРТІВ

«Родинну виноробню Зелениці» заснували у 2012-му, а у 2014-му там вже смакували перше вино. Свого часу Анатолій Зелениця захопився виноробством, спробувавши після домашніх вин з винограду Кадарка та Ізабелла зробити вино з кількох технічних сортів винограду, які раніше висадив разом зі столовими. Ті напої сподобалися всім, хто їх куштував. Саме тоді пан Анатолій усвідомив, що виноробство – справа, яка здатна принести справжнє задоволення.

Найкращі напрацювання завжди з'являються тоді, коли є ентузіазм, щира цікавість до справи та бажання розвиватися й експериментувати. Ці якості сповна притаманні засновнику «Родинної виноробні Зелениці» Анатолію ЗЕЛЕНИЦІ, який разом зі своїми найближчими людьми вже понад десять років втілює свій задум. Впадає в око й філософське ставлення винороба до справи. «Хто навчив робити вино? Життя навчило...», – каже фахівець, розповідаючи про свій шлях у царині виноробства. Родинна винарня діє на Хмельниччині – у місцевості, відомій загалу Національним природним парком «Подільські Товтри». Саме там ростуть виноградники, фруктові та горіхові сади родини й народжуються неповторні вина, про особливості яких Анатолій Зелениця розповів журналістам медіагрупи «Технології та Інновації» під час відвідин виноробні. А наступного дня виробник презентував свої вина та іншу продукцію на Міжнародній Благодійній науково-практичній конференції «Садівництво і переробка в умовах воєнного часу: вчимося перемогати!», яка відбулася в Кам'янці-Подільському.





Нині родина вирощує близько трьох гектарів винограду. Однак власної сировини для виноробства поки що не вистачає. «Колись дійдемо до того, що будемо робити вино тільки зі свого врожаю», – зауважує винороб. Поки що ж виноград купують у підприємств з Одещини, зокрема Мерло та Піно Нуар постачають із компанії «Шампань України». Завозять також Рислінг, окремі мускатні сорти.

На власних виноградниках вирощують українські та закордонні сорти, переважно морозостійкі. Основних – п'ятнадцять, а загалом у господарстві мають понад 100 сортів винограду – по 30–50 кущів кожного. Серед них є доволі цікаві й рідкісні. На території, де розташовані Подільські Товтри, переважно вапнякові ґрунти, тож тут особливо добре «почувають себе» білі сорти винограду.

– По суті, у нас кожне вино – то окремий сорт винограду. А таке різноманіття маємо задля експериментів, щоб відшукати цікаві сорти. Вирощуємо багато незвичайного винограду. Скажімо, Мускат Дублянський – це наш український «абориген» із Львівщини, що здатний витримувати до  $-30^{\circ}\text{C}$ . Поруч росте теж автохтонний сорт Цитрон Магарача, який витримує мороз до  $-27^{\circ}\text{C}$ . Маємо сорти Юпітер, Мускат Блау, німецький Монарх, американський унікальний сорт ES-32218, червоні Гурзуфський рожевий та Одеський чорний. Висадили й німецький Йоханнітер та молдовський Ритон, які нагадують Рислінг. Також випробуємо сорти Адальміна, Шабреву, Фронтиньяк, Маркет, Чорний доктор. А цьогоріч спробуємо робити вино з франко-американського червоного винограду Леон Мійо, – розповідає Анатолій Зелениця.

У господарстві вирощують також фруктовий та горіховий сад: 40 соток яблунь, насадження кількох сортів персика, черешні. На кількох гектарах горіхів ростуть фундук та волоський горіх, з якого виготовляють олію холодного віджиму. До слова, цей делікатес з білим хлібом чудово смакує на дегустаціях, які у господарстві проводять для туристів.

### КОНТРОЛЮВАТИ ЯКІСТЬ ТА ДОТРИМУВАТИСЯ ТЕХНОЛОГІЙ

Після розповіді про виноградники Анатолій Зелениця запрошує до робочого залу, де й проходять всі основні процеси на виноробні. Зараз тут розливають вино, відбуваються всі етапи, з цим пов'язані: коркування пляшок, підготовка та розклеювання етикеток. Натомість у сезон тут народжується вино.

– Спочатку виноград надходить на інспекційний стіл, потім дробиться і перекачується для

ферментації. Зброджування червоного вина відбувається одразу, а от білі спочатку охолоджуємо. Більшість білих, окрім Шардоне та Оранж, робимо з висвітленого соку. Загалом із червоними винами працювати дещо простіше, аніж з білими. Зброджування червоних відбувається за температури  $25\text{--}30^{\circ}\text{C}$ , тому з ними головне – слідкувати за якістю. Натомість для бродіння білих дуже важливо підтримувати необхідний температурний режим – близько  $12^{\circ}\text{C}$ . Лише за таких умов можна отримати і високу якість, і неповторний аромат. Та загалом нюансів є дуже багато, – зауважує винороб.

«Фішкою» родинної виноробні є вина з залишковим цукром. Ця технологія передбачає різку зупинку процесу бродіння вина на певному етапі. Це відбувається шляхом зниження температури до  $-6^{\circ}\text{C}$ . Як наслідок, зброджування припиняється, а в вині залишається природний цукор.

Щоб забезпечити необхідний температурний режим для збе-





**Придбати вина від «Родинної виноробні Зелениці» можна у фірмовому магазині з дегустаційним залом, що діє у центрі Кам'янця-Подільського. Постачають їх також у рестораних заклади Хмельниччини та Одещини. А на підприємстві для туристів проводять цікаві екскурсії та дегустації.**



Ще частина бочок наразі заповнена бренді, яке відстоюється вже третій рік, та кальвадосом з яблук власного врожаю. Щоправда, міцні напої на виноробні поки що виготовляють лише для власних потреб, пригощаючи ними друзів та близьких.

Натомість експерименти з винами на родинному підприємстві лише вітають. Скажімо, щоб краще «зрозуміти» вина власного виробництва, кількості пляшок вина нещодавно заклали на тривале зберігання. У технологічному плані до будь-яких імпровізацій ставляться відповідально. Свого часу Анатолій Зелениця пройшов курси виноробів від експертів міжнародного рівня Марії Скорченко та Аліни Тенетки. Відтоді підтримує з експертками зв'язок вже кілька років поспіль: консультується в онлайн-форматі, і принаймні раз на рік фахівчині приїжджають на виноробню.

### СУХІ, НАПІВСОЛОДКІ ТА ІСКРИСТІ

У лінійці «Родинної виноробні Зелениці» є і витримані вина з традиційних сортів винограду, і вина з залишковим цукром, які мають особливий аромат і смак. Щороку асортимент розширюють, практикуючи експерименти з купажами, сортами та іншими характеристиками.

Особливий тип вин від Зелениці – іскристі. На відміну від ігристого вина, бродіння якого відбувається у пляшці, іскристе насичується вуглекислою штучним шляхом за короткий термін. Іскристе на виноробні виготовляють з купа-

жу винограду та персиків з власного саду. Тож йому притаманний яскравий персиковий аромат та свіжий оригінальний смак.

Одна з візитівок підприємства – Цитронний Магарача – біле вино із залишковим цукром. Щоправда, напій з врожаю винограду 2022 року вийшов сухим, зауважує винороб.

– Це кримський сорт, один з українських автохтонних. Торік також робили з нього вино, але тодішнє сподобалося менше. Смак у нього особливий – хтось відчуває нотки цитрини, хтось персика, дини чи стиглої груші. Вино насичене та має золотаво-жовтий колір, – розповідає Анатолій Зелениця.

Ще одне вино з автохтонного сорту – Мускат Дублянський. Свого часу цей морозостійкий сорт знайшли та розмножили на Львівщині. Сорту притаманне дуже раннє дозрівання, тому варто пильнувати, щоб зібрати його вчасно і щоб у плодах залишилося близько 20 % цукру. У цей період плоди зберігають кислотність, достатню для того, щоб вино зрештою вийшло саме таким, як потрібно.

«А от під це вино можна з'їсти дуже багато шашлика», – жартує Анатолій Зелениця. Монарх із сорту німецької селекції – сухе червоне молоде вино. Після процесу яблучно-молочного бродіння воно має глибокий та яскравий аромат з нотками сливи та кориці. Колір дуже насичений, а збалансований і м'який смак особливо добре розкривається, коли вживати його з витриманими сирами, дичиною та іншими м'ясними стравами.

Пишаються на підприємстві й витриманим Мерло, яке вистоювалося у дубовій діжці протягом 11

рігання продукції, на виноробні обладнали дворівневий підвал. Нижній рівень, прохолодніший, завглибшки 7 метрів. Натомість на теплішому верхньому облаштували склад.

Більшість червоних вин на виноробні витримані. Їх заливають до діжок із французького та українського дуба здебільшого виробництва компанії «Олпол», і щонайменше протягом року вино «відпочиває». Утім, за цим процесом також потрібно ретельно стежити, каже винороб. Щомісяця до бочок, які мають бути повними, доливають вино, адже за цей час близько 800 мл напою звідти випаровується. Як-то кажуть, «данина ангелам»!..



місяців. Воно має яскравий ягідний аромат – серед розмаїття граней відчувається черешня, ожина та слива, нотки спецій та шоколаду. Йому притаманні помірні терпкість, м'які таніни та тривалий післясмак.

– Вино витримували в діжці одинадцять місяців передусім для того, щоб у ньому відбувся процес мікрооксидації – насичення киснем у мінімальних дозах. За цей час Мерло набуло вишуканого смаку, й аромат сорту добре розкрився. Натомість аромату діжки майже не відчувається. Це вино зроблене з потенціалом тривалої витримки, як і Каберне, Піно Нуар. Тому через п'ять років воно стане ще кращим, – запевняє винороб.

Натомість Мускат Блау Анатолій Зелениця називає «вином, яке подобається всім». Цей напій справді важко не вирізнити з-поміж інших. Червоне напівсолодке з ароматом троянди та черешні, тривалим і приємним післясмаком своїми перевагами завдячує і сорту винограду, й особливостям виробництва.

– Мускатного винограду є багато, але швейцарський сорт Мускат Блау росте не всюди. Це дещо примхливе вино, бо працювати з ним важче, ніж з іншими, простішими. Попри те, що воно напівсолодке, цукру в нього не додаємо. А для того, щоб отримати залишковий цукор, припиняємо бродіння штучно, охолоджуючи на певному етапі. Внаслідок такого стресу вино перестає бродити. Однак зберігати його потрібно за низьких температур, оскільки в теплі зброджування може відновити-

ся. Це вино має неймовірний аромат. Звісно, напівсолодке значно легше зробити, додавши сироп. Однак у такому разі напій настільки яскравого аромату точно не матиме, – наголошує фахівець.

Пропонують на родинному підприємстві і портвейн з багатьох сортів – Гриф, Свенсон Ред, Сонтиньяк Грі, Маркет, Бако чорний. Вино з 16 % спирту достатньо солодке та приємне на смак. Проводячи дегустації, Анатолій Зелениця зауважує, що пити його найкраще у холодну пору, адже портвейн чудово зігріває і водночас бадьорить.

Насичений та глибокий смак має Мускатне напівсолодке – вино з сорту Мускат білий, яке також виготовляють за технологією залишкового цукру. У напої відчувається аромат та смак цитрону, джешу та, звісно, мускату. Скуштувавши його, ще довго відчуваєш приємний післясмак.

### У ПОШУКАХ «РОДЗИНКИ» ДЛЯ ТУРИСТІВ

Попри те, що на родинній виноробні вже пишуться багатьма винами, які впевнено можна назвати їхньою візитівкою, там прагнуть дивувати й далі. Скажімо, цьогогоріч Анатолій Зелениця має намір спробувати зробити вермут на основі волоського горіха з додаванням білого вина, котрий є популярним напоєм у Чехії. Наразі на виноробні вивчають технологію такого виробництва. Мають на підприємстві й інші цікаві плани.

– Хочемо спробувати зробити щось із заїзюмленого винограду,

який містить менше вологи і, відповідно, з нього можна виготовляти солодке вино. Щось подібне практикують у Грузії, перетискаючи грона ще на куцах, щоб ягоди поступово підсихали на сонці. Схожого ефекту можна досягти, якщо використовувати виморожені ягоди. Але ми свідомі того, що технологія виробництва будь-якого напою – це серйозно і відповідально. Бо навіть для того, щоб отримати світле і смачне вино в домашніх умовах, треба ретельно й правильно виконувати всі необхідні дії. А взагалі ми розвиваємося і намагаємося відшукати щось таке, чим можна привабити відвідувачів. Прагнемо, щоб певна «родзинка» була лише в нас, і нею цікавилися, – зазначає Анатолій Зелениця.

Новий досвід винороб здобуває не лише працюючи на власній виноробні, а й відвідуючи інші виноробні, зокрема, й за кордоном. Утім, нині не до подорожей – дається взнаки важка ситуація в країні. Проте на родинному підприємстві продовжують робити свою справу, попри все. Нині там працює близько десятка людей. Свого часу Анатолій Зелениця зумів зацікавити виноробством і свого сина Володимира, разом з яким ведуть бізнес. Нині сподівається, що хтось із п'яти внуків згодом теж тяжітиме до сімейного бізнесу. Адже впевнений, що виноробство – справа перспективна, оскільки в останні роки в Україні спостерігається і зацікавленість вином з боку споживачів, і позитивні зміни у культурі його споживання.







