

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

2-3
(100-101)
2024

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info



ТЕРМО-ПАБ:

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

www.termopab.com
www.instagram.com/termopab
www.facebook.com/termopab

СУЧАСНЕ
ОБЛАДНАННЯ
ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА
ЗЕРНОВИХ
ТА ФРУКТОВИХ
ДИСТИЛЯТІВ



200

працівників
працюють у Letina

31 500 m²

заводської
монтажної площі

20 000 000 L

об'єм ємностей,
що випускаються щороку

Компанії Letina довіряє понад 1000

виноробних підприємств, пивоварних заводів, спиртзаводів, виробників олії та соку...

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



Brau
Beviale

ЗАПРОШУЄМО ВАС
відвідати наш стенд
на **Brau Beviale** 26–28 листопада 2024 р.,
Нюрнберг, Німеччина
та **Simeit** 12–15 листопада 2024 року, Мілан, Італія

SI
MEI

+385 40 328 100
letina@letina.com

 **Letina**

STAINLESS STEEL TANKS TECHNOLOGY



**Uniqueness
On Top.**

At Tapi we
believe a
closure is

not merely meant to
close. It is an opportunity
to make a bottle, every bottle,
different. That's why we constantly
develop pioneering solutions to
challenge the role of stoppages.
No matter if the innovation
is a never seen before shape, a
revolutionary sustainable material
or a groundbreaking new idea of
luxury. The goal, what's at the
top of our priorities and vision, is
exclusively one thing: *uniqueness.*

Tapi | UNIQUENESS ON TOP

НОВЕ УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРОБСТВО: ПИШАЙМОСЯ!

Наш журнал «Напої. Технології та Інновації» за тринадцять з половиною років свого існування надавав інформаційну підтримку найрізноманітнішим заходам: виставкам, конкурсам, фестивалям, винним вечіркам та дегустаціям. В цьому й полягає наша МІСІЯ – популяризувати якісні вина, просувати новітні технології, без яких слово ЯКІСТЬ є порожнім звуком, віддавати шану ЛЮДЯМ, котрі своєю працею творять новий український продукт, – той, який не соромно продемонструвати світові.

Ось і нещодавно я як видавець і головна редакторка була присутня на підсумовуванні регіонального конкурсу «Вина Срібної землі», який організувала Асоціація виноградарів, виноробів і дистильаторів Закарпаття в Мукачеві. Що вразило найбільше, так це тенденція: закарпатські винороби активно рухаються вперед, до світових стандартів, виробляючи вина вже з новим почерком, нової стилістики. Потроху, поступово відходять від отого: «мій дід так робив, і я так само...». Хоча про відступ від споконвічних традицій цього найстарішого в Україні винного регіону аж ніяк не йдеться, скоріше, винороби намагаються поєднати нове і старе, переходячи крок за кроком на новий щабель розвитку.

Власне, такий самий ВИННИЙ рух відбувається в усій Україні. Ми пересвідчилися в цьому, відвідавши винні фестивалі у Києві та Львові, де споглядали одночасно розмаїття високоякісної продукції виноробів і шалене захоплення численних відвідувачів фестивалів. Однозначно, ми споглядаємо сьогодні потужний ріст виноробної галузі і водночас підвищення в рази культури споживання вин. Між іншим, у ті часи, коли ми створювали наш журнал, про винну культуру людей говорилося лише в майбутньому часі і як побажання.

Так, наш перший у медіагрупі журнал «Напої. Т. І.» знову виходить у світ, причому, друком. Ми вдячні нашим численним ПАРТНЕРАМ, які підтримують видання фінансово, без вас би проєкт не відбувся!.. І ще більше ми вдячні нашим читачам, які щоразу активно знайомляться з виданням, черпаючи з нього ідеї, досвід та цінну інформацію. Благо, мають можливість завантажити журнали медіагрупи «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ» безплатно, безпосередньо на сайтах techdrinks.info («Напої & Пиво. Т. І.»), techhorticulture.com («Садівництво та Овочівництво. Т. І.»), jagodnik.info («Ягідник»).

Як завжди, ми постаралися поєднати у виданні інформацію про винний ринок, про тенденції розвитку виноробства України, про вина і досвід виноробів з матеріалами про технології та інновації та нові підходи до якості продукції.

Закликаємо вас до ПЕРЕДПЛАТИ журналів медіагрупи «Технології та Інновації»: це символічна ціна і можливість тривалий час повертатися до наших енциклопедій досвіду та нових знань. Наші «рукописи» точно НЕ ГОРЯТЬ!..

На чому хочеться наголосити: навіть у такий важкий воєнний час Україна демонструє світові послідовний розвиток, зокрема, в галузі виноробства.

**З найкращими побажаннями успіхів,
МИРУ І ДОБРА, Катерина КОНЄВА, Надія ЯЦУК,
засновниці медіагрупи «Технології та Інновації».**

«Напої. Технології та Інновації»
(рубрика Пиво. Технології та Інновації)
№ 2-3 (100-101) 2024 р.

Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Дата виходу у світ – 30.08.2024 р.

Тираж – 3 тис. примірників.

Поштова адреса:

вул. С. Дем'янука, 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.

E-mail: madia@ukr.net,
kateryna.koneva@gmail.com.



Ідентифікатор медіа в реєстрі Національної ради України з питань телебачення і радіомовлення: R30-03741 від 11.04.2024 (Рішення Національної ради № 1272).

Журнал рекомендований фахівцям із виноградарства, виноробства, пивоваріння, виробництва слабо- і безалкогольних напоїв, спеціалістам суміжних галузей і всім, кого цікавить ця тематика. Виходить українською мовою.

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-дистриб'юторів 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», Винний клуб «Галерея», Craft beer forum.

Виходить 2 рази на рік і розповсюджується на всій території України (паперова версія) і у світі (pdf-версія).

Директор: Надія Яцук, madia@ukr.net.

Головний редактор: Катерина Конєва.

Випусковий редактор: Катерина Трачук,
techandinnnewsad-beer@ukr.net

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,
Світлана Горошко, Катерина Трачук.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Передплата і реклама:

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

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com;

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83,

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

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

Катерина Трачук, +38 096 501 02 54,

katia.olar13@gmail.com.

Бухгалтерія: +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com

Назва, концепція, зміст і дизайн журналу «Напої. Технології та Інновації» є інтелектуальною власністю засновників і охороняється Законом «Про авторське право». За зміст рекламних оголошень редакція відповідальності не несе. Думка редакції може не збігатися з точкою зору авторів публікацій. Передрук тільки з дозволу редакції. На період війни журнал видається в Digital-форматі та доступний для безкоштовного завантаження на сайті www.techdrinks.info

■ Матеріал надруковано на правах реклами.

Віддруковано: підприємство
ФОП Агеєва Л. С. на типографії
ТОВ «АРТ СТУДІЯ ДРУКУ».
Замовлення № 56 від 14 серпня
2024 р. Наклад 1 000 прим.



З ПЕРШИХ УСТ

- 4 Закон для малих виробників крафтових міцних напоїв: сутність і підводні камені. Інтерв'ю з заступницею директора департаменту продовольства – начальницею відділу підакцизної продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України Людмилою Хомічак

ВИНОРОБСТВО: АКТУАЛЬНО

- 6 Автентичні, натуральні, оригінальні вина нової форми створюють сьогодні українські виробники (за результатами дегустаційного конкурсу «Сорт і Теруар»)

ЛІДЕРИ РИНКУ

- 10 «ОЛПОЛ»: 20 років поступу та нових досягнень. Бочки від компанії «ОЛПОЛ» для витримки вина і міцних напоїв впевнено перебувають у топі впродовж десятиріч

ВИНОРОБСТВО

- 13 Із французьким корінням та об'єднавчою місією. Як вино ТМ GRANDE VALLEE підкорює споживачів та вражає професіоналів галузі

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 16 Біологічне рішення для контролю забруднення вина від компанії Lallemand

ВИНОРОБСТВО

- 19 Вино як родинна справа: історія виноробства п'яти поколінь сім'ї Шош

ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО

- 22 Курс на якісне різноманіття тримають на відомому закапатському підприємстві «Шато Чизай», де, окрім класичних вин, вже виготовляють коньяки та ігристі вина. Частина 1

ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД

- 26 Виноград і вино Канади. Ніна Мулюкіна, заступник директора з наукової роботи ННЦ «ІВІВ ім. В. Є. Таїрова» НААН України, д-р с.-г. наук, член-кореспондент НААН України

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

- 29 «Асканія Бевериджиз»: якість безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, підтверджена часом

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 32 Аналіз вина в лабораторії та на виробництві: чим може допомогти «Донау Лаб Україна»?

МІЦНІ НАПОЇ

- 35 Doctor Prots: унікальні дистилати, які варті золота. Як на Івано-Франківщині створюють напої, які завойовують золоті медалі на конкурсах

- 38 Успішно виготовляти дистилати допоможе обладнання від «Термо-Паб»

ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКОРКОВУВАННЯ

- 40 Сучасні тренди в закупорюванні алкоголю: інноваційні та зручні корки від компанії Tapri

ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ

- 42 Італійський шарм для українського крафту. Чому пляшка Noalese – вдалий вибір для ексклюзивних дистилатів

ПОДІЇ

- 44 Kyiv Food and Wine Festival: нові виробники, нові вина, нові враження

- 46 Міцний крафт: більше, краще... Легально? Виставка-форум «Міцний крафт 2024» підбила підсумки та поставила нові завдання

- 48 Вина Срібної Землі: унікальні та різноманітні



ALTA
KRAINA

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

ДОСТАВКА
ПО УКРАЇНІ

КОНЦЕНТРОВАНІ СОКИ

ФРУКТОВІ ОСНОВИ ТА КОМПАУНДИ
ЛИМОННА КИСЛОТА ТА ІНШІ ІНГРЕДІЄНТИ

ПРОДУКТИ ДЛЯ ЕНОЛОГІЇ

Сировина для виробництва:

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



Закон для малих виробників крафтових міцних напоїв: сутність і підводні камені

Закон України «Про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких законів України щодо спрощення умов виробництва дистилатів суб'єктами малого підприємництва» набрав чинності 23 листопада 2023 року. Закон підготувало Мінагрополітики, щоб стимулювати розвиток та легалізацію малого підприємництва у сфері виробництва спиртових дистилатів та спиртних напоїв. Також Закон був доопрацьований у Комітеті Верховної Ради України з питань фінансів, податкової та митної політики. Які основні положення означені в Законі та які є проблемні питання – про це читайте в розмові з Людмилою ХОМІЧАК, заступницею директора департаменту продовольства – начальницею відділу підакцисної продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України.



«Напої. Т. І.»: Які основні положення визначені в Законі?