# Пробка нового покоління: якість плюс емоції

## У пріоритеті Tapi Group – інновації та екологічність

Не лише працювати на результат, а й розвиватися; не просто розширювати асортимент, а й постійно втілювати у життя інновації – такі принципи вже багато років поспіль незмінно сповідують у групі компаній Tapi. Свого часу, у 1999-му, цей бренд розпочав зі створення синтетичної пробки для ринку дистилатів. Нині ж Tapi – міжнародна група компаній, що спеціалізується на дизайні, виробництві та розповсюдженні високотехнологічних пробок для напоїв у Premium і Super Premium сегментах. Вироби останнього покоління Tapi – це не лише максимально функціональна, а й естетична продукція з інноваційних екологічних матеріалів.

Про процес виробництва та найновіші розробки від Tapi Group «з перших вуст» дізналася співзасновниця медіа-групи «Технології та Інновації» Надія ЯЦУК, побувавши на італійському виробничому підприємстві компанії.

### НЕ ТІЛЬКИ ЯКІСТЬ, А Й ЕМОЦІЇ

Компанія Tapi була заснована майже на зламі століть: у 1999 році, після запуску першого заводу в Італії, з якого вона поступово розширила межі свого експортного ринку, Tapi вимисла за кордоном, також промислово, завдяки купівлі та розвитку заводів у Мексиці та Аргентині. У 2019 році до групи також приєдналася французька компанія Les Bouchages Delage. Tapi Group обслуговує близько 5000 клієнтів у понад 60 країнах світу завдяки досвіду та роботі понад 950 людей, розподілених на 5 промислових підпри-





емствах і двох комерційних філіях у США та Німеччині, розвиваючи оборот у 2022 році понад 125 мільйонів євро, зазначає керуючий директор **Tapì S.p.A. Бруно Реджо (Bruno Reggio Managing Director Tapì S.p.A.)**.

– Основним референтним ринком є ринок алкогольних напоїв, який супроводжується присутністю на ринках продуктів харчування, товарів для дому та особистої гігієни. Ми постійно розробляємо нові продукти, нові матеріали, нові концепції, завдяки природному покликанню до інновацій, значним інвестиціям у NPD, таланту наших команд. Щоб підтримати та надати форму цьому дорогоцінному вмісту, протягом дворічного періоду 2022–2023 років було побудовано два нових заводи в Мексиці та Італії з метою подальшого прискорення нашої комерційної та промислової пропозиції. Прагнемо мати максимально широкий асортимент продукції, в якому кожен клієнт віднайде те, що йому потрібно. Наш асортимент актуальний як для топбрендів, так і для середнього бізнесу, який також потребує якісних рішень. І ми з цим успішно допомагаємо. Зрештою, важлива не лише якість, а й вишуканий дизайн, який сприятиме загальному сприйняттю напоїв споживачами. Тому Tapì – це не лише про якість, а й про емоції, – розповідає Бруно Реджо.

І емоції спонукають говорити керуючого директора про те, що компанія багато місяців відчуває до українського народу. Надія та бажання – це справедливий мир, за якого Україна зможе повернутися до своєї територіальної цілісності та повернутися до нормального життя та брати участь у відбудові та розвитку.



**Tapì Group** притаманне послідовне прагнення бути відповідальним гравцем у своїй сфері. Сталий розвиток – одна з основних цінностей групи компаній. Вона прагне до максимально стійких виробничих процесів завдяки альтернативним і відновлюваним джерелам енергії, а також інвестиціям в дослідження та інновації.

– Люди у вас особливі, справді. І наші серця б'ються в унісон з українськими. Взагалі ж Україна є для нас важливим ринком збуту. До того ж ми купуємо в Україні компоненти для нашого виробництва. На жаль, після вторгнення у вашу країну у лютому 2022 року логістичні ланцюжки порушилися, і тому ми були змушені змінити постачальника. Хоч зробити це було непросто з огляду на те, що українська продукція була високоякісною. Тож ми дуже сподіваємося все повернути згодом, бо навіть під обстрілами українські виробники роблять класну продукцію, – каже Бруно Реджо.

### СВІЖІ РОЗРОБКИ ТА ОНОВЛЕННЯ «БЕСТСЕЛЕРІВ»

Концепція діяльності Tapì Group спрямована на розвиток, інновації та стійкість. Найбільшим активом успіху в компанії вважають саме фахових працівників. Загалом до роботи у підрозділах компанії в різних країнах залучено близько 1000 співробітників. Серед них – десятки тих, хто займається науково-дослідною діяльністю та новими розробками. Завдяки цьому асортимент продукції Tapì постійно поповнюється стильними та технологічними новинками.





Торік у компанії втілили певні новації, зокрема й у комунікативній складовій, маючи на меті не просто задовольняти запити клієнтів, а й надихати їх та викликати особливі емоції. Тож низкою оновлених або нових продуктів, які компанія розпочинає виробляти цього річ, варто особливо пишатися, зауважує менеджер з маркетингу **Tarì S.p.A Паоло БОРАТТО (Marketing Manager Tarì S.p.A Paolo Boratto)**, розповідаючи про останні новації.

– Цього річ оновлюємо нашу сучасну універсальну пробку **Starlight**. Клієнти особливо цінують її за можливість налаштування рівня прозорості та кольору. А завдяки застосуванню в процесі виготовлення ультразвукового зварювання у пробці відсутній клей. Така пробка гарантує водонепроникність, а її компоненти чітко фіксуються, що запобігає порушенню цілісності під час застосування. На такому виробі можна друкувати логотип або напис за побажанням клієнта, – розповідає Паоло Боратто.

У 2023-му Tarì зосереджує особливу увагу на продукції, якій притаманна екологічна стійкість та низький вплив на навколишній світ. Це – данина корпоративній місії компанії, що полягає у зменшенні негативного впливу на природне середовище та піклуванні про планету.

Відтак на часі – перезапуск продукту **Neos**. Ця інноваційна технологія здатна зменшити вуглецевий слід продукту завдяки використанню полімерів з відновлюваних джерел. Дослідження нових

матеріалів, проведені у процесі розробки Neos, вказують на можливість повної відмови від нафти і натомість використання екологічно чистої сировини. При цьому технологічні характеристики виробу та продуктивність залишаються незмінними.

Ще один екологічний проєкт – перезапуск пробки **Abor**, яку виготовляють на основі повторного використання залишкового матеріалу з процесу дистиляції. Компоненти, з яких виробляють цей інноваційний продукт, мають рослинне походження та повністю розкладаються у природних умовах. Відтак Abor цілком відповідає екологічному концепту компанії.

Оновлення очікує і на пробку **T-cask**, характерною особливістю якої є повторне використання деревини з діжок для витримки напоїв наприкінці циклу їхньої роботи. Це ще один з тих продуктів Tarì Group, які сприяють зменшенню негативного впливу на довкілля. До того ж така пробка забезпечує не лише надійне закорковування пляшки, а й додає напою захопливого флеру з огляду на наявність у такого матеріалу власної історії.

– Зараз ми не лише оновлюємо продукцію, а й презентуємо новинки. Зокрема представляємо пробку **Varnishless**, виготовлену шляхом термічної обробки деревини без використання лаку. Спочатку дерево висушують за високої температури та постійного рівня вологості. Згодом його нагрівають до надвисокої температури. На наступній фазі матеріал охолоджується та стабілізується. Зрештою після такої обробки деревина набуває цілком природного вигляду і не потребує додаткової обробки. Цей матеріал стійкий до ураження цвіллю чи грибком, а його пружність у понад 20 разів більша, аніж у необробленої деревини, – розказує менеджер з маркетингу Tarì про новинки від компанії.

Започатковується цього річ і новий тренд для алюмінієвих корків. Алюмінієвий **Vintage effect** – технологічний та сучасний виріб, який можна легко «підігнати» під індивідуальні параметри від замовника. На цю інновацію пропонують звернути увагу брендам преміум- та суперпреміумкласу. Пробка, що має дизайн природного старіння, вдало демонструє





автентичність напою, спонукає до ностальгії та водночас бездоганно виконує усі функції.

– Наша компанія прагне бути лідером тенденцій на ринку. І це – чи не основна рушійна сила нашої місії: розвивати культуру, де цінується унікальний дизайн та технологічність, – зауважує Паоло Боратто.

З розумінням до українських клієнтів і надією на нашу перемогу

Працюючи над інноваціями та вдосконаленням усіх характеристик продукції, фахівці компанії постійно впроваджують нові рішення. Свого часу у виробничі потужності було спрямовано великі інвестиції. Нині більшість обладнання на виробництві є унікальним: устаткування розробили та виготовили у підрозділі компанії Tarì Matic, розповідає представник компанії в Україні **В'ячеслав ШИШ**.

– Оскільки більшість клієнтів Tarì замовляє ексклюзивні пробки, маємо бути достатньо гнуч-

кими. Тому для окремих потреб розробляємо певні різновиди автоматизованого обладнання. Саме від унікальності замовлень залежать і терміни їхнього виготовлення. Скажімо, якщо у нас замовляють пробки того дизайну, що вже існує, то виробництво триває від 4 до 6 тижнів. Ще 3–7 днів займає доставка продукції до клієнта. Натомість виготовлення ексклюзивної пробки потребує триваліше. Спочатку близько трьох тижнів роблять кліше, згодом впродовж тижня виготовляється зразок. Потому його відсилають клієнтові, і після остаточного затвердження спрямовують на виробництво, – розповідає В'ячеслав Шиш.

Уже традиційно найбільший наплив замовлень у компанії спостерігається в передноворічні місяці, починаючи з жовтня. Зате у другій половині літа активність суттєво спадає з огляду на період відпусток та відпочинку. Тому ці особливості варто враховувати тим, хто має намір замовити продукцію Tarì Group.

Регламентуються й обсяги мінімального замовлення (МОQ). Якщо йдеться про ексклюзивну брендovanу пробку з логотипом, то мінімальне замовлення повинне становити 5 тисяч одиниць. Натомість замовлення стандартних пробок може бути меншої кількості – мінімум тисячу штук. Утім, беззаперечним лідером серед замовників є саме брендovана продукція. Адже сучасні тенденції у дизайні тяжіють до того, що важливі деталі повинні містити важливу інформацію.

Продукцію компанії часто замовляють клієнти з України. У Tarì Group з розумінням ставляться до ситуації, в якій нині перебувають українські підприємці, що виготовляють та розливають напої.

– Ми свідомі того, що у воєнний час можуть трапитися різні форс-мажори. Скажімо, після повномасштабного вторгнення кілька проплачених замовлень у нас надовго «застрягли» – люди повідомляли, що їхні населені пункти обстрілюють, і везти продукцію просто немає куди... Ми завжди йдемо назустріч побажанням клієнта. Скажімо, можемо доставити замовлення у Львів чи в Київ, звідки покупці самостійно забирають їх у відносно безпечний час. Враховуємо й певні труднощі з доставкою. Адже на митницях зараз величезні черги. До того ж зменшилася кількість перевізників, оскільки діють обмеження щодо виїзду за кордон. Тому іноді намагаємося компонувати кілька замовлень та перевозити їх одним рейсом. Проте, співпрацюючи з українськими партнерами, завжди максимально сприяємо їхній ефективній роботі, підтримуємо та надаємо найкращу цінову політику – це вже навіть не обговорюється, – зазначає В'ячеслав Шиш. – Нині Tarì Group співпрацює в основному з постійними клієнтами з України. На жаль, нових торгових марок в країні, з огляду на ситуацію, практично не з'являється. Звичайно, є надія, що ситуація таки зміниться, і наша продукція допомагатиме розвиватися новим виробникам після української перемоги.

– Навіть у цій ситуації у нас є багато нових розробок і запитів. Тому хотілося б, щоб нинішня тенденція, коли клієнти з України просять щось найдешевше і найшвидше, зрештою відійшла, і український ринок також розвивався, а ті, хто виготовляє напої та розливає їх, мали змогу вибудовувати стратегічні далекоглядні плани, – зауважує представник компанії.



# ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ВЕРМУТІВ

**В. М. Попова**, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ,  
**М. Г. Чехун**, старший викладач кафедри харчових виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ,  
**О. В. Громов**, кандидат медичних наук, керівник підприємства Dr. Gromoff

Сьогодні галузь алкоголю в Україні замало уваги приділяє напоям, створеним за традиційними народними рецептурами, на основі трав і плодів. Йдеться насамперед про вермути.



Ароматизовані вина, до яких належить вермут, відомі ще з античних часів. За однією з версій, до створення вермуту причетний сам Гіппократ. Вважають, що він уперше склав рецепт у V–IV столітті до нашої ери. Перше ж промислове підприємство з виробництва вермуту заснував Антоніо Бенедетто Карпано у Турині у 1786 році.

В Італії, Іспанії, Франції останні 200–250 років, а в Німеччині та Америці в останні 15–20 років ароматизовані кріплені вина, або вермути дуже популярні. Вони є гарними аперитивами або дже-стивами, сприяють травленню, підсилюють апетит та створюють умови для приємного невимушеного спілкування. Ботанічні компоненти, які входять до складу

вермуту, впливають на стан і роботу окремих органів та цілих систем людського організму: травної, нервової, серцево-судинної тощо.