Я хочу нагадати, що в основних положеннях проекту закону запропоновано:

- визначити, що малими виробниками дистилатів є суб'єкти господарювання, які виробляють спиртові дистилати на обладнанні, виробничі потужності якого не перевищують 20 000 декалітрів у перерахунку на 100-відсотковий спирт за календарний рік, та спиртні напої із використанням спиртових дистилатів виключно власного виробництва (непридбаних), з подальшим їх розливанням у споживчу тару та реалізацією об'ємом не більше 10 000 декалітрів за календарний рік;
- встановити вимоги до матеріально-технічної бази малих виробників дистилатів;
- щоб отримати ліцензію на виробництво, потрібно подавати зареєстровану в Держпродспоживслужбі декларацію про відповідність вимог матеріально-технічної бази замість атестата виробництва (процедура платна);
- зменшити вартість ліцензії на гуртову торгівлю спиртними напоями для малих виробників дистилатів (з 500 тис. грн до 30 тис. грн);
- дозволити використовувати всі спиртові дистилати, вироблені із сільськогосподарської продукції, для виробництва алкогольних напоїв;
- надати право малим виробникам дистилатів подавати звіт про обсяги виробленої та реалізованої продукції щоквартально (замість щомісяця) та змен-

шити штраф за неподання або неправильне подання такої звітності (із 17 500 до 1020 грн);

- уніфікувати визначення термінів «спирт етиловий», «спиртовий дистилат».

«Напої. Т. І.»: Розкажіть, які є проблемні питання в Законі, що потребують вирішення.

Щоб відповісти на питання, чи повною мірою працює Закон, почнемо з основних моментів. Закони повноцінно працюють тільки тоді, коли прийняті всі підзаконні акти, необхідні для їхньої реалізації. І це надзвичайно важливо.

Головним завданням Мінагрополітики для реалізації Закону було затвердити форму декларації відповідності матеріально-технічної бази малих виробництв дистилатів вимогам законодавства, порядок її подання та реєстрації. Тому в Мінагрополітики розроблено, а 19 січня 2024 року в Кабінеті Міністрів України прийнято постанову № 56 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 3 жовтня 2018 р. № 823», яка набрала чинності 30 січня 2024 року.

Наявність зареєстрованої в Держпродспоживслужбі декларації відповідності матеріально-технічної бази малих виробництв дистилатів вимогам законодавства (замість атестата виробництва) фактично є основною вимогою, щоб малі виробники дистилатів отримали ліцензію на виробництво.

Водночас Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спирто-

вих дистилатів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального» містить вимогу, якою передбачено, що виробництво, зокрема спиртових дистилатів та алкогольних напоїв здійснюється за наявності місць зберігання, внесених до Єдиного реєстру. Внесення даних до Єдиного реєстру проводиться на підставі заяви суб'єкта господарювання, до якої додаються документ, що підтверджує право користування цим приміщенням, та довідка про відповідність місця зберігання спирту вимогам, які встановив центральний орган виконавчої влади, уповноважений Кабінетом Міністрів України.

І ось тут почалися проблеми тих підприємців, які зареєстрували Декларації і готові були отримувати ліцензію на виробництво, бо до ліцензії вони мали отримати від податкової служби довідку про відповідність місця зберігання спирту встановленим Міністерством фінансів України вимогам. А такого нормативно-правового акту не існує, а є затверджений наказом Державної податкової адміністрації від 28.05.2002 № 251 Порядок ведення Єдиного державного реєстру місць зберігання, яким передбачено, що суб'єкт підприємницької діяльності, який подає заяву про внесення місця зберігання спирту до Єдиного реєстру, зобов'язаний забезпечити відповідність стану місця зберігання вимогам «Інструкції з приймання, зберігання, відпуску, транспортування та обліку спирту етилового», затвердженої наказом Мінагрополітики від 13.04.09 за № 264, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 02.07.2009 за № 591/16607, установлених для цього виду продукції та вимогам до місць зберігання спирту, що встановлюються ДПА України.

Водночас наказом Державної податкової адміністрації від 07.09.2009 № 489 визнано таким, що втратив чинність, наказ Державної податкової адміністрації від 25.03.2003 № 137, яким було затверджено Перелік вимог до місць зберігання спирту. А також наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 21.07.2023 № 1398 визнано таким, що втратив чинність, наказ Міністерства аграрної політики України від 13 квітня 2009 року № 264, яким було затверджено «Інструкцію з приймання, зберігання, відпуску, транспортування та обліку спирту етилового».

Ось ілюстрація того, як відсутність або невідповідність акту повністю нівелює положення Закону. Тому

наразі ліцензії на виробництво отримали лише 2 малих виробники дистилатів.

«Напої. Т. І.»: Але ж є й позитивні новини?..

Є і гарна новина. Продовженням розвитку малого підприємництва у сфері виробництва алкогольних напоїв є нещодавно підписаний Президентом України Закон України від 18 червня 2024 року № 3817-IX «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, біоетанолу, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, тютюнової сировини, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального», підготовленого Комітетом Верховної Ради України з питань фінансів, податкової та митної політики спільно з бізнесом та зацікавленими органами виконавчої влади, у тому числі Мінагрополітики, в якому доопрацьовано положення, які регламентують функціонування малих виробників виноробної продукції, малих виробників дистилатів та малих виробників пива.

«Напої. Т. І.»: Які ви вбачаєте перспективи крафтового сегмента спиртних напоїв?

В будь-якому випадку, зазначені законодавчі ініціативи – це початок розвитку крафтового сегмента спиртних напоїв в Україні, якого не було або який функціював у тіні через складну регуляторну базу, а також можливість створити власну справу та переробити сільськогосподарську продукцію, зі збутом якої наразі є певні проблеми, у продукцію з доданю вартістю, яка матиме попит як на внутрішньому ринку, так і в інших країнах.

Крім цього, це дає підґрунтя для розвитку спиртних напоїв з особливими властивостями та характеристиками, які можуть бути зареєстрованими як географічні зазначення і стати візитівкою нашої країни та стимулювати розвиток гастротуризму в Україні. Наразі законодавче підґрунтя готове. Це розроблений Мінагрополітики євроінтеграційний Закон України «Про географічні зазначення спиртних напоїв», яким, зокрема, встановлено основні визначення та поняття, а також вимоги до 44 категорій спиртних напоїв, включаючи визначення сировини, з якої вони виробляються.



Автентичні, натуральні, оригінальні вина нової формації створюють сьогодні українські виробники



На черговому дегустаційному конкурсі «Сорт і теруар. Мікровиноробство», який відбувся навесні в Києві, експерти відзначили незвичний факт: багато конкурсних вин було виготовлено з місцевих сортів винограду. Так, на розсуд журі представили вина з 22 таких сортів. Серед представлених на конкурсі зразків варто, мабуть, виокремити оригінальні ігристі, помаранчеві, рожеві й білі вина – всі досить якісні та оригінальні. Саме про ці вина, які в перспективі можуть стати обличчям України на світовому ринку, і йтиметься в цій статті.

КРАФТОВІ ВИНА: ОРИГІНАЛЬНІ, ЯКІСНІ, ТРЕНДОВІ

Щороку зростає кількість учасників конкурсу – крафтових виноробів, – зауважує президентка **Всеукраїнської Асоціації виноробів та сомельє Наталія БЛАГОПОЛУЧНА**. Цьогорічний же конкурс був особливий.

– Ще жодного разу на конкурсі не було такої значної кількості вин із винограду сортів-автохтонів. Якщо торік ми оцінювали більше рожевих вин, то зараз домінували білі, зроблені з досить рідкісних сортів. Винороби презентували й чимало зразків ігристих. Тож тенденцію до збільшення виробництва ігристих вин, що зараз актуальна у світі, бачимо і в Україні, – розповідає Наталія Благополучна і продовжує: – У кожній із номінацій учасники презентували чудові зразки. Серед ігристих було багато петнатів, класичне ігристе та навіть сидр. Мене вразив Петнат Мускат 2023 року від Олександра

Ковача, який отримав від журі найвищу оцінку – 88 балів. Були й дуже яскраві рожеві петнати – зокрема від Kohanovska Winery та Narovylo Winery, а також дуже гідний Петнат Піно Блан від «Шато Піно» з Одещини.

Серед білих вин було досить багато блендів. У номінації «Білі сортові вина та бленди» варто відзначити кілька зразків від виноробні Мон crafto з Житомирщини: Совіньйон Блан та Шардоне отримали золоті медалі конкурсу, а Шардоне – срібло. Вирізували вина від цих виробників і в номінації «Оригінальні білі сорти»: золото здобули напої з сортів Девін, а також Соляріс.

– Цьогоріч саме біле вино стало «Кращим вином конкурсу». Беззаперечний переможець – «Шардоне Резерв» 2022 року від Едуарда Городецького (TM myWine). Вина цього виробника настільки якісні, що цілком можуть змагатися з відомими бургундськими зразками. Серед білих вин варто відзначити Совіньйон Блан

2022 року від виноробні Demidi з Київщини. Дуже цікавими цього року були й оригінальні білі сорти. Зокрема, Тельті Курук від TM Big Wines – до слова, єдиний зразок з цього сорту. Це вино вирізняє й етикетка з роботою нашого відомого художника Івана Марчука. Вразило мене і Ярило 2023 року від ННЦ ІВІВ імені В. Є. Таїрова НААН України. Ці виробники виборюють золото вже вдруге, ну а яскравий та ароматний виноград Ярило я вважаю потенційним білим сортом України. Дуже цікавий також Мускат Дублянський від «Родинної виноробні Зелениці» з Хмельниччини. Тому серед білих вин є на чому зосередити увагу, – розповідає фахівчиня.

Серед помаранчевих вин, на думку експертів, на особливу увагу заслуговують «золоті» Оранж 2021 року від Олександра Ковача та доволі оригінальне Мускат Оттонель та Аліготе, 2018 року від «Умань Вайнері». З рожевих – Піно Нуар від TM Big Wines, Піно Нуар від «Шато Піно» та Мон Розе ви-

робництва Mon crafto, які також вибороли золоті медалі.

– У багатьох виробників є різний потенціал. Вони прогресують з кожним роком. Я вважаю, що майбутнє українського виноробства саме за крафтом. І виноробби, котрі цьогоріч отримали золоті й срібні медалі, вже можуть гідно презентувати галузь за кордоном, – впевнена Наталія Благополучна.

МІСЦЕВІ СОРТИ ЗДАТНІ ЗДИВУВАТИ ЄВРОПУ

Особливістю цьогорічного конкурсу стало значне різноманіття представлених сортів. Серед них – багато місцевих сортів, з якими крафтовики зараз охоче працюють та досягають чудових результатів. Цей напрямок дає змогу віднайти власний шлях та запропонувати споживачам особливий продукт, запевняє CEO та власниця компанії **Big Wines Наталія БУРЛАЧЕНКО**.

– Щороку з'являються нові або раніше забуті сорти, і наші крафтові виробники охоче експериментують з ними, додаючи до своїх лінійок такі «цікавинки», як Мускаріс, Юпітер, Йоханітер та інші сорти. Причому це не завжди технічні сорти. Однак з кожним роком виноробби працюють з ними все вправніше і роблять дуже яскравий продукт. У планах компанії Big Wines, яку я представляю, – теж акцент на місцевих сортах. Ми певні, що цей сегмент потрібно розвивати, розуміємо, як з ними працювати і що можна покращити в процесі виробництва, – каже Наталія Бурлаченко.

Цьогоріч компанія Big Wines представила на конкурс вино Тельті Курук із білого технічного сорту, що росте на Одещині, а також Одеський чорний, презентований у номінації червоних вин.

Серед оригінальних білих сортів – Сухолиманський білий, Загрей, Ярило, Цитрон Магарача та ін. Виноробби вчать з ними працювати, поступово відкриваючи принади та переваги таких сортів і врешті обираючи оптимальні. Адже розуміють, що здивувати Європу вони можуть лише своїми – українськими. Тому саме крафтові виробники здатні сповна розкрити потенціал оригінальних сортів та сприяти їхній популяризації.

УКРАЇНСЬКІ ПЕТНАТИ ЗАСЛУГОВУЮТЬ НА ВИЗНАННЯ

Серед призерів у номінації «Ігристі» цьогоріч домінували петнати – натуральні ігристі вина, технологія виробництва яких передбачає доброджування у пляшці. Напій, що називають «сільським шампанським», нині особливо популярний у світі. Ну, а українські виноробби стежать за актуальними трендами.

Золоту нагороду журі присудило рожевому петнату від **Narovylo Winery**. На цій виноробні ігристі такого типу виготовляють із кількох сортів винограду. Однак поки що петнатів роблять небагато, розповідає засновник винарні **Валерій НАРОВИЛО**.

– Наразі це напої для себе та друзів, а також для презентації на конкурсах. Петнат – це «прадід» класичного ігристого з неповністю збродженого виноградного соку. Після розливу пляшки закриваються кроненкорком. Напій у них поступово доброджує, і в ньому накопичується вуглекислий газ. Петнати можна робити з Шардоне, Рислінгу, мускатних сортів. Для рожевих я обрав сорти Каберне Совіньйон та Піно Менсьє, для білих – Трамінер, Сухолиманський білий. Для виробництва таких напоїв не потрібне додаткове обладнання, тому використовую те, що маю: прес для винограду від французької компанії Bucher Vaslin, конвеєри, гребневідділювачі, помпи, вібростоли – італійської компанії MORI, а також устаткування від німецьких та словенських виробників. Петнати можуть бути з осадом. Однак є й технологія, за якою

пляшку перевертають, щоб зібрати осад у горлі, заморожують і знімають його залишки. Після цього доливають пляшку та знову її закорковують, – розповідає Валерій Наровило.

Відзначили члени журі Петнат Мускат від компанії **«Винний дім Гігінешвілі»**, що виборов срібну нагороду конкурсу. На цьому підприємстві запорукою вдалого результату вважають якість сировини. Саме здоровий та якісний виноград – це 80 % успіху. Ще 20 % – за виноробами, котрі можуть спрямувати справу у потрібному напрямку, вважає головний технолог підприємства **Димитрій КАМІНСЬКИЙ**.

– Коли збирали Мускат Оттонель, мали намір зробити з нього або ігристе, або петнат. Врешті обрали останній. Коли в напої залишалася незначна кількість цукру, призупинили бродіння холодом та розлили до пляшок. На якість петнату можна вплинути доти, доки він не розлитий до пляшок. Ну, а далі – то вже маленька лотерея. Тому вкрай важлива чистота приміщення та устаткування. Загалом технологія виготовлення петнатів така ж, як і в класичних вин, хіба що розливати його треба раніше та потрібне обладнання для закоркування. Що ж до смаку та аромату, то петнати можуть бути дуже різними. Обирати ж потрібно той, який подобається вам, – каже Димитрій Камінський.

Гарантований термін зберігання петнатів від «Винного дому Гігінешвілі» – 12 місяців. Петнат швидко робиться, і вживати його потрібно молодим – тоді він приносить найбільше задоволення, зазначає головний технолог.

VIII Всеукраїнський дегустаційний конкурс «Сорт і теруар. Мікровиноробство» відбувся у Києві 23 березня 2024 року. Організатори конкурсу – Всеукраїнська асоціація виноробів і сомельє, Асоціація кавістів України, Перша в Україні Школа сомельє «Майстер-клас». А журнал «Напої. Технології та Інновації» став інформаційним партнером конкурсу.

Географія конкурсу була широкою: свої напої представили 37 учасників із 13 областей України. Загалом журі оцінювало 115 зразків вин та 12 зразків дистилатів, визначаючи кращі методом професійної «сліпої» дегустації за 100-бальною системою МОВВ. До складу журі увійшли переможці професійних конкурсів сомельє та кавістів, відомі енологи й виноробби. Незмінний очільник журі – власник винного холдингу VINOS DE LA LUZ Рікардо Ф. НУНЬЕС. За результатами конкурсу виноробби вибороли 34 золотих, 69 – срібних та 17 бронзових медалей.

На підприємстві для виробництва якісних вин та петнатів використовують обладнання PN Zeta, Toscana Inox, KOVODĚL JANČA та інших виробників.

Висока якість українських петнатів – запорука їхньої успішної конкуренції з імпортними, що коштують у 2–3 рази дорожче, стверджує сомельє **Олег КРАВЧЕНКО**.

– Наші виробники досить швидко навчилися робити якісні петнати, яким притаманна свіжість та яскравість. На конкурсі всі напої в цій номінації були досить класними – з чистим смаком та ароматом. Те, що виробники рухаються до високої якості, – хороша тенденція. Але українським петнатам потрібна промоція: вдалий маркетинг, зрозумілі, креативні та привабливі етикетки. Варто попрацювати над тим, щоб споживачі отримували максимально повну інформацію про ці напої, заручившись допомогою фахівців. Адже наші петнати заслуговують на визнання, – вважає Олег Кравченко.

РОЖЕВІ ВИНА: ТРАДИЦІЙНІ І НЕ ДУЖЕ

Вразили членів журі й рожеві вина. У цій номінації виробники представили 15 зразків, серед яких – як вина з традиційних для цього типу сортів, так і з досить незвичних, як Одеський чорний. Вдало попрацювали з цим сортом у винарні «Дрюківські вина», чие вино вибороло на конкурсі срібну медаль. Розе з Одеського чорного відрізняється від інших роже-

вих вин, розповідає засновник виноробні **Юрій КОЛЕСНИК**.

– Для мене це своєрідний експеримент. Років чотири тому Одеським чорним я замінив Бастардо. Це рожеве вино має дуже насичений колір. Намагаюся зробити його дещо світлішим, однак назагал воно залишається особливим. Розе з Одеського чорного не таке легке, як інші рожеві вина, проте дуже цікаве. У ньому відчуваються нотки граната й барбарису. Під час виробництва цього вина працюю відповідно до технології роботи з білими сортами та намагаюся максимально скоротити час контакту суслу з подрібненою мезгою. Поки що не маю пневмопреса, завдяки швидкості роботи якого це вино було б світлішим, – розповідає Юрій Колесник.

Кілька років тому Юрій Колесник почав працювати з сортом Піно Менсьє, виноград якого вперше придбав у Білозерці на Херсонщині. Експерименти дали результат: його розе Піно Менсьє також отримало срібло конкурсу.

Натомість Піно Нуар від Big Wines виборов у цій номінації (Рожеві вина) золоту медаль. Головним фактором такого успіху представниця компанії Наталія Бурлаченко вважає високу якість винограду, придбаного в Ізмаїльському районі, а також внесок талановитого енолога Артема Тарана.

ОРАНЖ ЗА КАХЕТИНСЬКОЮ ТЕХНОЛОГІЄЮ

Найменше зразків виробили представили у номінації «Помаранчеві вина». Позатим усі вони були варті уваги. Серед призерів – два авторські вина від компанії «Юсовініта», засновник якої **Микола ХАПУН** робить вина за кахетинською технологією у глиняних глеках – кевврі. Ця технологія передбачає, що сусло з мезгою зброджує у кевврі, на дно якого спочатку опускаються кісточки з винограду. Через певний час шкірочка, що перебувала зверху, теж спускається донизу й накриває кісточку. Відтак вино не набуває гіркого присмаку. Саме таким способом Микола Хапун зробив і обидва вина-призери.

– Сировину для Мускат Оттонель і Шардоне придбав в

Ізмаїльському районі, попередньо провівши її аналіз. Ніяких додаткових процесів не практикував. Натомість спостерігав, як «поводиться» цей виноград, консультувався з виноробами щодо підбору дріжджів. Адже для мускатних сортів важливо обрати дріжджі, котрі дадуть змогу зберегти аромат. Зрештою отримав хороший результат. Найцікавішим вважаю Шардоне: воно має аромат груші та ананасу. Щоправда, поки що, на жаль, споживачі більше любляють солодкі та напівсолодкі вина. Утім, останнім часом помаленьку починають розумітися й на сухих, – розповідає винороб.

БІЛІ ВИНА: КЛАСИКА Й ОРИГІНАЛЬНІСТЬ

З кожним роком в Україні зростає попит на білі вина, що засвідчило різноманіття двох номінацій, «присвячених» цим напоям, та висока якість представлених зразків.

Серед оригінальних сортів срібло виборов Цитрон Магарача від **Георгія САМСОНЮКА** з Вінниччини. Прикметно, що більшість вин фахівець робить з винограду, який росте на його власному винограднику. Натомість пізні сорти, котрі не встигають досягнути на Поділлі, купує в Одеській області. Георгій Самсонюк практикує цікаві експерименти, вдало поєднуючи сорти.

– Білі вина робимо за класичною технологією. Працюємо на культурних дріжджах, хоч певний період експериментували з різними расами дріжджів за різних температур. З часом встановили обладнання, яке дає змогу контролювати температуру бродіння. Важлива також сировина. Наша місцевість з супіщаним ґрунтом непогано підходить для вирощування винограду. Тому маємо намір розширювати виноградник. Експериментальним шляхом визначили з сортами: висадили Йоханітер, Барон, Цитронний Магарача, Соляріс, Піно Нуар. Сорти цікаво поєднувати, бо вдалі композиції виходять досить ароматними і цікавими на смак. Ну а загалом помічаю, що споживачі віддають перевагу легким білим винам, особливо ж у теплу пору року. Смак, звісно, у кожного свій. Але люди прагнуть купувати яскраві вина, – ділиться власним



досвідом Георгій Самсонюк.