## Регламент Ради Європейської економічної спільноти № 1601/91 розподіляє напої, що ароматизовані, на три види:

1. Вина, що ароматизовані, або аперитиви на основі вина.
2. Напої, що ароматизовані, на основі вина.
3. Винні коктейлі, що ароматизовані.

Свою назву вермути одержали від німецького слова *Wermut*, що означає «полин». Саме есенція полину становить до 43 % екстракту, яким ароматизується виноградне вино під час виробництва вермутів. Крім полину, до складу цього напою входять інші корисні трави. Це деревій, м'ята, кориця, кардамон, бузина, мускатний горіх, оман високий, буркун жовтий, материнка, дягель аптечний, звіробій, імбир, коріандр, лимонна меліса, ромашка та інші.

Виготовлення різноманітних сортів вермуту за біотехнологіями, з використанням елементів старовинних методів та прийомів, без використання синтетичних додатків, – це потреба сьогодення для українського ринку алкогольних напоїв. Букет ботанічних складників має бути скомпонованим так, щоб, крім ароматичних та смакових якостей, він ще й позитивно впливав на стан організму, викликаючи відчуття комфорту і спокою.

Окрему нішу алкоголю займають міцні настоянки: ягідні, плодові, фруктові. Частіше це «монокультурні» напої, в яких на алкогольному складнику настоюють один ботанічний компонент: вишню, малину, горобину, полуницю тощо. Як приклад, можна навести всім відому «Горобину на коньяку» та ін.

З нашого досвіду, деякі додаткові ботанічні компоненти (прянощі, трави, частини рослин) можуть вдало доповнювати смак ягідної або плодової настоянки, робити його глибшим, яскравішим, більш приємним та смачним. Тому, окрім вермуту, можна налагодити виготовлення складних багатокомпонентних міцних напоїв, так званих «лонг-стронгів» (Long-Strong), які неспішно смакуються, подібно до коньяків або арманьяків, незважаючи на міцність напою 40 % об. Усі ботанічні компоненти необхідно компонувати за принципом синергізму, щоб їхня



дія підсилювала та доповнювала одне одного, сприяючи гармонійному сприйняттю напою.

З урахуванням того, що:

- букет при настоюванні формується насамперед з погляду користі для споживача;
- використовуються переважно рослини, що здійснюють ароматичну та смакову дію на організм людини;
- ботанічні компоненти добирають за принципом синергії та підсилюють дію одне одного.

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТУ, ЛІНІЙКИ ПРОДУКТІВ

Оскільки вермут – кріплене ароматизоване вино, то для його виготовлення потрібен дистилат або спирт.

#### Вермут має декілька різновидів за зовнішнім виглядом:

- білий; • рожевий;
- червоний; • золотистий.

#### Також є відмінності за смаком:

- біттер (гіркий);
- напівсолодкий;
  - солодкий;
  - міцний сухий.

### АНАЛІЗ РИНКУ

Ринок вермутів в Україні демонструє позитивну динаміку, якщо порівнювати з іншими сегментами алкогольних напоїв. Домінантним брендом вермутів в Україні, як і в більшості європейських країн, є «Мартіні». Столітня заслуга торгової марки Martini полягає в тому, що вона зробила свій напій пафосним, святковим, статусним, романтичним. Вперше в історії цей бренд застосував методи еротичного впливу на споживача, і це принесло очікуваний результат. Коли популярність флагмана дала свої плоди та закріпила у свідомості споживача вермут як престижний та статусний напій, до цього сегменту ринку почали придивлятися місцеві гравці. У першому півріччі 2020 р. обсяг продажу вермутів в Україні зріс на 175 %

щодо того ж періоду 2019 р. Обсяг виробництва у цей же період зріс у 3,3 рази.

Проте сегмент вермутів в Україні є досить консолідованим. На ринку представлена продукція понад 10 виробників. Однак, попри домінування на ринку одного бренду, українські виробники все частіше звертають увагу на дистрибуцію та виробництво вермуту під своїми торговими марками.

На думку експертів, особливість ринку вермутів полягає в тому, що на ринку є лідер, який був раніше монополістом, торгова марка якого (Martini) стала загальним ім'ям категорії (чого раніше домоглися також торгові марки Pampers, Xerox, Jeep та інші).

Українські виробники здебільшого не поспішають формувати власні бренди на ринку вермутів, обмежуючись розвитком торгових марок у прямій конкуренції із брендом Martini. Основною конкурентною перевагою перед Martini стає ціновий фактор. Часто місцеві виробники називають високу ціну оригінального продукту однією з перших причин, через які вони вирішили виробляти свій вермут. Саме диктат споживача стає для них головним аргументом для того, щоб ставити на полиці дешевший продукт.

Деякі експерти вважають, що дешевизна продукту, всупереч логіці, не є свідченням його низької якості. Дослідження підтверджують, що першочерговим для споживача фактором залишається бренд вермуту. Так, під час сліпого органолептичного тестування серед споживачів вермутів, яке проводила група компаній «ASCREEN Research», оцінка смаку українських вермутів була вищою, ніж смакові характеристики іноземних виробників. При цьому, після того, як тестування проводилося з позначенням торгових марок, зарубіжні вермути отримали позитивнішу оцінку. Цей факт ще раз підтверджує те, що при виборі вермуту споживачі схильні вибирати швидше за торговими марками, і в такому разі перевага надається іноземним торговим маркам вермутів.

Спочатку в багатьох країнах Світу вермут позиціонувався як жіночий статусний напій. Але зараз він більше сприймається як молодіжний алкоголь у стилі уні-

секс. Хоча в Україні вермути не настільки популярні, як в інших країнах, їхнє виробництво досить розвинене.

Найбільш поширений різновид – класичні білі вермути Bianco. Їх виготовляють ТОВ «Атлантик», ВАТ «Коблево», ТОВ «Промисловоторговельна компанія Шабо». Виробництво вермутів, за підсумком 2020 року, збільшилося до 1 млн 568 тис. дал, що на 60 % більше проти 2019 року. «Загалом, українські вермути дуже якісні. Це відображають цифри експертів, де «відмінні» та «хороші» відстають один від одного на десяти частки бала», – свідчать експерти.

### КОНКУРЕНТНЕ СЕРЕДОВИЩЕ

Сьогодні в українських торговельних мережах можна знайти такі бренди вермутів (табл. 1).

У мережах спеціалізованої торгівлі («Вина Мира», «АлкоМаг», «WineTime» тощо) можна знайти ще багато брендів, які представлені одним-двома, рідше трьома видами продукції: Карпано (3 види, ціна 797–1971 грн), Манчіно (3; 769–2450), Монтанаро (3; 746–882), Еміліо Лустая (2; 804), Куцієло ди Торіно (2; 850), Ла Ина (2; 595–688), Гамонді ди Торіно (2; 705), Турмеон (2; 365–399), Ганція (2; 156), Тріно (1; 172), Долін (1; 648), Філіпетті (1; 230), Отто'с Афинс (1; 449), Осборн (1; 273), Фіореллі (1; 175), Атаман ( Іспанія, 1; 666 грн), Кампарі (1; 958), Апероль (1; 628).

На думку фахівців Advanter Group, драйверами розвитку цього сегменту є саме покупці вермутів. Ринок можна охарактеризувати як «ринку покупця», а чи не продавця. Про диктат споживача говорять і самі виробники, натякаючи на те, що вони вимушено створюють продукти, що так чи так нагадують пляшку Martini, бо саме цей бренд був одним із піонерів у виробництві вермутів і став одним із засновників певної культури споживання, моди та позиціонування цього виду алкоголю. Тому інші виробники вермуту підтримують заданий формат позиціонування, оформлення продукту, полегшення його сприйняття у свідомості споживачів. Іншими словами, нині сформувалися деякі постулати, які історично визна-

**Таблиця 1.** Найбільш поширені бренди вермутів у торговельній мережі України

Бренд	Країна	Кількість різновидів напою	Діапазон цін, грн
Мартіні	Італія	11	243–465
Чінзано	Італія	7	239–779
Фрателли Бранка	Італія	4	645–1669
Ліллет	Франція	3	428–1317
Шабо	Україна	6	135–196
Фрателлі	Україна	2	54
Маренго	Україна	4	156
Букет Молдавії	Молдова	2	272–320

чають, як має виглядати продукт, за яких умов і за яких обставин він споживається.

**Основними країнами-виробниками вермуту є:**

- Італія (Bacardi-Martini, Campari, Carpano, Cinzano, Barbero, Riccadonna, Gancia;)
- Франція (Lillet, Noilly Prat, Bussot)
- Іспанія (Perucci, Tarragona, Padro, Miro, Lustau, Ataman)
- Угорщина (Helvecia, Marka, Kecskemet, Rege, Irsa, Isolabella, Pannonia).

Останнього часу до них поступово приєднуються Німеччина, США, Аргентина, Нідерланди, Чехія, Болгарія, Румунія.

Історично склалося, що лідерство у виробництві вермуту зберігається за італійцями та французами. Проте рецептур та різноманітних комбінацій вермуту безліч, і перед українськими виробниками у цьому напрямі – зелене світло. Тоді, коли в Україні створять яскравий індивідуальний продукт, усі питання щодо прихильності до дизайну Martini та орієнтації на маржинальність продажів відпадуть самі собою. Перспективним шляхом з погляду спеціалізованого ритейлу для українських виробників є пошук власної унікальності, насамперед в органолептиці, через яку можна дійти до створення по-справжньому оригінального продукту.

Щодо міцних настоянок, то можна сміливо сказати, що їхній асортимент не дуже великий та цілком одноманітний: це настоянки або наливки (принципова різниця в міцності та відсотку вмісту цукру в напої), для виготовлення яких використовується спирт етиловий ректифікований, підготовлена вода та якийсь вид ягід. По суті, це горілка, на якій настоюють переважно якусь кісточкову ягоду: вишню (лідер), кизил, черешню (замало), абрикос. Досить часто використовують «м'які» ягоди: малину, полуницю, горобину, смородину чорну, брусницю, журавлину. Кошують вони від 70–80 до 320–350 грн за 1 літр напою.

Випускають цю групу напоїв в Україні такі торгові марки, як «Петриківська», «Nemiroff», «Хані Баджер» та ін. Багато плодкових та ягідних настоянок виробляє підприємство «Перша Закарпатська Паличарня»: в їхньому асортименті є традиційні вишнева, полунична та кизилова настоянки, і поряд з цим – ожинова, черешнева, з лохини, аронії (чорноплідної горобини) та ін. Принципова відмінність настоянок ПЗП від настоянок індустріал-сектору – плодіві спирти власного виробництва. Напої мають досить виражений смак та аромат певної ягоди і дуже високу якість.

**Таблиця 2.** Органолептичні показники продукції

Назва продукції	Характеристика
<b>Вермут Bitter Reserva Rosso</b>	Колір – темно-червоний з янтарним відтінком. Аромат/Букет – насичений, рослинно-пряний з нотками мускату та цитрусу. Смак – м'який, з гіркуватістю та рослинним букетом.
<b>«Класична»</b>	Колір – коричневий. Аромат/Букет – терпкувато-пряний. Смак – насичений, з відтінком танінів, фруктів та сухофруктів, м'ята та цитрус на видиху.
<b>«Полуниця з грейпфрутом»</b>	Колір – полуничний, темно-рожевий з оранжевим відливом. Аромат/Букет – цитрус та полуниця, нотки квітів та фруктів. Смак – полуничний з медовими нотками, на видиху – цитрус з гіркуватістю.
<b>«Полуниця з корицею та червоним перцем»</b>	Колір – полуничний, темно-рожевий з янтарним відливом. Аромат/Букет – коричневі тони та полуничний відтінок. Смак – полуничний з медовими нотками, видих – перцевий, трохи обпикаючий.
<b>«Малина з лаймом та м'ятою»</b>	Колір – темно-малиновий з янтарним відливом. Аромат/Букет – малина з цитрусом. Смак – малинова кислинка з м'ятною прохолодою на видиху, трохи медових тонів.
<b>«Малина з апельсином та ваніллю»</b>	Колір – яскравий малиново-помаранчевий. Аромат/Букет – м'які солодкуваті ванільні тони. Смак – малинова кислинка з медовими тонами квітів, видих – цитрусові нотки.
<b>«Вишня в шоколаді»</b>	Колір – темно-вишневий з коричневим відливом. Аромат/Букет – шоколадно-кавовий. Смак – вишневий з шоколадно-підкопченими тонами.
<b>Джин «Південна ніч»</b>	Колір – прозорий, без кольору. Аромат/Букет – бадьорий, хвойно-цитрусовий, пряний. Смак – м'який, ялівцево-свіжий.



А ось закордонні колеги не надто розширюють асортимент плодкових або ягідних настоянок. В основному цю групу алкогольних напоїв виробляють країни Східної Європи (Чехія, Словаччина, Угорщина, Румунія) у невеликій кількості для внутрішнього ринку. Переважну частину плодово-ягідних настоянок в Угорщині, наприклад, виробляють крафтові підприємці. Ягідні та плодові настоянки скоріше є винятком із загальних правил алкогольного бізнесу та зовнішнього ринку.