У категорії білих сортових вин золоту медаль здобуло вино Совіньйон Блан від Demidi Vино – виноробні, що успішно працює на Київщині. За словами засновника ФГ «Димидівське» та бренду Demidi Vино Петра ГАВРИЛЕНКА, вино з винограду сорту Совіньйон Блан славиться свіжістю та ароматами цитрусових, які додають вину особливу своєрідність:

– Ми додали вину витримку в діжці впродовж 12 місяців, підкресливши смакові та ароматичні властивості сорту й додавши нотку витримки. Наш Совіньйон Блан – не типовий і вартий уваги. Технологічно Совіньйон Блан особливий тим, що дубова діжка надає вину додаткові ароматичні та смакові відтінки. Витримка в дубовій діжці сприяє оксигенації вина та його округлості, а також впливає на структуру та комплексність смаку. Такі вина можуть мати більш виражені нотки ванілі, деревини, що робить їх цікавими для поціновувачів вин. Інше вино – біле сухе з сортів Соляріс,

Мускаріс, Цитронний Магарача. Виробництво цього вина – ювелірна робота наших технологів у підборі відсоткового співвідношення виноматеріалу з цих сортів. Цікаво, що Соляріс та Мускаріс – виноград німецької селекції, а Цитронний Магарача – української. Але всі ці сорти вирощені на нашому винограднику на Київщині, і наш теруар дає шалений смаковий та ароматний букет у цих сортах.

Ще один призер конкурсу – Шардоне від виноробні Гігінеїшвілі, що вибороло золоту медаль, виготовили з винограду, вирощеного на виноградниках Шабо. Винопереможця робили за класичною білою технологією з короткочасною мацерацією. Збагатив вино і тонкий дріжджовий осад, на якому його тримали до лютого, розповідають на виноробні.

Натомість Валерій Наровило зробив ставку на українські сорти Сухолиманський білий та Загрей, з якими й виборов два «срібла» серед оригінальних білих вин. Їх винороб вважає дуже перспективни-



ми і працюватиме з ними й надалі. «Є таке прислів'я: червоне вино робить Бог, а біле – винороб», – зауважує Валерій Наровило, наголошуючи, що від майстерності винороба у виробництві білих вин залежить дуже багато.

...Та, вочевидь, не лише в білих. І цьогорічний конкурс засвідчив, що вправність українських виноробів зростає, а майстерність – набуває досконалості.

BUCHER
vaslin

**КОМПАНІЯ BUCHER VASLIN
ПРЕЗЕНТУЄ СВОЄ ОБЛАДНАННЯ**

на провідній міжнародній виставці обладнання для виробництва та розливу вина SIMEI.



buchervaslin.com

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

SIMEI

**ЗАПРОШУЄМО
ВАС**

**ІЗ 12 ПО 15
ЛИСТОПАДА**

**ВІДВІДАТИ СТЕНД
КОМПАНІЇ В МІЛАНІ.**





«ОЛПОЛ»: 20 років поступу та нових досягнень

Бочки від компанії «ОЛПОЛ» для витримки вина і міцних напоїв впевнено перебувають у топі впродовж десятиріч



У будь-якій бізнесовій сфері досягти сталого успіху вдається лише коли якість продукції чи послуг залишається беззаперечно високою. Саме тому тривала історія компанії «ОЛПОЛ» з Івано-Франківщини незмінно пов'язана з бажанням підприємців прямувати до щоразу вищих показників якості. Цьогоріч у ТзОВ «ОЛПОЛ» відзначають двадцятиріччя діяльності. Саме у 2004-му на підприємстві, створеному на базі бондарного цеху Солотвинського лісокомбінату, виготовили першу бочку для витримки напоїв.

Про становлення, розвиток та сьогодення бондарної компанії читачам нашого журналу розповів один із засновників підприємства Ярема ПОВОРОЗНИК.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ДОСВІД ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО ПІДПРИЄМСТВА

ТзОВ «ОЛПОЛ» заснували дещо раніше – у 2002-му. Тоді Ярема Поворозник разом із французом Паскалем Ріндером зареєстрували нове підприємство. Пріоритетним видом діяльності обрали виробництво бочок для витримки вин, коньяку, віскі. Мали

на меті активно застосовувати в роботі досвід та традиції французьких бондарів.

На той час Ярема Поворозник уже мав значний досвід роботи в обраній сфері, адже з 1982 року працював у бондарному цеху тутешнього лісокомбінату, де виготовляли бочки для зберігання жиру та фруктових пюре на харчових комбінатах. А завдяки партнеру з Франції на молодому підприємстві розпочали втілювати досвід французьких бондарів.

– Перед тим, як розпочати виробництво, наші майстри вирушили до Франції та пройшли навчання на провідних бондарних підприємствах. Бондарі з України отримали ґрунтовні знання та навички, вивчили технологію виготовлення бочок відповідно до вимог сучасного виноробства. Коли ж увесь технологічний процес на нашому виробництві зрештою було налагоджено, у травні 2004 року зробили першу бочку типу «Бургонь» місткістю 228 літрів – за французькою технологією, – розповідає Ярема Поворозник.

Поступово на підприємстві налагодили виробництво бочок різної місткості – на 57, 114, 225, 370 літрів. Вироби таких об'ємів в основному спрямовували на експорт. Натомість для потреб українських виробників напоїв «ОЛПОЛ» запропонував місткості на 5, 10, 25, 35 літрів.

Наразі на підприємстві у рік виготовляють близько 4 тис. бочок місткістю від 5 до 400 літрів. Більшість з них – близько 93 % – спрямовують на експорт. Українські бочки продають до Франції, Польщі, США, Молдови. З окремими закордонними клієнтами плідна співпраця триває дуже довго.

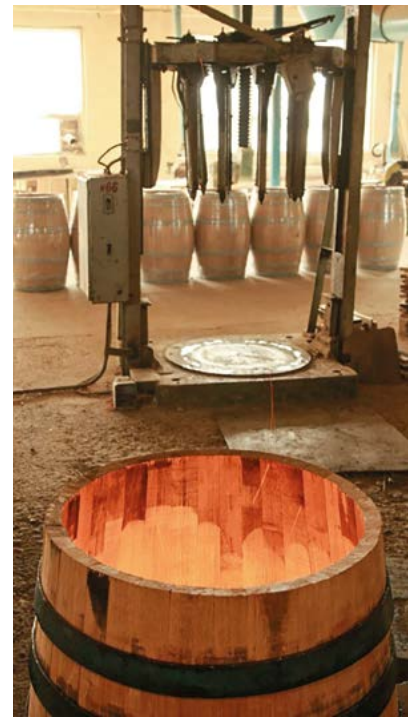
– Попри те, що вироби в основному відправляємо на експорт, багато українських виробників також купують бочки нашого виробництва. Скажімо, з компанією «Г'яна вишня» працюємо вже близько десяти років. Наші бочки є в Narovylo Winery, «Родинній виноробні Зелениці», Leleka Wines, Villa Tinta, виноробні «Одесос», «Винному домі Гігінеішвілі» та в інших виробників вина. Зараз крафтові винороби роблять значно більше сухих вин, ніж раніше, і витримують їх у бочках. До того ж вони прагнуть презентувати свої

напої на виставках та дегустаціях, вигравати призові місця. А для цього важливо витримувати вина в хороших бочках, – зауважує засновник підприємства.

ДОБРА ДЕРЕВИНА ДЛЯ ДОБРИХ БОЧОК

Визнана висока якість бочок від «ОЛПОЛ» – результат поєднання багатьох факторів. Один з найважливіших – висококласна сировина для їхнього виробництва. Основний різновид сировини – дуб черешчатий (*querqus robur*), а також дуб скельний (*querqus petraea*) – з України і під ексклюзивні замовлення імпортують з Франції. На підприємстві також використовують американський білий дуб (*querqus alba*). До деревини є чіткі вимоги: дуб повинен бути віком 80–100 років, з діаметром стовбура не менше як 40 сантиметрів. В Україні підприємці купують дуби лише в тих регіонах, деревина з яких має потрібні параметри, зокрема – під час витримки дає яскравий карамельний та ванільний смак та оптимально насичує напої дубильними речовинами. Саме такі дерева ростуть на Волині, Рівненщині, Прикарпатті, Закарпатті, Буковині.

Самостійно на підприємстві виготовляють близько 20 % клепок від загальних обсягів – в основному з деревини, що росте на Прикарпатті. Решту купують у ви-



гляді клепок, оскільки доставляти необроблену деревину здалеку підприємству невігодно.

У процесі виготовлення клепок колоди розколюють, щоб зберегти довгі дубові волокна. Завдяки цьому майбутні бочки залишатимуться непроникними. Перед тим, як потрапити безпосередньо у виробничий процес, дубова клепка близько двох років витримується на відкритому повітрі. За цей час під впливом опадів та свіжого повітря деревина досягає потрібної кондиції: втрачає терпкі таніни та набуває максимального потенціалу смаків і ароматів.

У виробництві бочок для витримки вин використовується деревина з меншим приростом річних кілець та природним дозріванням не менше як 2 роки. Натомість місткості для витримання міцних напоїв роблять з дубів з більшим приростом річних кілець і природним дозріванням.

Важливий аспект виробництва – випалювання, від ступеня якого залежить, якими смаками та ароматами бочка насичуватиме напої згодом. На підприємстві практикують 18 різних ступенів випалювання, з них: легкий, середній, середній плюс, сильний та «шкіра крокодила». Залежно від ступеня випалювання напої набувають аромату ванілі, карамелі, рум'яної хлібно-ї скоринки, підсмаженої кави.



ЗАКОРДОННІ ЗАМОВНИКИ ЦІНЮЮТЬ АЛЬТЕРНАТИВУ

ТзОВ «ОЛПОЛ» виготовляє також альтернативну продукцію – дубові чипси, кубики, клепку для витримки в місткостях з нержавійки. Щороку на підприємстві роблять біля 100 тонн дубових чипсів, і об'єми постійно зростають.

– Альтернативу застосовують під час виробництва вин, міцних напоїв і навіть у первинному виноробстві – під час бродіння сусла. Вона має властивості антиоксиданту, надає напоям яскравого кольору, смаку та аромату, насичує їх танінами. Ці продукти дуже популярні за кордоном, тим паче що тамтешнє галузеве законодавство дозволяє використовувати їх як у виноробстві, так і в виготовленні міцних напоїв. Тому за кордон експортуємо досить великі обсяги альтернативи: до Франції відправляємо її десятками тонн, – розказує співвласник ТзОВ «ОЛПОЛ».

Ще один вид діяльності підприємства – ремонт та відновлення бочок. Чималу їх кількість на реновацію доставляють з Франції, оскільки тамтешнім виноробам фінансово вигідніше відправити бочки в Україну, аніж відновлювати їх у місцевих майстрів.