Настоянки, які пропонують споживачеві підприємства Німеччини, Великої Британії, Франції та Австрії, переважно належать до бальзамо-лікерної групи напоїв, мають у складі численні трави, частини рослин та прянощі, загальна кількість яких сягає 40–50 (а іноді й більше) найменувань в одному напої. На жаль, на цьому ціновому (а також брендовому, смаковому та ароматичному) фоні дуже невідмінно виглядають українські наливочки «Горобинова», «Журавлина» (59,9 грн/0,5 л) та ін. Хоча останнім часом є поодинокі спроби виготовлення чудових настоянок на травах, як-от: недавно презентована на виставці Wine & Spirits «Руга» від крафтового виробника. Те ж саме можна сказати і про продукцію українського крафтового виробника Dr. Gromoff.

### ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ПРОДУКЦІЇ DR. GROMOFF І ПРИКЛАД РЕЦЕПТУРИ

Якісні характеристики продукції Dr. Gromoff відображені в табл. 2–4, а рецептура наведена в табл. 5.

### ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ, ОЦІНКА РИНКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Вермут є досить демократичним напоєм. Залежно від виду (міцний, біттер, солодкий) та ароматичного букету, його можуть вживати чоловіки і жінки різних вікових категорій: його із задоволенням купує і студентська молодь (особливо в складі коктейлів), і люди середнього віку, і старшої вікової групи. Це бажаний напій для багатьох людей і для святкового столу, і в ролі аперитиву для родинної вечери. При тому наш

Таблиця 3. Фізико-хімічні показники якості продукції

Назва продукції	Об'ємна частка етилового спирту, %	Вміст цукрів, г/дм <sup>3</sup>
Вермут Bitter Reserva Rosso	18	16
«Класична»	40	4–5
«Полуниця з грейпфрутом»	40	6–8
«Полуниця з корицею та червоним перцем»	40	6–8
«Малина з лаймом та м'ятою»	40	6–8
«Малина з апельсином та ваніллю»	30	8–10
«Вишня в шоколаді»	40	6–8
Джин «Південна ніч»	44	1–2

Таблиця 4. Фізико-хімічні показники бренді плодкових

Група виробів	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масові концентрації		
		загального екстракту, г/дм <sup>3</sup> , не менше	цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм <sup>3</sup>	титрованих кислот, в перерахунку на лимонну кислоту, г/дм <sup>3</sup>
Бренді плодові	30–44	3	1–8	0,3

Таблиця 5. Рецептура продукції

Назва компоненту	Купаж на 1000 дал напою, дал
	Вишня в шоколаді
Дистиллят виноградний	400
Вода питна підготовлена	380
Вишневий спиртований сік	160
Цукор (кг)	57
Ботанічні компоненти, спеції	3
Разом	1000

аналіз асортименту спеціалізованих алкомаркетів Дніпра виявив усього 6–8 найменувань вермуту (Франція, Іспанія, Італія) в ціновому рівні 600–1100 грн (15–25 °C).

Як складник багатьох відомих рецептів коктейлів («Мартіні», «Бредфорд а-ля Мартіні», «Тукседо», «Маргарита» та багато інших), вермут є необхідним інгредієнтом, але його можна вживати і в чистому вигляді.

Міцні настоянки розраховані на споживачів середньої та старшої вікових груп, однак гендерних відмінностей вони теж не мають. Залежно від міцності напою (від 30 % об. «Малина з апельсином та ваніллю» до 44 % об. джин «Південна ніч»), їх із задоволенням вживають і чоловіки, і жінки. Різноманітні букети настоянок дозволяють вживати їх і в ролі аперитива/дигестива, і в ролі су-

проводу для десертного столу. Такі напої треба смакувати у серпневі дні й вечори, відчувачи тепло, аромат і насолоду в кожному ковтку.

### Автори висловлюють вдячність за допомогу в підготовці статті:

1. Анатолію Когану, директору з маркетингу компанії «Алеф-Виналь».
2. Олексію Юзвяку, консультанту «Advanter Group», керівнику дослідних проектів «ASCREEN Research».
3. Дмитру Самсоненку, директору з маркетингу ТОВ «Національні Алкогольні Традиції» (Коблево). <https://kontrakty.ua/article/20346>
4. В'ячеславу Дмитрієву, директору виномаркету мережі «Поляна».



## Від домашнього самогону – до перемог у конкурсах

Як гостре чуття та інтуїція допомагають майстрові зі Львівщини Віктору Бабію створювати напої, що вже мають чимало поціновувачів в Україні та за кордоном

Знайомлячись з історією становлення певного виробника крафтових напоїв, зазвичай помічаєш, що в кожній справі запорукою успіху є певний особливий фактор. Схоже, що у випадку власника ТМ «Файна гуральня» Віктора БАБІЯ відправною точкою розвитку виробництва стала його непересічна інтуїція. Інженер-механік за освітою, Віктор Бабій з міста Стрий за кілька років зумів розвинути виробництво дистилятів настільки потужно, що його напої вже встигли вибороти багато нагород на престижних конкурсах. Без фахової освіти та спеціальних знань, однак з допомогою гострого чуття та природної інтуїції виробник напоїв зі Львівщини виготовляє дистиляти преміумкласу, які високо оцінюють і фахівці, і поціновувачі міцних напоїв.

Чому в особистому «топі» Віктора Бабія провідне місце займає кальвадос, що особливого в авторському джині та чого айву називають «королевою дистилятів» – про все це виробник напоїв розповів засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерині КОНЄВІЙ, яка побувала на його виробництві.

### ДО УСПІХУ – СЕМИМИЛЬНИМИ КРОКАМИ

«А що історія – історія доволі банальна...», – зауважує Віктор Бабій у відповідь на запитання про початок його особливої справи. Свого часу він мав цілком звичайний дідівський апарат для виробництва самогону. Якось, вирішивши самотужки зробити напій на кшталт коньяку, до комплекту придбав ще й бочку. Купив у продавців на ринку залишки винограду і взявся до справи. Однак «коньяк» зрештою вийшов не зовсім таким, яким його бачив майбутній майстер дистилятів. Відтак тема з напоями закрилася сама собою – на певний час.





– Згодом, років шість тому, зробити самогон запропонував сусід – мовляв, це ж які не які традиції, це вкладена душа і все таке... Відмовити йому я не зміг. Сусід приніс свій апарат – сучасніший, виготовлений з нержавійки. Пригадую, тоді ми зробили цукровий самогон, не кращої якості. І от відтоді все й почалося. Щоправда, не без курйозів. Бо на початках чи не всі мої знайомі звозили мені варення та компоти, і це був просто жах... Воно бродило, а брага подекуди навіть стріляла. Але як не є, а з цього все починалося, – напівжартома розповідає свою історію Віктор Бабій.

Позатим, вже на початку шляху тема дистилатів добряче «зачепила». Тож майбутній виробник напоїв почав поступово вдосконалювати свою майстерність. Причому діяв переважно інтуїтивно. Водночас читав багато фахової інформації та спілкувався з колегами по цеху. На певному етапі почав робити настоянки з травами: купував різноманітну сировину, змішував, експериментував. І вже згодом став отримувати схвальні відгуки від тих, хто пробував настоянки його виробництва.

Нині на домашньому підприємстві Віктора Бабія встановлене автоматизоване обладнання, яким управляють через спеціальну програму, встановлену на гаджеті. Різниця між ним та найпершим апаратом – разюча. Для виробництва продукції майстер орендує окремі будинки. А вже обсяги напоїв, які виробляє протягом сезону, чималі. Наразі виробник дистилатів багато 200-літрових бочок, які використовує для бродіння. У цих ємностях переважно зброджується виноград та слива. Хоч на «відпрацьованій» рецептурі майстер зупиняється не має наміру,

попри те, що багато напоїв від ТМ «Файна гуральня» вже визнали не лише постійні клієнти, а й професійне журі конкурсів.

– Вперше виставив свої напої на конкурс у 2021 році. Тоді грапу та кальвадос оцінило журі II Всеукраїнського професійного дегустаційного конкурсу Independent craft, який проводився в Києві. На той час кальвадос був ще молодим, не надто вистояним, проте зрештою отримав бронзову медаль, а грапу оцінило професійне журі, нагородило золотою медаллю. Цей здобуток тоді став для мене приємним шоком. З іншого боку, до цього я йшов семимильними кроками, фактично досягнувши успіху за три з половиною роки – наперекір тим, хто не вірив, що з моєї справи щось вийде. Ну а зараз ми вже маємо своєрідний клуб виробників різних напоїв. Багато спілкуємося, ділимося досвідом і навіть обговорюємо можливість спільних проєктів у майбутньому, – зазначає власник ТМ «Файна гуральня».

## УКРАЇНСЬКИЙ ДЖИН ЗАЦІКАВИВ ФРАНЦУЗІВ

Саме у спільних проєктах є потенціал до подальшого розвитку справи, впевнений Віктор Бабій. Адже для того, щоб створити повноцінне власне виробництво, потрібні суттєві інвестиції. Тому виробник дистилатів роздумує над варіантом співпраці з партнером, який мав би певну наукову та виробничу базу. Асортимент устаткування в такому разі можна доукомплектувати сучасним обладнанням, щоб згодом виготовляти напої, на які є попит, а також створювати нові цікаві зразки. У перспективі це дасть змогу вийти не лише на український ринок.

– Зараз у мене є певні зв'язки з партнерами з Польщі, Німеччини, Франції. Мої напої вже оцінили на спеціальних дегустаційних вечірках. Особливої популярності набула лінійка джинів ТМ «Файна гуральня». Зараз ця ніша в Україні залишається відносно вільною, адже на поли-







цях в алкомаркетах ви не знайдете джинів українського виробництва, попри те, що в планах розвитку великих виробників вони зазначені, – розповідає Віктор Бабій.

Майстер виготовляє джин за класичною технологією. Основний компонент цього напою – македонський ялівець з Альп, в умовах яких ця рослина набуває особливих ароматичних властивостей. Окрім того, до складу напою входить близько 30 різних трав. Основа джину – пшеничний спирт без жодних додаткових ароматів. Це правило, щоправда, суперечить історії появи джину, який свого часу почали виготовляти, «забиваючи» яскравим ароматом ялівецю смак та запах неякісного алкоголю. Позатим у Віктора Бабія правила незмінні: неповторний смак та аромат повинні створювати додаткові компоненти, а не спирт. Ну а поєднання складників – це також результат вдалого інтуїтивного підбору.

**ДЖИН КАРПАТСЬКИЙ** виробництва ТМ «Файна гуральня», який здобув у 2021 році на II Всеукраїнському професійному дегустаційному конкурсі Independent craft, золоту медаль, зацікавив навіть французів. Оригінальний напій від майстра-початківця по-справжньому вразив прихильників джину. Як і класичний джин, LONDON DRY та LONDON PINK – купаж із додаванням мацерату із свіжої полуниці, LOTOS BLUE, який змінює свій голубий колір на рожевий, коли до нього додати тонік з льодом.



### АВТЕНТИЧНИЙ КАЛЬВАДОС ТА «КОРОЛЕВА ДИСТИЛЯТІВ»

Однак основний різновид напоїв ТМ «Файна гуральня» Віктора Бабія – то фруктові дистилати. Спробувавши виготовляти чимало різноманітних напоїв, він врешті зрозумів, що саме дистилати «псують» йому найбільше. А своїм топовим напоєм майстер вважає кальвадос.

– Свого часу одного знаного професора запитали про те, як правильно зробити кальвадос. Його відповідь була такою: робити його потрібно лише з чистого яблучного соку, а не з пюре. Якщо йдеться про вишню, сливу чи абрикос, то пюре – цілком можливий варіант. Однак пюре з яблука містить дуже багато пектинів, які під час бродіння псують напій. Тому для кальвадосу – лише

сік прямого віджиму, з однієї тонни якого виходить приблизно 100 літрів дистилату, – розповідає власник гуральні.

У планах майстра дистилатів – кальвадос із карпатських яблук автентичних сортів, які ростуть тільки в Карпатах і ніде більше. Такі яблука здавна збирають лише в цій місцевості. Нині на гуральні вже є перелік тих, у кого ростуть яблуні таких сортів. Тож оригінальний напій, який достойно буде конкурувати з кращими зразками кальвадосу з Нормандії – це мрія власника ТМ «Файна гуральня»

– Спеціально для кальвадосу придбав 350-літрові дубові бочки з-під бренді. Також купив кілька відпрацьованих бочок у компанії «Шустов». Використовую їх передусім як ємність. У них кальвадос не насичується танінами та водночас добре вистояється. Водночас прагну зберегти аромат яблука, який згодом добре відчувається в





напої. Кальвадос вистоюється вже понад рік. Але кожен додатковий рік – це лише плюси для якості напою та зростання його вартості, – каже Віктор Бабій.

На гуральні в майстра бочок є доволі багато. «Такої кількості бочок, мабуть, немає у жодного з крафтовиків», – каже він, демонструючи свій «парк». Велику партію таких бариків (бочка 225 л) він придбав завдяки співвласнику-французу компанії «ОЛПОЛ». Відповідно до французького винного законодавства, бочки, які «працюють» з вином, не можна використовувати в цьому процесі довше, аніж три роки. Позатим придбані бочки, категорія яких, відповідно до французької градації, була найвищою, мали ідеальний стан і відпрацювали з червоним сухим вином на одному з найбільш знаменитих шато Франції – Шато Бейшавель. Нині у них вистоюється грапа, яка поступово набуває кольору та аромату завдяки винному шару на внутрішній поверхні діжок.