– За рік ремонтуємо 2–3 тисячі бочок. Також проводимо реновацію дубових місткостей як від «ОЛПОЛ», так і від інших виробників. Якщо бочка відпрацювала три цикли витримання вина, у ній може залишатися винний камінь, а стінки на кілька міліметрів просочуються вином. Майстри знімають просякнутий напоєм шар, знову випалюють всередині. Після цього бочка ще може повноцінно працювати два цикли, а якщо йдеть-

ся про витримку міцних напоїв, то й довше. Взагалі ж бочку можна використовувати навіть 50 і більше років, все залежить, як саме і для чого. Свого часу від заводу Hennessy ми ремонтували дубові місткості, до яких напій вперше заливали у 1961 році. Після реновації ці бочки знову працюють, облагороджуючи напої, – розповідає Ярема Поворозник.

Зазвичай бочки, які відпрацювали кілька циклів у виноробстві, далі використовують для витримки міцних напоїв.

ПРАЦЮЮТЬ ЗАДЛЯ РОЗВИТКУ І ПЕРЕМОГИ

Бочки від «ОЛПОЛ» не потребують додаткової підготовки перед використанням. Протягом двох років попереднього витримання на повітрі деревина набуває потрібної кондиції. Клієнтам, які придбали бочки, рекомендують на добу залити до них воду, після чого наповнювати місткості напоєм для тривалого витримання. Саме так радять робити французькі майстри.

Догляд за виробами простий. Якщо після завершення циклу до бочки знову не заливають напій, її бажано обробити піросульфідом калію, а перед наступним використанням – ретельно помити.

У бочках від ТзОВ «ОЛПОЛ» витримують як червоні, так і білі вина. Завдяки витримці червоні набувають гранатового відтінку, яскравого аромату та пряного післясмаку. За численними відгуками клієнтів, найкращі результати вдається отримати, витримуючи вина з червоних сортів Піно Нуар, Одеський чорний, Каберне Совіньйон, Мерло, Сапераві, Каберне Фран, а також білих Шардоне, Рислінг, Сухолиманський білий.

Про те, щоб клієнт зрештою отримав продукцію максимально високої якості, в «ОЛПОЛ» дбають не лише на всіх етапах виробництва, а й під час транспортування. Кожну бочку ретельно обклеюють

захисною плівкою та доставляють фурами з перевіреними роками перевізниками.

Щоправда, на чітку вибудовану логістику вплинули непрості воєнні часи. Через блокування польського кордону дуже зросли черги й на митницях, що на кордонах з іншими країнами. Відтак швидкість доставлення готової продукції до Європи суттєво знизилася.

На підприємстві роблять усе для того, щоб забезпечити стабільність виробничого процесу в умовах війни. Найбільше занепокоєння пов'язане з потребою зберегти штат майстрів-професіоналів. Бондар – не надто поширена професія, і в Україні таких майстрів зараз не готують. На підприємстві розв'язують цю проблему, навчаючи бондарної справи верстатників, котрі закінчили деревообробне училище. Ази професії вони осягають близько року, ще протягом 2–3 років напрацьовують необхідний досвід. До слова, бондарі на підприємстві отримують гідну зарплатню – 30–40 тисяч гривень.

– Наш пріоритет – незмінно висока якість продукції. Саме завдяки цьому ми здобули визнання, напрацювали клієнтську базу й отримуємо багато схвальних відгуків. Крафтовики хвалять бочки від «ОЛПОЛ» на своїх сторінках у соцмережах, і це – чудова реклама. Зараз працюємо над тим, щоб поліпшити умови праці. Купуємо нове обладнання, з допомогою якого ще більше вдосконалимо якість продукції. Щороку на підприємство приїжджають бондарі з Франції та проводять майстер-класи для наших майстрів. Бо щоб конкурувати з іншими виробниками, розвиватися потрібно постійно. Водночас ми допомагаємо війську чим можемо. Колектив донатить на ЗСУ 10 % від зарплатні, постійно купуємо дрони, інші важливі для бійців речі. Нам усім потрібна перемога, бо вона – запорука майбутнього України, – каже Ярема Поворозник. ■

ТОВ «ОЛПОЛ»

м. Богородчани, вул. Шевченка, 114,
Івано-Франківська обл., 77701

+38 0347 12 12 64, +38 067 342 33 67

info@olpol.net, olpol-buh@ukr.net, www.olpol.net



ІЗ ФРАНЦУЗЬКИМ КОРІННЯМ ТА МІСІЄЮ, ЩО ОБ'ЄДНУЄ

Як вино ТМ GRANDE VALLEE

підкорює
споживачів
та вражає
професіоналів
галузі



Українське виноробство – сфера, що розвивається досить швидкими темпами і тішить поступом навіть у складні для країни часи. Відбувається це передусім завдяки тим, хто прагне не просто досягти успіху в обраному сегменті бізнесу, а й довести світові, що український продукт вартий уваги. А для цього потрібно йти в ногу з часом, забезпечувати незмінну якість виробництва та триматися обраного курсу, вважає бренд-менеджерка торгової марки GRANDE VALLEE Ксенія ФІЛЬЦЕВА.



Вина, виготовлені з вирощеного на Одещині винограду, під цією маркою випускає компанія VINTREST. І хоч історія цієї торгової марки не настільки тривала, як у деяких вітчизняних «грандів» виноробства, її розвиток протягом останніх років по-справжньому вражає. Перемоги у престижних дегустаційних конкурсах, присутність на VIP-полиці у відомій торговій мережі та, зрештою, особлива популярність продукції серед споживачів – цими досягненнями у компанії щиро пишуться та далі впевнено рухаються обраним курсом.

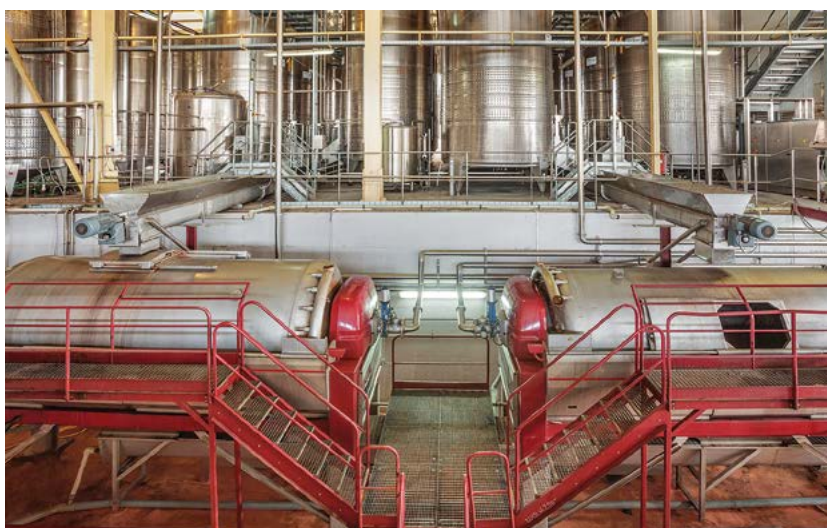
На що саме свого часу зробили ставку винороби GRANDE VALLEE, та як бренд втілює у життя свою місію, об'єднуючи людей, які обирають українську якість, – про це Ксенія Фільцева розповіла читачам журналу.

АКЦЕНТ – НА ЯКОСТІ

Вина GRANDE VALLEE вперше випустили у 2015 році. Нова торгова марка отримала назву на честь Великої Долини – місця, де ростуть виноградники компанії VINTREST. Ну а французька мова стала даниною слогана «Українське вино з французьким корінням», що найкраще характеризує особливості цього вина.

– Свого часу саджанці для виноградників ми придбали саме у Франції. Згодом встановили інноваційне французьке обладнання на виробництві. Вирощуємо класичні сорти і, відповідно, робимо класичні вина – різні за стилістикою, проте з незмінно гармонійним глибоким смаком та ароматом. У той час, коли нова торгова марка лише з'явилася на світ, акцент у виноробстві був на масове виробництво. Маючи власні потужності, ми прагнули завоювати ринок. Однак згодом, у 2022-му, провели повний ребрендинг, відтоді позиціюючи нашу торгову марку як крафтову. Тоді повністю змінили оформлення продукції. Зараз маємо сучасний актуальний дизайн, йдемо в ногу з часом, та акцентуємо саме на якості, не намагаючись бути повсюди, – каже Ксенія Фільцева.

Виноградники компанії, висаджені в Одеському районі з 1998 до 2006 року, ростуть на площі 140 гектарів в умовах м'якого помірною морського клімату. На родючих південних ґрунтах вирощують класичні європейські білі сорти Піно Блан, Трамінер, Шардоне, Рислінг, Совіньйон Блан та червоні Піно Нуар, Каберне, Мерло, Піно Менсьє. Саме зараз виноградники досягли стану зрілості та дають



максимально якісний і насичений врожай.

На виноградниках постійно працюють фахівці та досвідчені робітники, які забезпечують найвищий рівень догляду, захисту від хвороб та шкідників, чітко витримуючи всі вимоги технології вирощування сировини для виноробства. Якість врожаю відстежується на різних етапах, тож зрештою на виробництво потрапляє виноград найвищого ґатунку. Причому відбувається це за лічені хвилини, оскільки виробничі потужності розташовані неподалік виноградників.

– Нових сортів додавати не плануємо – вирощуємо традиційну для нас класику. Натомість цього року або в наступному році плануємо висадити нові виноградники. Попри те, що багато крафтових виноробів зараз роблять ставку на автохтонні сорти, ми обрали для себе класичні. Як ідеться у слогані GRANDE VALLEE, наше вино – з французьким корінням. Тому нам цікаво досліджувати, як європейські класичні сорти «показують» себе в нашому приморському теруарі і якими з них виходять вина. Ми має-

мо Трамінер – ароматний та свіжий сорт, мало поширений на українських виноградниках. Вирощуємо Піно Менсьє, з якого робимо ігристі та рожеве сухе. З винограду Каберне, Мерло, Піно Нуар, Піно Менсьє, Трамінер та Шардоне виготовляємо моносортів вина. Усі інші сорти спрямовуємо на виробництво наших ігристих, які ввели до асортименту у 2018 році. Наша мета – не нарощувати лінійку, а робити те, що виходить найкраще. Адже якість вина розпочинається з виноградного грона. Тому від догляду за виноградом залежить, що зрештою буде у пляшці, – зазначає фахівчиня.

ОРДИНАРНІ, ВИТРИМАНІ ТА ІГРИСТІ

Під торговою маркою GRANDE VALLEE зараз випускають чотири лінійки вин. До базової входять ординарні невитримані червоні вина Каберне, Мерло та Піно Нуар, білі Трамінер і Шардоне, а також рожеве Піно Менсьє. Це напої з тонким ароматом та елегантним посмаком. Червоні вина з цієї лінійки не мають високого вмісту танінів з огляду на відсутність витримки, тому вони максимально питкі та легкі.

Серед витриманих «преміум» вин ТМ GRANDE VALLEE – Сапераві, Мерло та Каберне з витримкою пів року, а також витримане протягом двох років Сапераві. Ці вина належать до лімітованої колекції: у рік випускають не більше як 1500 пляшок кожного з них. Витримані вина торгової марки, яким притаманний глибокий смак та аромат, добре знамі серед поціновувачів таких напо-

їв та фахівців, адже неодноразово отримували визнання на конкурсах та дегустаціях.

Ще одна популярна лінійка – ігристі, виготовлені методом «charmat», що передбачає бродіння ігристого вина в резервуарах. Цим способом виготовляють біле та рожеве брют, а також біле напівсолодке ігристе вино – свіже та збалансоване.

Виробники дуже пишаються й рожевим «Méthode Charmat», яке приваблює смаком та зовнішнім виглядом та має стабільний попит серед споживачів.

Четверта лінійка – ігристі, виготовлені за класичною технологією, відповідно до якої бродіння ігристого вина проходить в пляшках з витримкою на осаді не менше як 18 місяців. У цій лінійці виробники пропонують білий та рожевий ігристий брют «Méthode Traditionnelle».

ВИЗНАННЯ НАДИХАЄ НА РОЗВИТОК

Якість вина GRANDE VALLEE засвідчує стрімкий ріст його популярності серед споживачів. Водночас напої отримують визнання і в середовищі професіоналів, що надихає на подальший розвиток.

– Від часу ребрендингу у 2022-му маємо багато досягнень, постійно беремо участь у фестивалях та дегустаціях як в Україні, так і за кордоном. Це дає змогу презентувати нашу торгову марку ширшому загалу, а також працювати нові варіанти реалізації. Важливо, що світ повірив в Україну, і тому ми не лише робимо

промоцію власній продукції, а й популяризуємо українське вино загальною. Нещодавно долучилися до торгової місії B2B та успішно провели переговори з німецькими імпортерами, зустрівшись з низкою дуже впливових гравців на цьому ринку. Торік наше ігристе біле «Méthode Traditionnelle» презентувало Україну у Франції в музеї Бордо. Це – дуже престижна місія, – розповідає Ксенія Фільцева.

Продукція GRANDE VALLEE мала великий успіх і на професійній дегустації українських вин відомими міжнародними експертами, що відбулася в липні цього року у Варшаві за ініціативи Wines of Ukraine. Фахівці з різних країн світу обрали з презентованого 91 зразка вин 24 найкращих напої. До ТОП 24 увійшли одразу три вина TM GRANDE VALLEE: білий брют «Méthode Traditionnelle», білий брют «Méthode Charmat» та Saperavi Reserve 2022. За результатами дегустації у мережі «Сільпо» облаштують брендовані полиці «TOP 24 best wines of Ukraine», на яких будуть вина, що обрали експерти.

– Якщо зважити, що два роки тому TM GRANDE VALLEE була маловідомою, то зараз ми рухаємося дуже активними темпами. Після дегустації про нас дізналося ще більше поціновувачів вина, я отримую дуже багато дзвінків, відгуків, пропозицій. Наша продукція зацікавлює щоразу більшу аудиторію, і це спонукає до подальшого розвитку, – каже бренд-менеджерка торгової марки.

Стрімкий успіх продукції GRANDE VALLEE зумовлює її високу якість, якої вдається досягти і завдяки сучасному обладнанню. На виробничих потужностях виноробні встановлені устаткування від французьких виробників Bucher Vaslin, Zip Technologies, Velo, Della Toffola, що дає змогу забезпечувати європейський рівень усіх технологічних процесів.

Виробництво оснащено двома лініями для перероблення винограду, що дає змогу водночас працювати з білими та червоними сортами.

Для витримки вин із преміальної лінійки використовуються баррики зі столітнього дуба, які також придбали у Франції. До слова, у компанії відтепер мають намір витримувати не лише червоні, а й білі вина. Для цієї мети нещодавно також закупили французькі баррики.

– Ми відстежуємо новинки на ринку обладнання й за потреби оновлюємо наше устаткування. Плануємо взяти участь у галузевій виставці в Мілані SIMEI, де також буде змога ознайомитися з інноваціями у виноробстві. Складники для виробництва теж купуємо лише у перевірених виробників – EnoGrup, Lallemand, IOC. Ще один важливий складник для досягнення якості кінцевого продукту – досвідчені фахівці. Наші спеціалісти постійно беруть участь у тренінгах та навчаннях, вдосконалюють навички та здобувають актуальні знання, – зазначає Ксенія Фільцева.

На підприємстві діє власна лабораторія, де продукція контролюється на кожному з етапів її виробництва. Усі процеси відстежують досвідчені технологи, тому впевненість у якості та безпечності напоїв є беззаперечною.

ОБ'ЄДНУВАТИ ЛЮДЕЙ, НАВЧАЮЧИ КУЛЬТУРИ СПОЖИВАННЯ ВИНА

Зараз у виноробів розпочинається новий сезон, від якого вони мають великі очікування. На майбутній виноmaterіал уже є цікаві плани.

– Маємо намір робити біле витримане вино, також плануємо додати до лінійки «преміум» кілька сортів червоних вин із дворічної витримкою. Будуть й інші цікаві пропозиції. Скажімо, класичне ігристе, закладене ще у 2018 році. Ще рік тому в нас було багато охочих придбати цей унікальний напій. Однак власник вирішив залишити частину цього вина. Виявивши нещодавно, що цього ігристого у нас є ще відносно чимало, я переконала власника презентувати цей витриманий напій як нашу новинку. Тож маємо близько 500 пляшок ігристого, котре витримували понад 60 місяців. Це ексклюзивний продукт, і дизайн та оформлення будуть відповідними. Хочемо презентувати його на фестивалях, щоб дивувати учасників нашої продукції. А ще деякі новинки мають стати сюрпризами для споживачів, – розповідає фахівчиня.

До зовнішнього вигляду продукції та оформлення тари у компанії ставляться особливо ретельно, справедливо вважаючи цей аспект дуже важливим для вдалої промоції якісного продукту.

Задля популяризації вина проводять дегустації, організовують цікаві події. Раніше на підприємстві практикувалися екскурсії. Однак воєнні часи внесли корективи в насичене життя компанії, що працює у досить неспокійному регіоні. Після повномасштабного вторгнення навіть довелося тимчасово призупинити роботу, однак згодом все повернулося до більш-менш звичного ритму. З часом усі процеси вдалося налагодити, хоч зараз частина персоналу захищає Україну. А туристичний напрямок знову набуде популярності після перемоги, впевнені винороби.

Придбати вина торгової марки GRANDE VALLEE можна у спеціалізованих магазинах та бутиках, а також замовити в інтернет-магазині. Нині їх реалізують також у HoReCa великих міст України – у Києві, Одесі, Львові, Запоріжжі, Дніпрі.

– Постійно формуємо спеціальні пропозиції для споживачів, адже прагнемо, щоб люди мали змогу спробувати вина і стати нашими клієнтами. Бо скуштувати – означає зрозуміти смак. Скажімо, наше рожеве брют так подобається споживачам, що навіть не потребує додаткової промоції – воно саме себе продає. Взагалі ж місія нашого бренду – об'єднувати людей. Вина GRANDE VALLEE купують, щоб презентувати Україну, влаштовувати романтичні побачення, збиратися за дружнім столом. Натомість ми хочемо, щоб люди більше дізнавалися про вино, особливо про українське, та культуру його споживання. Тому потрібно спілкуватися, пояснювати, пропонувати нове. Бо правильне ставлення до цього напою свідчить, серед іншого, ще й про цивілізованість країни, – впевнена Ксенія Фільцева. ■


grande vallée

Facebook



Instagram:



Website



Біологічне рішення для контролю забруднення вина



ЩО ТАКЕ ХІТОЗАН І ХІТИН-ГЛЮКАН?

Aspergillus niger – це гриби, з яких видобувають хітин і хітин-глюкан. За допомогою деацетилювання з хітину добувають хітозан. Єдиний схвалений хітозан для виноробства – отриманий із міцелію *Aspergillus niger*. Хітозан, отриманий із тварин (ракоподібних) чи інших грибів, – не санкціонований для виробництва вина.

З 2003 року у співпраці з партнером Kitozyme ми перевіряли та відбирали найкращу сировину, базуючись на фізико-хімічному різноманітті хітозанів і хітинглюканів. Розмаїття хітозанів залежить від фізико-хімічних характеристик, таких як ступінь деацетилювання, ступінь полімерізації та гранулометрія.

Антибактеріальні та протигрибкові властивості наших формул на основі хітозану (**No Brett Inside™** або **NBI** та **Bactiless™**) були ретельно вивчені. Доведено їхню ефективну протимікробну дію: сильне пригнічення *Brettanomyces* (особливо **NBI**) та оцтових і кислотомолочних бактерій (особливо

Рисунок 1.

Оптична мікроскопія клітин *Brettanomyces* з **No Brett Inside™**



Упродовж усього життя вина існує ризик мікробіологічного псування. Щоб обмежити мікробні забруднення, пов'язані з органічними відхиленнями, зазвичай використовують SO₂, попри те, що ринок шукає вина з меншим вмістом сульфіту. Один зі способів боротьби з мікробами псування та запобігання їхньому розвитку – біосинтез (селекціоновані дріжджі, ко-інокуляція з селекціонованими бактеріями). Завдяки нашим дослідженням ми знайшли безпечні та ефективні біологічні альтернативи проти забруднень, особливо проти *Brettanomyces* та молочних і оцтових бактерій. Це похідні хітину грибового походження: чистий хітозан (**No Brett Inside™**) та хітозан, поєднаний із хітинглюканом (**Bactiless™**). Обидва ці продукти на основі хітозану, на 100 % з *Aspergillus niger*. Вони відповідають суворим сертифікаціям OIV та всім правилам Євросоюзу. Ці продукти успішно використовують у виноробстві впродовж останніх 10 років. У статті фахівці компанії Lallemand пояснюють механізм дії та ефективність цих продуктів (повністю натуральних, без ГМО, що біологічно розкладаються та не містять алергенів).

Bactiless™). Останній складається з чистого хітозану, який діє в синергії з особливим хітин-глюканом. Хітозан відіграє антимікробну роль, а хітин-глюкан допомагає максималізувати фізичний ефект (виведення через флокуляцію з пошкодженими клітинами та їхне осідання).

Як приклад, на рисунку 1 показано клітини *Brettanomyces*, оброблені хітозаном (**NBI**), *Taillandier* та ін. під оптичним мікроскопом, де ми можемо побачити:

- фізичний ефект: агрегація внаслідок взаємодії зарядів **NBI** і дріжджових клітин;
- біологічний ефект: відмирання клітин *Brettanomyces*.