Торік Віктор Бабій зробив класичний односолодовий віскі. Для цього напою замовив спеціально обладнану бочку типу «шкіра алігатора» в компанії «ОЛПОЛ».

Натомість сливову настоюнку майстер вважає одним з найважливіх у виробництві напоїв. Адже «розпочинається» він зі зброджування пюре. Далі – ще багато процесів, які потребують багато ручної праці. Зате відгуки засвідчують, що його сливовиця гідна конкурувати з найкращими взірцями від європейських виробників.

Уже понад рік відстоюється бренд з мускатних сортів винограду, який залили в бочки у червні 2022-го. Це напій, який вже зараз має неймовірний аромат.

Один з найдорожчих дистилятів – з айви. Цей фрукт виробник напоїв закуповує в місцевих жителів та переробляє його для подальшого виготовлення напою. Айвовий дистилят в Європі називають «королевою дистилятив». Усе тому, що його виробництво – справа копітка й досить непростя: твердий фрукт нелегко подрібнити й перетерти на пюре. Однак зрештою виходить чудовий напій з оригінальним ароматом, притаманним цьому фрукту.

Загалом у лінійці ТМ «Файна гуральня» – шість різновидів дистилятів: кальвадос, сливовиця, грапа, айвовий, грушівка, бренд. Над їхньою рецептурою, назвами й айденікою автор напоїв працює самотужки, завдячуючи за успіх власній інтуїції та працелюбству.

Експериментує Віктор Бабій і з іншими напоями. В його активі є настоянки калганівка, хрінівка, зубрівка золота, наливки зі смородини, вишні, чорниці, малини та кизилу.

### «ДЛЯ СВОЇХ», АЛЕ В ЧИМАЛИХ ОБСЯГАХ

Важливу роль у всіх процесах відіграє висока якість обладнання. Устаткування для крафтового виробництва Віктор Бабій свого часу придбав у львівських виробників. Самотужки розробив технічне

завдання для майстрів і детально пояснив їм, що саме хоче бачити на виході. Нагрівання забезпечує паро-водяний котел. Пари проходять через мідний аламбик шаранського типу, що забезпечує додаткове очищення майбутнього продукту. Це особливо актуально для зернових дистилятів.

– Після другого перегону розбавляю напій моршинською джерельною водою. Далі відбувається стабілізація та витримка в бочках. Ось так і працюємо, – демонструє майстер своє виробництво.

Попри доволі пристойні обсяги виробництва, зараз напої ТМ «Файна гуральня» реалізують лише «для своїх». Й оскільки реклама з вуст в уста спрацює чудово, нинішні обсяги продаж виробника напоїв цілком влаштовують. Утім, розповідаючи про власні плани, виробник дистилятів зауважує, що прагне створити таке виробництво, яке б дало змогу згодом працювати на експорт. Мовляв, у нашій країні наразі не готові платити адекватні кошти за якісні напої, традиційно бажаючи отримати високу якість за дешево.

Прикметно, що сам виробник нині взагалі не вживає алкоголю. Натомість стверджує, що працювати над виготовленням напоїв, у чому йому допомагає дружина, максимально комфортно та цікаво. Особливо ж якщо внаслідок інтуїтивно-творчого процесу народжується новий оригінальний напій, який згодом стає «топом» у поціновувачів його продукції.



# Нове світло для дизайну пробки Starlight

ГОЛОВКА



Уже впродовж 15 років компанія Тарі пропонує виробникам напоїв передові технології закупорювання. Починаючи з 1998-го, коли засновники підприємства відкрили для ринку дистилатів синтетичну пробку, і до сьогодні, Тарі постійно розширює асортимент продукції, використовуючи в своїх розробках новітні технології. Цього року компанія працює над запуском кількох продуктів, а деякі з наявних в асортименті позицій які будуть оновлені. Зокрема, одним з продуктів Тарі, який цього-річ удосконалила компанія, стала пробка Starlight.

КІЛЬЦЕ



## ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОБКИ STARLIGHT

**Starlight** – це сучасна універсальна пробка для закупорювання напоїв, переваги якої полягають у тому, що виробник може самостійно обрати потрібний колір та прозорість виробу.

– Дизайнерська пробка Starlight ідеальна для творчих і сучасних напоїв. Її зовнішній вигляд дуже естетичний і привабливий, оскільки поєднує у собі і прозорість, і відблиски світла, і кольорові ефекти. Попри

те, що пробка Starlight розроблена для галузі алкогольних напоїв, її також можна використовувати і для безалкогольних напоїв, різноманітних приправ і навіть косметики, – наголошують у компанії Тарі.

Starlight – це перша Т-видна пробка, виготовлена з використанням технології ультразвукового зварювання. Завдяки тому, що для з'єднання елементів головки та ніжки, з яких складається пробка, не застосовується клей, ризик, що ці частини відокремляться одна від одної, взагалі відсутній.

НІЖКА



Без клею



Ультразвукова збірка



Надійна фіксація



Вишуканий вигляд



Прозорі та металеві



Індивідуальний принт





Matt steel



Bronzed brass



Antique red



Shiny steel



Shiny brass



Top head print



Side print



Medallion



Under head print



Top leg hot stamp



Customized leg color



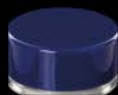
Transparent ring



Metallic ring



Ischia



Positano



Tropea



Rosé



Elba



Mediterraneo



Salento



Amalfi



Lago di Como



Costa smeralda



Portofino

Як уже зазначалося, Starlight – це дизайнерська пробка. Тому використання цього продукту для напоїв надає можливість вибору незліченної кількості кольорів та ефектів, які можуть привернути увагу споживача. Зокрема, зовнішній вигляд голови пробки та кільця обирають відповідно до потреб клієнта, адже завдяки широкій палітрі кольорів і прозорій плівці можна створити різні тони та відтінки комбінацій кольорів. До речі, ніжка пробки Starlight також пропонує простір для творчості, адже теж може бути виготовлена у різних кольорах.

– Словом, прозорі відтінки, металеве покриття, гарячі або холодні кольори, написи чи логотипи – кожен елемент повністю чи частково можна налаштувати для надання пробці для ваших напоїв ексклюзивності, – кажуть представники компанії Tarì.

### ЯКІ НАПОЇ ЗАКУПОРЮЮТЬ ПРОБКОЮ STARLIGHT?

Оскільки пробка Starlight – це один з продуктів, який компанія Tarì нещодавно удосконалила, то є вже багато успішних кейсів її використання. Зокрема, йдеться про **бурбон Blackland**, для закупорювання якого використовують пробку Starlight Lago di Como з бежевою ніжкою. Виробник цього напою ексклюзивно співпрацює з крафтовою солодовнею TechMalt

з американського міста Форт-Ворт, завдяки чому йому вдається отримати місцеве унікальне те-хаське зерно для створення своїх напоїв. Традиційні методи виробництва бурбону Blackland поєднують у собі інноваційну витримку та впровадження технологій для виготовлення горілки, джину та віскі, рецепти яких є класичними та водночас оригінальними.

Для закупорювання **джину Dolce vita** виробник використовує пробку Starlight Lago di Como з білою ніжкою. Джин Dolce Vita виготовляють з рослин, зібраних лише в Італії: ялівець – родом із Тоскани, коріандр – із Лаціо, цитрусові ноти отримують завдяки ботанічним рослинам з Сицилії, бергамот і кедр походять із Калабрії, а лимон та апельсиновий цвіт – з Кампанії. Dolce vita – це ефірний джин із тонкими ароматами, у якому гострий ялівець пом'якшується відтінками мандарина, рожевого грейпфрута та кедр, що супроводжується букетом апельсинових квітів.

**Bicki Eddu Whisky Diamant**, виготовлений з гречки, – це перлина асортименту бренду Eddu. 505 пронумерованих пляшок цього кюве витримували в коньячних дубових бочках упродовж 15 років. І всі вони закриті пробкою Starlight Lago di Como з білою ніжкою. Виробники напою переконують: цей кюве призначений для насолоди в чистому вигляді. ▣





**Горілку Zirkova One**, закупорену пробкою Starlight Lago di Como з чорною ніжкою, виготовляють у Черкаській області – географічній батьківщині горілки. Створена з найкращих пшеничних і житніх спиртів з використанням артезіанської води, горілка Zirkova One – це продукт, який створює ідеальний баланс характеру та гладкості.

Для закупорювання **біттеру Nonino** виробник використав пробку Starlight Amalfi з бежевою ніжкою. Свіжий, цитрусовий і квітковий напій Nonino Aperitivo – це настоянка висушених за низьких температур рослин, завдяки чому їхні аромати та кольори зберігаються максимально незмінними. Тому можна з упевненістю сказати, що це на 100 % рослинний аперитив. Nonino Botanical Drink два роки поспіль отримував нагороду «Кращий міжнародний аперитив року» від премії Мейнінгера.

Використання пробки Starlight не обмежується лише напоями. Так, **олія Parcelle 26**, закупорена пробкою Starlight Lago di Como із золотим кільцем і білою лішкою, – це унікальна туніська оливкова олія першого віджиму, яка виробляється в самому серці оливкового краю Загуан. Це продукт преміумкласу, для виготовлення якого плоди збирають лише вручну та менш ніж за 4 години при температурі, нижчій як 20 °C, переробляють на полі.

**Джин V.Sar**, пляшка якого закрита пробкою Starlight Lago di Como з фіолетовою ніжкою, – це

освіжаючий напій, на створення якого надихнула унікальна африканська культура. Маючи водночас сильний і солодкий смак, він виготовлений на основі суміші висушених червоних квітів гібіскусу та ягід ялівцю.

**Rosso Capri** – **туринський вермут**, отриманий шляхом настоювання коренів та ароматних трав на водно-спиртовому розчині. Для закупорювання напою виробник використав пробку Starlight Lago di Como з червоною ніжкою. Цитрусові фрукти й ароматні трави роблять цей вермут унікальним, оригінальним та ідеально збалансованим. Rosso Capri має округлий смак з відтінками старовинної деревини, складність і неперевершену соковитість.

### ПРОБКА STARLIGHT І ТЕХНОЛОГІЯ NEOS

Усі пробки Starlight сумісні з NEOS від Tapі – інноваційною технологією, яка зменшує вуглецевий слід продукту шляхом використання полімерів з відновлюваних джерел – овочів, продуктів бродіння тощо.

– Переваги використання технології NEOS полягають у тому, що вона зменшує вуглецевий слід продукту та вплив на навколишнє середовище наприкінці його життєвого циклу. Ця технологія також сприяє використанню сировини з відновлюваних джерел в усіх рівнях, заохочуючи пошук інноваційних методів дизайну та роз-

робки продуктів. Характеристики продукту залишаються незмінними, як і його зовнішній вигляд, що впливає лише на походження сировини, але не на якість, – наголошують у компанії Tapі. – NEOS – це точка прибуття технології, представлена понад 5 років тому, яка підтверджує наше покликання як новаторів у екологічно стійких рішеннях, що застосовуються в алкогільній промисловості.

Важливо, що ця технологія захоплює активніше застосування переробленої пластикової сировини, зокрема поліпропілену (PP) та поліетилентерефталату (PET), для заміни аналогічної сировини природного походження.

– Упродовж багатьох років стійкість була основою цінностей і стратегії нашої компанії: завдяки технології NEOS ми щоденно прагнемо створювати системи закупорювання, які є екологічно чистими, зменшують відходи та підвищують ефективність свого застосування, – наголошують представники Tapі.

### ЗНАЙДІТЬ STARLIGHT У СВІТІ СТИЛЮ

Стиль – це те, що можна інтерпретувати багатьма різними способами, це те, як кожен виражає себе світові.

– Ми хочемо показати наш світ стилю з допомогою високотехнологічних, мерехтливих і яскравих пробок. Відблиски, кольори та штучні матеріали – це найвдаліший вибір, щоб якомога краще відобразити суть цього світу та зробити будь-яку пляшку напою різною та незабутньою. Кожна пробка розповідає історію, створену з веселощів, поєднання відблисків, кольорів і сяйва. Стиль – це світ, який здатний випустити назвни та підкреслити душу кожного духу, – кажуть у компанії Tapі.

**Tapі** | UNIQUENESS INSIDE  
BEAUTY ON TOP

COLLECTION | SIGNATURE | REVÒ

tapigroup.com

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



# Із свердловини – до столу

Катерина ОЛАР



## Шлях питної води до споживача на прикладі підприємства з виробництва артезіанської бутильованої питної води «Росіяна»



Якою має бути питна вода, яку кожен з нас споживає щодня? Однозначно, високої якості, екологічно чистою, насиченою макро- та мікроелементами, які позитивно впливають на здоров'я споживачів. Таку воду пропонує відома компанія з виробництва артезіанської бутильованої питної води «Росіяна». Про те, як готують питну воду до вживання, які етапи очищення вона проходить, в інтерв'ю журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів директор компанії «Росіяна» Олексій ФЕДОСОВ.

**«Напої. Т. І.»:** За допомогою якого обладнання і де виробляють воду на вашому підприємстві?

Воду для виробництва бутильованої питної води добувають із свердловини глибиною 291 м за допомогою глибинного насосу в екологічно чистому районі Феофанія, де є цілющі джерела Святого Пантелеймоната Сльози Богородиці, що містяться у Юрському геологічному водоносному горизонті.