ЕФЕКТИВНІСТЬ ЧИСТИХ ФОРМ ХІТОЗАНУ І ХІТИН-ГЛЮКАНУ

Brettanomyces становить постійну загрозу для якості вина через вироблення летких фенолів (аромат двору зі скотом, пластиру, медичні аромати), які знижують сенсорну

якість вина. Патогенні дріжджі можуть розвиватись у складних умовах упродовж всього життя вина, особливо під час витримування. Для боротьби з *Brettanomyces* найчастіше використовують SO₂, але деякі штами стійкі до нього. На ринку також є інші продукти на основі хітозану для контролю забруднення вина. Частіше ці продукти є сумішшю органічних кислот та/або похідних дріжджів і хітозану. Наша науково-дослідна група порівняла чистий хітозан (**No Brett Inside™**) чи хітозан, комбінований із хітин-глюканом (**Bactiless™**), із продуктом-сумішшю (активованим хітозаном).

No Brett Inside™, 100 % *Aspergillus niger* чистий хітозан, порівняли з продуктом-сумішшю методом RT-PMAX-PCR, що забезпечує точну оцінку живих клітин *Brettanomyces* (без ризику хибно-позитивного підрахунку). На рисунку 2 показано, наскільки ефективним є **NBI** в набагато менших дозах, ніж так звані активовані хітозани. Він такий самий швидкий та ефективний, як продукт-суміш, що використовували в рекомендо-

GO-FERM™ STEROL FLASH™

ПРИШВИДШІТЬ
РЕГІДРАТАЦІЮ
ВАШИХ
ДРІЖДЖІВ



100% micro-agglomerated
wine yeast protector

**INSTANT
Dispersion**

ШВИДШЕ, КРАЩЕ, СИЛЬНІШЕ, ВИЩЕ

- Швидша регідратація в прохолодній воді ($\geq 15^{\circ}\text{C}$) за 15 хвилин
- Кращий захист винних дріжджів завдяки більшій інтеграції стеролів
- Сильніша життєздатність винних дріжджів у суворих умовах виробництва
- Вище поглинання ароматичних прекурсорів для оптимізації якості вина



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

LALLEMAND

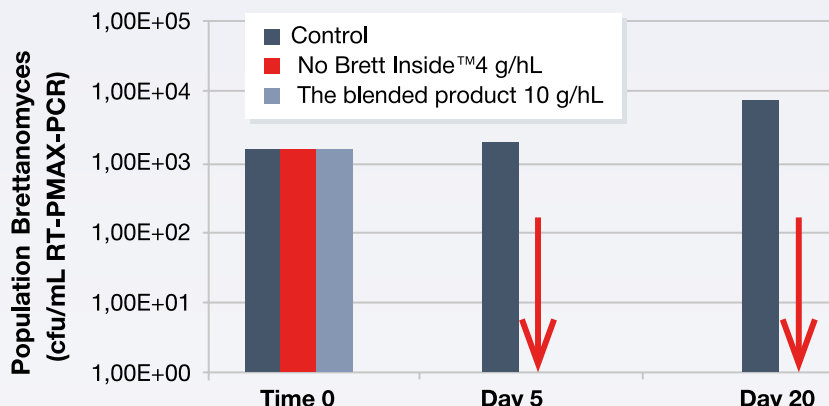
LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

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

www.lallemandwine.com

Рисунок 2. Загибель *Brettanomyces*, виміряна за допомогою методу Real-Time PMAX-PCR у вині без антимікробіального агента, у вині з NBI 4 г/Гл та у вині з продуктом-сумішшю 10 г/Гл (співпраця з Excell Iberica 2017)



ваній дозі. Це помітно через 5 днів після додавання.

З моменту розробки у 2016, **Bactiless™** перевірено зменшує популяцію молочнокислих та оцтових бактерій у винах, у виробництві бази для ігристих вин чи брендів. Також його використовують для затримки чи уникнення яблучно-молочного бродіння.

Щоб розширити розуміння антибактеріальної дії хітозану, наша дослідницька команда порівняла використання **Bactiless™** з іншим продуктом. Випробування

провели на білих винах (рисунок 3), де було необхідно запобігти яблучно-молочному бродінню. ЯМБ зупинили як **Bactiless™**, так і продукт-суміш. Проте **Bactiless™** показав ефективність за умови нижчого дозування завдяки високій чистоті препарату (також позитивні тенденції спостерігаються і в червоних винах).

Після закінчення ЯМБ необхідна мікробіологічна стабільність. На рисунку 4 показано результати спостережень. **Bactiless™** і продукт-суміш продемонстрували

здатність зменшувати популяцію молочнокислих бактерій. Однак **Bactiless™** вимагає меншої дози (20 г/Гл) проти продукту-суміші (25 г/Гл), оскільки якість хітозану в **Bactiless™** більш ефективна.

ВИСНОВКИ

- Хітозан **No Brett Inside™** і хітозан та хітин-глюкан **Bactiless™** зупиняють зростання патогенної мікрофлори більш ефективним способом порівняно з іншими формулами, оскільки він є більш концентрованим, з вищою чистотою хітозану.

- **No Brett Inside™** і **Bactiless™** унікально створені на основі 100 % *Aspergillus niger* із найчистішою та сертифікованою формою хітозану, яка є єдиною формулою, схваленою OIV.

- **No Brett Inside™** і **Bactiless™** не є стратегією зменшення SO₂ у винах.

- Численні випробування, які були проведені упродовж 15 років, підтверджують, що **No Brett Inside™** та **Bactiless™** не впливають негативно на сенсорну якість вина. Вони сприяють кращому збереженню, знижуючи ризик мікробного псування. ▣

Рисунок 3. Зменшення популяції молочнокислих бактерій у білому вині з **Bactiless™** у порівнянні з продуктом-сумішшю для запобігання початку ЯМБ

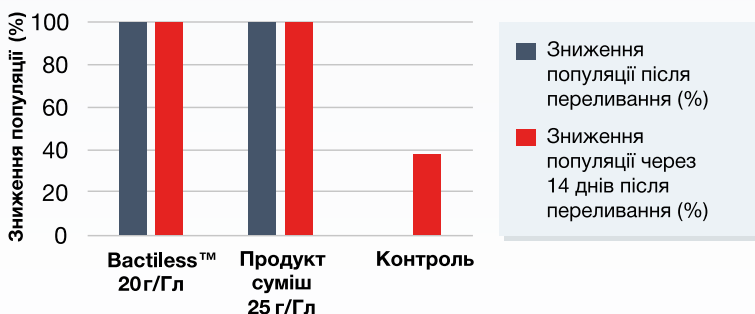
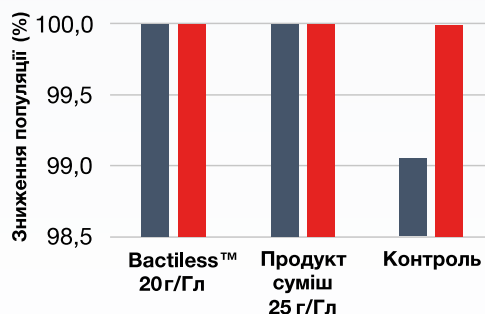


Рисунок 4. Зменшення популяції *O.oeni* після ЯМБ з використанням **Bactiless™** та продукту-суміші



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

Lallemmand, Croatia Nenad Maslek, dipl ing, Area manager
mob.: +385 98 302 462, e-mail: nmaskek@lallemmand.com
www.lallemmandwine.com



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



ВИНО ЯК РОДИННА СПРАВА: ІСТОРІЯ ВИНОРОБСТВА П'ЯТИ ПОКОЛІНЬ СІМ'Ї ШОШ



У славному традиціями виноробства Закарпатті чимало майстрів цієї справи – винороби з діда-прадіда. Однак професійна історія винороба Карла ШОША з-поміж інших вирізняється тривалістю та наступністю. Винороб та виноградар у третьому поколінні, угорець Карло Карлович Шош працює в Україні в галузі виноробства вже понад тридцять років. За цей час його вина вибороли низку найрізноманітніших престижних нагород та завоювали прихильність багатьох поціновувачів. Та, вочевидь, найголовніше, що справу, котра дісталася виноробу у спадок від його талановитих предків, він нині передає вже п'ятому поколінню у своїй родині. Онук майстра Крістіан Шош здобув освіту енолога, навчаючись в Угорщині та Австрії. Тож нині на родинній виноробні він втілює власні знання, збагачуючи цю справу новими ідеями.

Як ведеться нині закарпатським виноробам, чим виноробня родини Шош зараз дивує прихильників закарпатських вин, дізнавалася засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина КОНЄВА, яка побувала на виноробні.

НАЙСТАРІШИЙ ВИНОГРАД ТА НОВІ ІДЕЇ

Родинне підприємство працює в селі Кідьош, що поблизу міста Берегове. Мають власні виноградники – 11 гектарів винограду висаджені неподалік, на південному схилі гори. Загалом вирощують понад 60 різноманітних сортів. Серед них – Бакатор білий, Бакатор рожевий, Серемі Золд, Рислінг італійський, Королівська Леанка, Золодьондь, Шасла, Черсеґі Фюсереш, Гаршлелеву, Мускат, Леанка, Каберне Совіньон, Каберне Фран, Мерло, Сапераві. 2,3 гектара займають нові насадження, на яких ростуть такі сорти: Рислінг Рейнський, Соляріс, Регент.

Таке різноманіття дає змогу експериментувати: практично кожного сезону на виноробні Шоша роблять нові вина, як за старовинними, так і за власними рецептами.

– Свого часу я робив вино так, як колись мій дід. Взагалі ж нашій виноробні уже понад сто років. Збереглися документи, які це засвідчують. Цю справу розвивала вся родина, кілька поколінь якої



НАПОЇ, ЗДАТНІ ЗДИВУВАТИ

Процес виробництва на виноробні Шоша ґрунтується на традиційних принципах: для бродіння винороби використовують лише «дикі» дріжджі, а також не додають до вина цукру. Щоб забезпечити певний рівень цукристості, застосовують технологію зупинки бродіння.

Попри те, що винні підвали виноробні Шоша славляться як десертними, так і сухими винами, саме на останні в Україні зростає попит, кажуть винороби. Якщо раніше туристи віддавали перевагу солодким та напівсолодким напоям, то зараз розвивається культура споживання сухих вин. Досвід виноробів засвідчує популярність передусім білих сухих вин. Тому основна частка нинішнього асортименту винарні – саме білі сухі.