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть детально про підготовку води до споживання з технологічного погляду.

Процес підготовки води передбачає декілька етапів:

**1 етап:** вода із свердловини потрапляє на ультрафіолетову установку, де знезаражується в потоці перед тим, як потрапити у відділення водоготування.

**2 етап:** вода надходить на попереднє озонування, при якому сполуки природного заліза, марганцю та сірководню окислюються з утворенням нерозчинних речовин.

**3 етап:** фільтрування крізь механо-каталітичний фільтр. На цьому етапі з води видаляють окиснені сполуки заліза, марганцю, сірководню та інших речовин.

**4 етап:** вода скеровується

на вугільні фільтри із кокосовою стружкою, які призначені для поліпшення її органолептичних властивостей (запах, присмак, колір) і зниження вмісту органічних речовин. Це дозволяє зберегти мікробіологічну чистоту води на всіх наступних етапах водоготування.

**5 етап:** пом'якшення води за допомогою мембранних технологій.

**6 етап:** вода знезаражується одним зі способів або їхнім поєднанням – озonom або іонами срібла, після чого піддається фінішному фільтруванню на спеціальних механічних фільтрах тонкого очищення (5 мкм).

**7 етап:** вода піддається ультрафіолетовому обробленню, де знезаражується в потоці перед розливом, після чого фасується у тару відповідного об'єму.

Потужність підприємства становить 15 м<sup>3</sup>/год.

**«Напої. Т. І.»:** Як вода знезаражується на ультрафіолетовій установці? Яка тривалість цього процесу? Яке обладнання використовуєте для цього процесу?

Вода знезаражується на ультрафіолетовій установці ОДВ-30. Знезаражувальний ефект установки забезпечує бактерицидна дія ультрафіолетового опромінювання. Вода проходить через циліндричний металевий корпус

(блок знезараження), у якому герметично встановлені кварцові кожухи із бактерицидними лампами УФ, що і забезпечують знезаражувальну дію на мікроорганізми. Тривалість процесу залежить від швидкості води у кожусі. Слід зазначити, що таке знезараження не змінює хімічний склад води.

**«Напої. Т. І.»:** У чому полягає сутність попереднього озонування? Розкажіть про роботу фільтру механо-каталітичного очищення.

Попереднє озонування, крім знезараження, забезпечує окислення сполук природного заліза, марганцю та сірководню, що містяться у воді. Оброблення відбувається в контактній колоні, де у воду в потоці додається озон.

Використання фільтру механо-каталітичної дії є ефективним і ощадним способом видалення з води залишкового заліза, марганцю, сірководню, осаду та інших складових. При цьому відбувається певне зниження вмісту солей жорсткості.

Для відновлення цих фільтрів не застосовується хімічне регенування.

**«Напої. Т. І.»:** Як забезпечується мікробіологічна чистота води?

Мікробіологічна чистота води забезпечується використанням різних способів знезараження води, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог, правил особистої гігієни, регулярній дезінфекції тех-

нологічного обладнання відповідно до графіків дезінфікувальних робіт, санації свердловини. Передбачені планові профілактичні роботи, регулярні медичні огляди працівників, використання спецодягу та взуття. Крім цього, мікробіологічна чистота води забезпечується високою відповідальністю працівників підприємства до виконання своїх функціональних обов'язків.

**«Напої. Т. І.»:** Як знижується жорсткість води? Як вона знезаражується на фінальному етапі? Яке обладнання використовується для цього? Чим знезараження на початковому етапі відрізняється від знезараження на фінальному етапі?

Однією з технологічних стадій є використання мембранних фільтрів після механо-каталітичної обробки. При цьому відбувається видалення солей жорсткості та інших іонів. Таку воду використовуємо як окремий товарний продукт, а також для приготування інших видів бутильованої води. Використання мембранних технологій дозволяє зберегти рівень рН як важливий показник корисності води в нейтральному (слаболужному) діапазоні 7,3–7,9, що забезпечує антиоксидантні властивості води.

На фінальному етапі водоготування зниження жорсткості не передбачене. Вода піддається знезараженню ультрафіолетовою обробкою або введенням іонів срі-

бла для забезпечення тривалого зберігання готової продукції. Слід зазначити, що іони срібла у технології бутильованої питної води для дітей не використовуються.

Знезараження на початковому етапі відрізняється від знезараження на фінальному потужністю випромінювання УФ-установки.

**«Напої. Т. І.»:** Розкажіть про тару, яку використовуєте. Як її готуєте? Де закупаєте та як готуєте до розливу? Скільки часу максимально зберігається готова продукція на складі? Які умови забезпечуєте для зберігання якостей води?

Залежно від об'єму, розлив здійснюється у тару багаторазового (полікарбонатні бутлі об'ємом 18,9 л) і одноразового (ПЕТ-пляшки об'ємом 0,5–1,5 л) використання. Фасування здійснюється на автоматичних та напівавтоматичних лініях розливу.

Тару багаторазового використання закупаємо у надійного постачальника полікарбонатних бутлів. Зворотня тара піддається ретельному миттю лужним засобом і дезінфекції з використанням кислотного засобу. Після цього тару направляють на фінішне ополіскування підготовленою водою.

Тара одноразового використання виготовляється безпосередньо на підприємстві. Преформа поступає на конвеєрну мініпіч і під дією високої температури та тиску формується у пневмоформульній машині. Готові пляшки ополіскуються готовим продуктом і подаються на розлив. Перед фасуванням пляшки піддаються ультрафіолетовому обробленню.

Фасовану воду зберігають у сухому, захищеному від прямих сонячних променів місці, за температури 5–25 °С. Термін придатності готової продукції до споживання – 6 місяців.

**«Напої. Т. І.»:** Як проводите процес дезінфекції обладнання, як часто, за допомогою яких засобів?

Процес дезінфекції обладнання відбувається згідно із затвердженими на підприємстві графі-







ками проведення дезінфекційних робіт із використанням засобів, дозволених МОЗ України.

**«Наной. Т. І.»:** Яким вимогам якості відповідає готова продукція? Як ці вимоги забезпечуються на вашому виробництві?

Готова продукція за показниками якості відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» та ТУ У 11.0-36845522-001:2013 «Вода питна газована і негазована. Лід харчовий. Технічні умови».

Виробничий процес, зберігання, доставка і сервісне обслуговування відповідає HACCP (НАССР), Міжнародній системі якості та безпеки ISO 22000: 2018.

**«Наной. Т. І.»:** Розкажіть про мінеральний склад готової продукції, завдяки якому вона безпечна для споживання. Також зверніть увагу на фізико-хімічні та мікробіологічні показники. На яких етапах виробництва проводяться аналізи у вашій лабораторії для контролю цих показників? Якщо ці показники недостатньо контролювати, як це відобразиться на здоров'ї споживачів?

Мінеральний склад готової продукції визначається якістю вихідної води та способами водоготування. Підприємство «Росіяна»

має виробничу лабораторію, в якій визначаються фізико-хімічні показники (загальний солевміст за допомогою TDS-метра, рН, загальна жорсткість та лужність, вміст заліза та марганцю, концентрація озону), контролюються мікробіологічні показники (загальне мікробне число, синьогнійна паличка, ентерококи, Ешеріхію коли та колифаги).

Перевіряється як вхідна вода, так і вода на всіх етапах водоготування і звичайно – готова продукція.

**«Наной. Т. І.»:** Розкажіть про роботу вашого підприємства в умовах війни. Як повномасштабна війна вплинула на виробництво води та на продажі? Як ви працювали у період відключень електроенергії?

Попри важкі умови сьогодення, підприємство «Росіяна» дотримується вимог безпеки та збереження якості готової продукції, що була до введення воєнного стану. Ми адаптуємося до нових реалій життя та ведення бізнесу під час війни, будуємо нову логістику. Продукцію реалізуємо через торговельну мережу, підприємства ресторанного господарства та за індивідуальними замовленнями. Головне завдання при цьому є втримання наявних та повернення до минулих обсягів виробництва.

Для забезпечення стабільної роботи підприємства в умовах відключень електроенергії придбано електрогенератори необхідної потужності, що забезпечують технологічний процес та соціальні потреби.



**«Наной. Т. І.»:** Розкажіть, які переваги вашої води, якщо порівнювати її із звичайною водою з криниці або з крану?

Наша технологія не передбачає штучну мінералізацію води або її повну демінералізацію, бо використовується вода із раціональним вмістом природних мінералів. Готова продукція переважно зберігає окислювально-відновний потенціал артезіанського джерела.

Оскільки використовується артезіанська вода із історично відомих водоносних регіонів Юрського періоду готова продукція має переваги над колодязною водою, а тим більш над водою із централізованих водогонів своєю корисністю, відсутністю неокисненого заліза, марганцю, сірководню, осаду, інших зважених та поверхнево-активних речовин, вірусів та бактерій. ■



м. Київ,  
вул. Метрологічна, 11  
(044) 303-99-98  
(050) 801-88-27  
(067) 208-53-94  
(067) 249-44-74  
rosiana@water.in.ua

# Українські винороби впевнено рухаються вперед

## Результати найбільшої в Україні виставки вина та інших напоїв Wine & Spirits Ukraine

Одна з найвідоміших виставок у винно-алкогольній індустрії України – Wine & Spirits UKRAINE – відбулася 29–31 березня у Києві та збрала неймовірну кількість відвідувачів – понад 7500. Попри важкі економічні умови та перешкоди, зумовлені повномасштабним вторгненням росії в Україну, виробники демонструють невпинний поступ у підвищенні якості своїх напоїв. Великі, середні й малі виробники зібралися, щоб ще раз довести, що українська галузь виробництва напоїв має величезні перспективи. Журнал «Напої. Технології та Інновації» – інформаційний партнер виставки.



### УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРОБСТВО: ЗІБРАЛИСЯ І НОВАЧКИ, І СТАТУСНІ ДОСВІДЧЕНІ ВИРОБНИКИ

На виставці свої напої презентували і відомі виробники, і новачки. Вперше було представлено об'єднаний стенд «Асоціації крафтових виноробів України», де свої вина презентували 10 виробників з Одеської, Миколаївської, Тернопільської, Київської, Львівської областей та Закарпаття – Beykush Winery, Stakhovsky Wines, Father's Wine, Frumushika–Nova Family Winery, Винхол Оксамитне, Falko Winery, Axis Wine, Petropol, Вина Закревського та Медоварня «Медовий Спас».

Одна з відомих виноробних компаній, що демонструє значні успіхи, – Father's Wine. Це єдина виноробня, що має свої виноградники на Тернопільщині та виготовляє із свого винограду вина, котрі

здобувають значні успіхи на українських та міжнародних дегустаційних конкурсах.

Від початку повномасштабної війни проєкт із будівництва винарні Father's Wine був зупинений, а всі сили спрямовані на допомогу ЗСУ. На 2 місяці продаж вина зупинився через тимчасову заборону на реалізацію алкогольних напоїв. Але згодом, коли все відновилося, продаж не тільки запустили з новою силою, а й відкрили для себе новий ринок – Естонію.

– Також маємо нові контакти потенційних партнерів із Японії та Норвегії, з якими познайомилися на міжнародній виставці ProWein. Проте у фокусі – український ринок. У нас унікальний теруар, адже ні в кого в Тернопільській області немає винарень. Тому ми багато вчимося і в аспекті виноградарства, і виноробства. Наші вина за стилістикою елегантні, з хорошою кислотністю завдяки холод-



Представники ТГ «Шандрук»





Представники Petropol Winery



Учасники Міжнародного виноробного конгресу

ним ночам. Найкращі сорти, які в нас ростуть – Юпітер, Йоханітер, Соляріс. Ми маємо хороший досвід роботи з цими сортами, споживачам подобається вино з них. І в цьому напрямку будемо розширюватися, – зазначає співвласниця **Father's Wine Оксана БУЯЧОК**.

Відома винарня у 2022 році почала витримувати вина в амфорах, виготовлених з української глини на Полтавщині.

– Ми маємо досвід роботи з італійською амforoю, але вирішили спробувати ще українську глину. Знайшли потужних гончарів в Опішні на Полтавщині, і вони зліпили з їхньої глини 2 амфори по 550 л. Зараз у них витримується бурштинове вино. Ми будемо порівнювати результат витримки в українській та італійській глині. Сподіваюся, що українська амфора нас приємно здивує. Загалом, ми прагнемо, щоб на винарні було багато українського обладнання, бо це важливо для галузі, – поділилася Оксана Буячок.

Дебютувала на виставці молода винарня **Petropol Winery** з с. Петропавлівка, що в Північній Бессарабії на Одещині. Її співвласник **Петро КАРПЕНКО** розповів, що зараз продукція лише планується до виходу на ринок. За останні 4 роки на 1 гектарі засновники бізнесу почали вирощувати 13 сортів винограду, щоб побачити, які сорти продемонструють себе найкраще в цій місцевості і які можна буде більш масштабно висаджувати далі. А вже протягом наступних 3-х сезонів власники планують поетапно закласти ще майже 30 гектарів виноградників.

– Нині ми презентуємо експериментальні вина – Каберне Совіньон, Рислінг, купаж Каберне Совіньон-Одеський чорний. А

загалом ставимо перед собою завдання робити якісні сухі вина, серед яких будуть як доступні та зрозумілі для широкого споживача, так і складні та витончені для поціновувачів. Ми ще багато вчимося, нас консультують відомі науковиці **Оксана ТКАЧЕНКО** та **Наталія КАМЕНЕВА** з Одеського національного технологічного університету. Також ми переймаємо досвід європейських виноробів, які досягли значних успіхів

у створенні видатних вин. Наші перші вина сезонів 2020–2022 рр. були зроблені з придбаного винограду, але вийшли цікавими і зрозумілими для споживача. А вже в 2023 році ми зробимо перше вино на 100 % з власного винограду, – поділилася винороб компанії **Володимир ОМЕЛЬЧУК**.

Гості відкрили для себе вина невеликої винарні Falko winery з Миколаївської області. Винарня заснована в 2015 році. У 2020 році



Співвласниця Father's Wine Оксана Буячок



Голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ» Володимир Печко на відкритті Міжнародного виноробного конгресу, що відбувся під час виставки

Цьогорічна виставка **Wine & Spirits UKRAINE** зібрала 35 виробників, традиційно, під дахом МВЦ. Це великі, середні й крафтові виробники вин, алкоголю та пива. Єдина закордонна компанія – Vinos de La Luz. Усього виставку відвідало понад 3,5 тис. фахівців ринку. А загальна кількість відвідувачів за 3 дні – понад 7,5 тис.

– Незважаючи на військові дії в нашій державі, бізнес продовжує працювати, національна економіка потребує підтримки. Зацікавленість українською продукцією та попит на неї зростають як за кордоном, так і на внутрішньому ринку. Великий інтерес до українського вина на виставках ProWein та Wine & Spirits Ukraine довів, що у Вин України велике майбутнє. Чекаємо все більше національної продукції на полицях магазинів та в картах ресторанів, – зазначила **CEO Wine & Spirits Ukraine Вікторія АГРОМАКОВА**.



CEO Wine & Spirits Ukraine Вікторія Агромакова оголошує переможців дегустаційного конкурсу Ukraine Wine & Spirits Awards 2023



Представники Falko winery



Засновник виноробні Narovylo Winery Валерій Наровило



Директор пивоварні «Волинський Бровар» Микола Іващшин, засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва, CEO Wine & Spirits Ukraine Вікторія Агромакова

ремагав на конкурсах і здобував статус кращий херес України. Назва нашої виноробні символічна: походить від слова «falcon», що з англійської означає «сокіл». У природі є 32 види цих птахів. На етикетках зображаємо почергово по одному птаху з роду соколових. Уже зобразили 27 різних птахів, лишилося ще 5. Також прізвище засновника виноробні – Фалько, – розповів винороб **Сергій БУРКА**.

Від назви виноробні походить назва «Бузький Фльор» – сухе вино, яке тут виготовляють уже 3 роки.

Підкреслюючи героїзм захисників Миколаєва, виноробня випустила сувенірний набір «Миколаїв – місто-Герой!». Набір складається з трьох пляшок білого, рожевого та червоного вина.

Окрім вина, на стенді Falko winery були також херес та мадера. Сергій Бурка розповідає, що мадеру кріплять, гріють до 60 °С, тоді заливають у дубові дочки, додають чипси, карамель та лишають дозрівати на 2–3 роки в теплому місці. Адже тільки в такому разі напій буде мати насичений смак та аромат, розповідають виробники.

### UKRAINE WINE & SPIRITS AWARDS 2023: НАЙКРАЩІ ВИНА ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ДЕГУСТАЦІЙНОГО КОНКУРСУ

Під час виставки відбулося нагородження переможців дегустаційного конкурсу Ukraine Wine & Spirits Awards 2023. Дегустаційний конкурс Ukraine Wine & Spirits Awards проходить за підтримки та участі Асоціації сомельє України та Міжнародної Асоціації сомельє відповідно до стандартів Міжнародної організації винограду і вина OIV. Цьогоріч у

журі конкурсу — відомі українські винні експерти, сомельє, а також закупники торговельних мереж.

Загалом цього року оцінювали 108 вин та 14 міцних напоїв.

Статус найкращого вина здобуло Мерло 2020 від Валерія Наровила (93,75 балів, платинова медаль). Найкращим ігристим стало Sparkling Rose від My Wine by Eduard Gorodetsky (93,25 балів, платинова медаль).

Золоті медалі здобули такі виробники, як Chateau Chizay, Axis Winery, Narovylo Winery, Bolgrad winery, Cotnar Winery, Stakhovsky Wines, 46 Parallel, Biologist, Kyrnychky Winery, Villa Tinta, Korus wine, Aznauri, Beykush Winery, Grande Vallee (ТОВ Вінтрест), Bolgrad winery, Aznauri, Frumushika-Nova, UmanWine, Father's wine тощо.

Зразки вин багатьох згаданих виробників нагородили також срібними і бронзовими медалями (Bolgrad winery, Narovylo Winery, 46 Parallel, Frumushika-Nova) тощо. Також нагороди здобули виробники: my Wine by Eduard Gorodetsky, O2 WINERY, Tairov Wine Institute / ННЦ ІВІВ ім. Таїрова НААН України, Віктор Дімчев, Prince Trubetskoy Winery, Falko winery, Karlo Shosh, Grande Vallee, ТОВ «Шато-Піно», Driukovsky Wines.

**Уже вкотре українські винороби продемонстрували, що українське вино – це наперед про якість та неповторність. Це ж виробники регулярно демонструють і на міжнародних виставках. Більше про здобутки українських виноробів на українському ринку та на міжнародній арені читайте на спеціалізованому сайті [techdrinks.info](http://techdrinks.info).**

тут отримали ліцензію. Винарня розміщена на лінії фронту, і з перших днів зазнала руйнувань. Зараз тут відновлюють виноградники та виноробню.

– Виготовляємо 27 різновидів сухого вина, найпопулярніші з яких – Рислінг, Соляріс, Санджовезе, Темпранільйо. Також виготовляємо херес, який неодноразово пе-





## МІЦНІ НАПОЇ:

Стенд «Української асоціації крафтових дистилляторів»

# розмаїття виробників та смаків, продемонстроване на виставці Wine & Spirits Ukraine

Упродовж виставки Wine & Spirits Ukraine 29–31 березня у Києві впевнено та яскраво презентували себе виробники міцних напоїв. На стенді «Української асоціації крафтових дистилерів» зібралось 10 виробників із різних куточків України, які привезли напої, що вразили відвідувачів виставки якістю та різноманіттям смаків.

Так, на стенді «Української асоціації крафтових дистилерів» були такі виробники: RutaBalm, CraftSad, Винороб, Винокур, ОСТЕН-САКЕН, 12 GUNS2, Файне зілля, Татова горілка, Крафтова гуральня, Загребельна гуральня, Іван Горобець. На виставці Wine & Spirits Ukraine Асоціація крафтових дистилерів України презентувала колекцію «Міцна збірка». Це колекція крафтових міцних напоїв від малих та незалежних крафтових винокурень.

Настоянки та джини презентував засновник невеликої родинної дистилерії **FaineZillia Олег УМАНСЬКИЙ**. Дистилерія,

розташована в селі Богданівка Броварського району Київської області, потрапила під окупацію на початку повномасштабної війни. Будинок та майстерня значно постраждали. Родині ж вдалося виїхати у безпечне місце. Зараз і будинок, і виробництво поступово відновлюють.

– На виставці ми презентуємо менше половини нашого асортименту, адже всі запаси дистилату та сировини знищили вороги. Зараз уже відновили виробництво джину, настоянок. Також цього року будемо відновлювати виробництво ратафії. Це солодка горілка, яка була популярна ще у 18







Засновник 12 GUNS  
Ярослав Тимошук



Іван Горобець презентує з-поміж  
інших напоїв кальвадоси



сторіччі. Ми її почали робити ще 4 роки тому. Ратафія – ягідна горілка, не завжди солодка, але завжди насичена ароматом і смаком. Використовуємо для виробництва чорну смородину, вишню, малину, шовковицю. Технологічний процес виготовлення ратафії доволі складний. За основу береться міцний зерновий дистилат, і на основі нього вже відбуваються маніпуляції: 2 рази він настоюється, переганяється, тому рідина виходить густа, запашна і смачна. У ній зберігається смак та аромат ягід, – розповів Олег Уманський.

За словами виробника, ми не ставимо за мету збільшення виробництва на нинішньому етапі. Якщо законодавчо врегулюють статус малих виробників дистилатів, будемо розширюватись відповідно до попиту. Але справді, для нас головне – якість та стабільність.

Серед асортименту міцних напоїв, презентованих на виставці Wine & Spirits Ukraine, були кальвадоси, які виготовляє на Полтавщині **Іван ГОРОБЕЦЬ**.

– Основний напій, який я виготовляю – кальвадос. За технологією, настоєю яблучний дистилат в дубових бочках з-під різного вина. Бочки з американського і з французького дуба купую в українського виробника – компанії WINEIDEA. Сировину для виготовлення кальвадосів беру із свого саду, адже вирощую 1,5 гектара яблук. Кальвадос вважаю найбільш вдалим своїм напоєм. Також пишаюся своїм дистилатом із березового соку. Це

дуже ароматний напій, який неодноразово здобував цінні нагороди на дегустаційних конкурсах, які організувала Ukrainian Craft Distillers Association. Перевага крафтових напоїв у тому, що це якісні натуральні напої, без хімічних добавок. А щоб удосконалити їхню якість, постійно навчаюся, проходжу спеціалізовані курси в Українській академії дистилляції, – розповів виробник.

Засновник 12 GUNS **Ярослав ТИМОЩУК** презентував на виставці джин дистильований за технологією London Dry Original Gin, який викликав неабиякий резонанс серед відвідувачів, особливо серед представників барної індустрії.

– Особливість джину в тому, що він складається із 12 ботанікалів. В основі – ялівець із Карпат. Цей джин я виготовляю впродовж



Засновник дистилерії FaineZillia  
Олег Уманський



Колекція золотих лауреатів Всеукраїнського професійного дегустаційного конкурсу INDEPENDENT CRAFT 22 та Премії Ukrainian Craft Spirits Awards 2022





Кирило Пугачов,  
Загребельна гуральня



Засідання за круглим столом для обговорення питань щодо Законопроекту № 5762 «Про внесення змін до деяких законів України щодо спрощення умов виробництва дистилятів суб'єктами малого підприємництва»

вже майже 5 років. Розробка та вдосконалення рецептури зайняли більше року. Літератури з цього питання доволі мало. Тому довелося вираховувати кількість складників, добирати технологію, куштувати, міняти рецептуру. Хотілося зробити джин, який би чудово смакував і в чистому вигляді, і гарно балансував у коктейлях. Тому що це напій номер 1 у барній індустрії. Ми починали виготовляти джин у домашніх умовах. Потім збільшили виробництво. А перед повномасштабною війною замовили нове обладнання. Частина його вдалося вивезти в Чернівці, де знайшли нове приміщення та почали все спочатку, – поділився виробник.

Ярослав Тимошук розповів, що загалом стенд дистиляторів продемонстрував, що в Україні можливо виготовляти якісні джини, віскі, бурбони, кальвадоси тощо. Хоча, за його словами, виробництво цих напоїв ускладнене в нашій країні з певних законодавчих вимог, які зараз асоціація спільно з фахівцями намагається змінити.

– Ми побачили, що формується гідний попит на крафтові міцні напої, що росте позитивне ставлення та зацікавленість до міцного крафту у кінцевого споживача. Також доволі велику зацікавленість крафтовими дистилятами демонструють торговельні представництва та HoReCa. Це дуже мотивує та підтримує. Ми на правильному шляху. Ера крафту починає набирати швидкість, – зазначила голова ГС «Асоціації крафтових дистилерів України» Катерина КАМИШЕВА.

Українські міцні напої здобули нагороди також за результатами дегустаційного конкурсу Wine & Spirits Awards 2023. Найкращим міцним напоєм визнали Бальзам Ruta від **RutaBalm** (93,43 балів – платинова медаль). А статус найкращої горілки здобула «Старицький і Левицький» від **Staritsky & Levitsky Vodka Ukraine** (93 бали – платинова медаль). Найкращою настоянкою визнали «Настій трав'яний № 9» («**Herbal № 9**»). Золотими медалями нагородили таких виробників: **Bolgrad winery, Aznauri, Premium Spirits Brands.**



Виробники унікального трав'яного бальзаму RUTA Оксана та Олег Левченки



Сомельє Анна-Євгенія ЯНЧЕНКО:

## «Українське виноробство розвиватиметься, якщо у нашому вині вбачатимуть конкурента закордонному»



Маючи багато років поспіль справу зі сферою виноробства та володіючи глибокими знаннями щодо теорії й практики цієї галузі, фахівцеві може мимоволі здаватися, що в особливостях та тонкощах вин мають непогано розбиратися й пересічні споживачі. Однак насправді все має зовсім інакший вигляд. І навіть той, хто серед різноманіття напоїв обирає саме вино, потребує відповідей на численні запитання та спростування безглуздих міфів. Усвідомивши це, сомельє, засновниця блогу «Сомельє в

зелених штанях», лекторка міжнародної школи WSET, співавторка курсів Wine Start та «Філософія та вино» Анна-Євгенія ЯНЧЕНКО вирішила написати книгу, яка була б пізнавальною та водночас цікавою для тих, хто прагне розумітися на вині. Адже культура споживання вина в Україні потребує розвитку та вдосконалення, впевнена фахівчиня. І на шляху до цього її праця є суттєвим кроком. Про спростування «винних» міфів, історію українського виноробства та перспективу українського виробництва вин – у розмові з Анною-Євгенією Янченко.

### ЧИТАТИ ПРО ВИНО І ВІДКРИВАТИ НОВИЙ ВСЕСВІТ

**«Напої. Т. І.»:** Передусім розкажіть про книгу «Вино без правил»: скільки часу тривала робота над написанням, звідки брали інформацію. Зрештою, яку мету ставили перед собою, беручись до справи?

Книгу написала доволі швидко – десь за 10 місяців. Адже всю інформацію вже мала «в голові», залишалося лише її систематизувати. Готуючи матеріал, використовувала різні джерела – курс сомельє від Дмитра Сидоренка, міжнародні курси WSET2 та WSET3 та біохімії вина, курси виноробства та виноградарства Аліни Тенетки й Марії Скорченко. Загалом, офіційних джерел мала досить багато. Куди складніше було вирішити, про що не писати. Тому я діяла, як скульптор, – спочатку все зібрала, а потім поступово відтінала зайве. Щоб залишити справді найцікавіше, попросила друзів та знайомих написати запитання про вино – про те, що їх цікавить. Узагальнивши все, загалом отримала 80 питань. Згодом ще протягом певного часу розвивала увесь пласт інформації на розді-

ли, щоб розповісти про все поступово та гармонійно. Мала на меті подати максимум важливої для поціновувача вина інформації і зробити це так, щоб читати книгу було цікаво. Саме тому додала ще чимало історій із власного досвіду – з виставок, винних зборів, волонтерства на виноробнях.

Працюючи над книгою, прагнула зробити вклад у розвиток винної культури в нашій країні. Адже вона «кульгає» навіть якщо порівнювати з нашими сусідами – жителями найближчих країн Європи. Там вживають набагато більше вина і менше міцних напоїв. Хочеться, щоб такі зміни відбувалися і в нас.

**«Напої. Т. І.»:** З огляду на вже отримані відгуки читачів, що можна сказати про значення книги «Вино без правил» для українського виноробства?

Книга вийшла у 2021-му, тож продавалася вже переважно в період повномасштабної війни. Та попри це вдалося реалізувати понад 5000 екземплярів. Для вузькопрофільного видання це дуже багато. Відгуків теж чимало. Загалом читачі дякують та стверджують, що відкрили для себе новий всесвіт. Причому, це ка-



жуть навіть ті, хто давно віддає перевагу саме вину, але досі не знав базової інформації. Дехто після прочитання відкрив для себе українське вино. Та найзворушливіше з того, що я чула, це розповіді, як після повномасштабного вторгнення люди їхали в евакуацію з мінімумом речей і брали в наплічник мою книгу. Писали й про те, що у важкі часи вголос читали книжку в бомбосховищі...

**«Напої. Т. І.»:** Чи трапилися в процесі роботи над книгою певні відкриття та знахідки?

Для мене стало певною сенсацією, що люди мало що знають про вино, причому, навіть ті, хто надає перевагу цьому напою. Скажімо, прихильники бургундських чи бордоських вин інколи вважають, що до їхнього складу додають ожину, щоб досягти відповідного аромату. Інші переконані, що рожеве вино – результат змішування червоного та білого. Таких, часто хибних припущень дуже багато. Мені ж після тривалого часу роботи у цій сфері здавалося, що всі мають знати такі базові речі...

### РОЗВІЯТИ МІФИ Й ЗДОЛАТИ СТЕРЕОТИПИ

**«Напої. Т. І.»:** Як винний експерт, які особисті досягнення вважаєте найважливішими?

Провівши певний підрахунок, я визначила, що впродовж 10 років, доки займаюся вином, провела 850 лекцій, навчань, майстер-класів. Також вела блог про вино на YouTube, розробила відеокурс, зрештою, книга... Тож якщо полічити все, то виходить, що приблизно для 80 тисяч людей я стала посередником на шляху до кращого розуміння винного світу. Це вважаю найкрутішим досягненням.

**«Напої. Т. І.»:** Якщо говорити про культуру споживання вина в Україні, то які помилкові стереотипи вам траплялися? Як їх можна подолати?

Найвідоміший серед таких – про те, що в Україні начебто ніколи не пили вино, лише пиво й горілку. Це досі сталий міф. Але насправді цю історію нав'язала радянська пропаганда й адепти шароварщини. На жаль, навіть у серйозних етнографічних виданнях можна прочитати, що виноробства на нашій території раніше не було. Автори чомусь нехтували джерелами XVIII–XIX століть, де йдеться про виноробство в Україні. Це лицемірство, і цей міф важливо якнайшвидше спростувати. Я провела дослідження цього питання, і присвячена йому книга вийде в серпні у видавництві «Віхола». Точно знаю, що історія нашого виноробства є фундаментом сучасності. Вона існує, вона – дуже крута й цікава, і в ній багато сенсаційних моментів.

**«Напої. Т. І.»:** Власне, про історію українського виноробства. То які ж вина споконвіку робили в Україні?

Насправді історія – складна річ. Попри те, що я дослідила понад 800 різних джерел, чітко відповісти





так і не можу. Стверджую лише те, що ще до появи на наших землях греків тут ріс виноград культурний. Тож можемо припустити, що з нього робили вино. Результати археологічних досліджень не дають змоги визначити, яким саме воно було – білим чи червоним. Однак якщо зважати на розвиток споживання вина за часів Київської Русі, то після її хрещення, з огляду на релігійні аспекти, там вживали червоне вино. Відповідно, його й виготовляли частіше. Проте точно говорити можна хіба що про період XVIII–XIX століття. Тоді на наших землях більш поширеним було саме червоне вино.

### ЗНАТИ ТОНКОЩІ Й ОБИРАТИ ЯКІСНЕ

**«Напої. Т. І.»:** Сухе, напівсолодке, солодке – які з цих вин найбільш популярні в Україні зараз? І чи змінилося щось за останні роки?

Пригадую, як приїхала з Буенос-Айресу до Києва у 2009-му, і вже тоді почала помаленьку писати про вино. Тоді запит на вина був інакшим – обирали напівсухе, напівсолодке. І навіть на представницьких заходах зазвичай пропонували напівсолодкі вина. А от сухі – хіба що там, де цільовою аудиторією були іноземці. Проте за ці роки змінилося багато. Зараз багато людей усвідомлюють, що пити напівсолодке чи напівсухе – це поза нормою. І на тематичних фестивалях, які в нас відбуваються, напівсолодкого практично немає. Натомість днями, відвідуючи виставку у Вільнюсі, чула, як чимало відвідувачів питали саме про напівсолодкі вина. Тоді відчула гордість за Україну, бо наш споживач таки змінився.

**«Напої. Т. І.»:** А як пояснювати середньостатистичному споживачеві різницю між винами з технологічного погляду і якісного?

Щоб отримати солодке високої якості, потрібен дуже коштовний у розумінні вкладеної праці виноград. Тому солодке вино не може бути дешевим – воно завжди було найдорожчим, бо якісне вино такого типу зробити складно.

Для солодкого потрібен особливий виноград – з високим рівнем цукру і кислотності. Такий можна зі-

брати лише на виноградниках з особливими природними умовами. Використання такої сировини забезпечує витримування балансу солодкості та кислотності.

А от те, що завдяки сучасним технологіям можна зробити напівсолодке та солодке, просто додавши цукор, – це вже не про якість. А за умови додавання цукру вино стає солодшим, а от необхідний рівень кислотності відсутній. Натомість сухе вино зробити складніше, ніж напівсолодке. Зате під час виготовлення останнього нерідко не надто якісну сировину «маскують» цукром. Він «забиває» смакові рецептори, не даючи змоги відчутти недоліки. Тому якщо на полиці стоїть напівсолодке та сухе, то якіснішим буде останнє.

**«Напої. Т. І.»:** Як обрати якісне вино в супермаркеті? На яку інформацію на етикетці варто звертати увагу насамперед?

Вино – продукт суб'єктивний, адже щось може подобатися, щось – ні. Але, купуючи його, головне – унеможливити придбання зіпсованого і неякісного продукту. Для цього передусім потрібно зважати на рік урожаю. Якщо він не вказаний, то краще зупинити свій вибір на іншій пляшці. Адже це означає, що вино могли зробити досить давно й зберігати його, стабілізуючи довгий час. Це вино не буде зіпсованим, але й насолоди від нього отримати не вдасться.

Взагалі ж на етикетці має бути назва виноробні, країна походження, вміст алкоголю, рік урожаю, іноді – регіон. Вказують також сорт винограду. Хоч і тут є нюанс. У країнах Нового Світу – США, Аргентині, Чилі, Австралії, Новій Зеландії, Африці – сорт на етикетці зазначають. Натомість у країнах з дуже давніми традиціями виноробства – Франції, Італії, Іспанії – це можуть ігнорувати. Бо припускають, що споживачу й так відомо, з яких сортів роблять Бордо чи бургундське.

Зрештою етикетка – це паспорт вина. Що більше інформації там вказано, то більше у цей напій було вкладено – праці, коштів, емоцій. Відповідно, і якість його буде вищою.

**«Напої. Т. І.»:** То якою ж має бути стартова вартість пляшки якісного вина? І від чого вона залежить?

На формування ціни впливає багато факторів: від поливу виноградників до того, яку суму маркетингова



агенція запросила на промоцію. Є також багато нюансів – логістика, сорти тощо. Але я вважаю, що вино, до якості якого вже можна мати певні претензії, має коштувати не менше як 5–6 євро. Якщо вдасться придбати класний напій дешевше, то це означає, що вам дуже пощастило.

## РОЗВИВАТИ АВТОХТОННЕ Й ЗАСМАКУВАТИ УКРАЇНСЬКЕ

**«Напої. Т. І.»:** Ще одна категорія вин, про якість якої хотілося б поспілкуватися – безалкогольні...

Цей різновид широкому загалу став відомим відносно недавно. Наразі мені траплялося дуже мало безалкогольних вин бездоганної якості, хоч я й свідомо такі шукала. Тут варто зважити на те, що вміст алкоголю в напої суттєво впливає на його смак і на сприйняття вина загалом. І якщо його повністю прибрати, отримаємо вино зовсім іншого органолептичного профілю.

Мета сучасних виробників – навчитися робити безалкогольне вино, максимально схоже за смаковими якостями на звичайне. Тож сподіваюся, що за якийсь час матимемо справді якісне безалкогольне вино. Воно буде недешевим, але практично не відрізнятиметься від звичайного. Хоча свого часу, здається, у 2014-му, на одному з конкурсів сомельє, що проводили в Україні, серед багатьох зразків Совіньйон Блан з різних регіонів був і безалкогольний зразок. Усі зразки нещадно охолодили: замість звичних 10–12 °C до 7–8 °C. А що нижча температура, то менше смакових нюансів відчувається. Тоді відбувалася дегустація наосліп. І жоден конкурсант зрештою так і не визначив, що зразок – безалкогольний. А це вже свідчить про якість напою.

**«Напої. Т. І.»:** Якими винами зараз може пишатися Україна? І які ваші найулюбленіші?

Обожнюю вина з автохтонних сортів винограду. Впевнена, що майбутнє – за цими сортами, і вони ма-



ють стати флагманами українського виноробства. Це передусім три сорти: Тельті Курук, Сухолиманський та Одеський чорний. Вони унікальні, і вина з них в нас виходять найвищої якості. Щоправда, вони ще не повністю досліджені. Скажімо, ми не знаємо, що станеться з пляшкою Одеського чорного через 10 років. Проте вони унікальні, й іноземці «полюють» саме на наші вина з автохтонних сортів. Також мені дуже подобаються українські ігристі та оранжі. Як споживач, купую їх найчастіше.

**«Напої. Т. І.»:** Перспективи українського виноробства: які вони у найближчому майбутньому?

Про це говорити складно. Бо ще у 2021-му я могла собі уявляти. Нині ж багато виноградників заміновано, чимало виробників перебувають в окупації. З огляду на війну, дуже багато питань – з інфраструктурою, тарою, персоналом... Та водночас маємо високий попит на наші вина за кордоном. Я бачу, як на українське вино реагують іноземці, і це дуже круто. До того ж у нас, українців, зараз з'явився якийсь інстинкт естетичного самозбереження. Ми нарешті «засмакували» наше, українське – якісні дизайн, продукти, витвори мистецтва... Тому наступний крок – за споживачами. Якщо вони врешті побачать в українському вині конкурента закордонному, то наше виноробство поступово розвиватиметься.

**«Напої. Т. І.»:** А якби ви організували світовий винний тур, то куди б вирушили насамперед?

Вочевидь, до Буенос-Айресу. Це місто навчило мене любити, цінувати і знати вина. Свого часу я вже їздила з нашими винами у Південну Америку – в Чилі. Презентувала їх тамтешнім сомельє, які дуже хвалили українське. Та все ж хочеться відвідати у такому турі ще й Буенос-Айрес. Щоб, як то кажуть, повернути борг.