Серед різноманіття вин від Карла Шоша є ті, якими майстер пишається найбільше. «Королівська Леанка» з відомого угорського сорту винограду – вино з мускатним смаком та квітково-медовим ароматом, що має низку нагород. До слова, у підвалах виноробні найстаршим вином є саме «Королівська Леанка», якому уже 36 років.

За старовинним рецептом на винарні роблять «Чорну Троянду» – червоне десертне вино з чотирьох сортів винограду. Цей напій з ароматом чорної смородини, підсолоджений медом та закріплений настояною на чорносливі виноградною палинкою, виготовляли всі покоління родини виноробів. Його витримують протягом кількох років, тож «Червона Троянда» набуває неповторного смаку і

жило в цій місцевості. Це не дивно, бо наш край – то «виноробне» місце. Навіть зараз виноградники є практично у всіх – якщо не інші сорти, то принаймні Кадарку люди для себе вирощують. Ну, а нашому найстарішому винограду сортів Королівська Леанка та Фурмінт уже понад 70 років. Думаю, що ці лози – найстаріші в Україні. Вони дають трохи менше врожаю, зате якість – чудова. Доглядаючи за виноградниками, ми зазвичай забираємо зайві грона, бо в такому разі виноград буде значно кращий. Це особливо важливо саме для старих виноградників, – розповідає Карло Шош.

На виноробні Карло Шош зараз працює разом зі своїм онуком Крістіаном, який, завершивши навчання за кордоном, живе в Україні вже четвертий рік. Поєднання вагомого досвіду та нових знань, які здобув Крістіан у процесі навчання, позначилися на «почерку» виноробства. Утім, основні підходи залишаються незмінними: традиційні технології, використання лише природних дріжджів, витримка в дубових бочках. Водночас винороби далі

навчаються та експериментують, зауважує Крістіан.

– Це навчаючись в університеті, мав бажання повернутися в Україну та працювати виноробом саме тут. Бо як би не було, а тут – цікавіше. Я з шестирічного віку допомагав дідусеві, і фактично є вже п'ятим поколінням родини, що продовжує сімейну справу. Навчаючись, не лише здобував знання, а й мав дуже багато практики. Тому ідей є багато, і я дуже хочу, щоб завдяки їм наше село як осередок якісного виноробства «звучало» не лише в Україні, а й у світі, – каже молодий винороб.

Ці амбітні задуми Крістіан вже втілює у життя. Торік він став переможцем конкурсу вин Wine Lovers Wine Awards 2023, що відбувся в Будапешті. Журі визнано абсолютним переможцем конкурсу його вино «Гаршлєвелю 2021», яке набрало 91 бал з максимальних 100. До слова, у 2023-му це вино здобуло «золото» конкурсу «Вина срібної землі». Низку вин відзначили медалями й на цьогорічному конкурсі «Вина срібної землі». Тож вплив нових віянь від молодого фахівця сприяє розвитку родинної виноробні.

справедливо вважається справжньою «фішкою» Закарпаття.

Сухе червоне «Карлот» отримало назву на честь самого винороба. У його складі – купаж сортів Каберне та Мерло. Вино має терпкий смак з нотками чорносливу та смородини.

Особливий «Італійський Рислінг» від Крістіана Шоша. Біле насичене сухе вино має вишуканий та багатогранний аромат і розкривається гамою смаків. Виноград сорту Рислінг, який використовують для його виробництва, протягом певного часу підсихає на гілках, набуваючи особливого смаку, як у токайських винах.

Роблять закарпатські винороби також ігристе вино. Його виготовляють за класичною технологією з винограду сортів Бакатор, Королівська Леанка і Серемський Зелений. А в планах – спробувати робити ігристе з винограду, який додатково витримується на лозі і набуває смаку та аромату родзинок.

– Збирати такий «вистояний» виноград досить важко, бо потрібно робити це дуже ретельно. Але й протягом року до винограду потрібно ставитися з усією увагою, доглядати його та берегти



від хвороб. Інакше нічого не буде. Раніше ми обробляли насадження 3–4 рази на рік. Зараз, щоправда, зменшили кількість обробок. Маємо ще два гектари нових насаджень, які вирощуємо як органічні, – розповідає Карло Шош.

ЯКІСТЬ – ПОНАД УСЕ

На виноробні приділяють увагу якості як сировини, так і вже готової продукції. Зразки вин завжди досліджують у лабораторії. І саме задля утримання високої якості на винарні не мають наміру аж надто суттєво нарощувати обсяги виробництва. Нині там роблять близько 30 тисяч пляшок вина на рік. Натомість згодом планують збільшити виробництво до 50 тисяч пляшок.

– Працювати зараз нелегко, адже в Україні немає державних дотацій виноробам, на відміну від країн Європи. Хотілося б придбати нове обладнання, однак коштує воно недешево. Бочки – також задоволення не з дешевих. Адже щоб зробити хорошу, якісну бочку, потрібно докласти багато зусиль. Ми дуже ретельно доглядаємо за тими бочками, які в нас є. Свого часу вдалося отримати невеликий грант, завдяки чому придбали місткості з нержавійки. У них витримуємо білі вина. Червоне

ж вистояється в дубових бочках. Зазвичай витримуємо його 1–2 роки, – зазначає Карло Шош.

Цьогоріч винороби очікують на непоганий урожай. Торік він був не дуже щедрим, оскільки сезон видався надто посушливим. Зате позаминулого року виноград вродив дуже добре. Нині погода сприяє виноградарям. Виноградники родини Шош ростуть на схилі, де їх чудово обдуває вітер, тому й захворювання рослин трапляються значно рідше, ніж на низовині.

Серед перспективних сортів Карло Шош відзначає Соляріс – сорт, з якого можна робити не лише сухе, але й солодке вино. Адже торік його цукристість у серпні сягала 23 %. А врожай винограду цього сорту у 2022 році мав цукристість 30 %.

Утім, у родини виноробів є багато ідей та планів, пов'язаних з різними сортами. Адже молодий та амбітний Крістіан дуже хоче зробити вино, котре стане пізнаваною для всіх візитівкою його талановитого роду. Тим паче що і старший, і молодий винороби володіють дуже важливим для майстрів цієї справи хистом – вони відчувають вино. Тож немає сумнівів, що у найближчому майбутньому виноробня Шош ще обов'язково здивує напоями, котрі ще краще розкриють потенціал тамтешнього теруару.





Курс на якісне різноманіття

ЧАСТИНА 1

тримають на відомому закарпатському підприємстві «Шато Чизай»



Серед закарпатських виноробів чимало тих, хто може пишатися власним виробництвом та оригінальною продукцією. Однак виноробна компанія «Шато Чизай» на тлі інших таки вирізняється своєю унікальністю. Ніша цієї відомої на Закарпатті та далеко поза його межами виноробні – якраз посередині між крафтовими підприємцями та масовими виробниками. Саме ця «золота середина» дає змогу продукувати якісні та водночас дуже особливі напої, впевнений директор «Шато Чизай» Дмитро ШОЛУДЬКО. А запорукою успіху підприємства є кропітка, вдумлива праця та постійне планування усіх процесів, розповідає засновник та власник компанії Геннадій ГУТМАН.

Саме завдяки цьому в активі «Шато Чизай» – визнання споживачів, різноманітні нагороди та чітке розуміння перспектив подальшого розвитку. До слова, нагороди отримують не лише вина, а й інші напої від закарпатських виноробів. Нещодавно «срібло» International Wine and Spirits Competition – міжнародного конкурсу, що відбувся в Лондоні, – здобула Grape White Blend. Це перший міцний напій компанії, основою якого є виноградний дистилат.

Саме якісне розширення асортименту продукції фахівці з «Шато Чизай» вважають за провідну мету активного розвитку підприємства. Нинішня палітра містить не лише вина з локальних та європейських сортів винограду, а й ігристе вино, коньяк і напої на основі виноградних дистилатів.

Мають на підприємстві і амбітні плани на майбутнє. Про все це на «Шато Чизай» розповіли засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерині КОНЄВІЙ, провівши екскурсію підприємством. До слова, успішна співпраця між «Шато Чизай» та медіагрупою триває вже багато років поспіль.

ВИНОГРАДНИКИ РОСТУТЬ НА УНІКАЛЬНИХ МІКРОТЕРУАРАХ

Однією з прикметних рис продукції «Шато Чизай» є виробництво виключно з власної сировини. Три виноградники підприємства висаджені в максимально сонячних місцях Закарпаття – поблизу Берегова, в урочищі Мала Гора, у Берегівському районі біля села Мідяниця та в Мукачівському районі поблизу Завидова. Розташовані вони переважно на південних схилах пагорбів, де добре циркулює повітря та швидко нагрівається поверхня. Тож виноград у процесі росту та дозрівання отримує достатньо тепла. А місця розташування виноградників мають статус унікального карпатського теруару.

Усі насадження заклали у 2006 році. Зараз на підприємстві вирощують 18 основних сортів винограду. Це ексклюзивні для України Черсегі Фюсереш, Блауфранкіш і Фурмінт, а також класичні європейські сорти винограду: Каберне Совінйон, Каберне Фран, Мерло, Піно Нуар, Піно Блан, Трамінір Рожевий, Гевюрцтрамінір, Мускат Оттонель, Совінйон Блан, Рислінг Італійський і Рейнський, Піно Гріджіо, Аліберне, Бастардо. Вирощують також Ізабеллу – сорт, що свого часу чітко асоціювався із Закарпаттям. Однак нині його врожай використовують лише для виготовлення виноградного соку преміальної якості. Сортове різноманіття компанії дозволяє акцентувати увагу як на класичних, так і на локальних сортах, рідкісних для України, а то і повністю ексклюзивних у державі.

Один з виноградників підприємства – масив Мала Гора – росте поблизу Берегового. Це особлива мікрокліматична зона, де вдень поверхню добре прогріває сонце, а вночі ґрунт активно віддає рослинам акумульоване за день тепло. Саме на терасах Малої Гори висаджений виноград сорту Мускат Оттонель. Оскільки на терасах ґрунт нагрівається дуже швидко, рослини отримують ще більше тепла та сонячної енергії. Такий спосіб вирощування на підприємстві практикують за порадою європейських фахівців і завдяки цьому отримують врожай солодкого та дуже ароматного

винограду, з якого роблять вина Moscato та Muskotály.

Ґрунти на виноградниках мають переважно вулканічне походження. До слова, перед тим як закладати насадження, проби ґрунтів відвозили до європейських спеціалістів. Від них отримали рекомендації щодо того, на яких ділянках та з якою експозицією краще висадити певні сорти, як далі з ними працювати – аж до схем підживлення ґрунту.

– Наша стратегія полягає в тому, що ми не купуємо, але й не продаємо винограду. Увесь врожай спрямовується на виробництво. Загалом маємо 272 гектари виноградників. Це найбільші виноградники в регіоні, і ростуть вони на досконалих мікротеруарах Закарпаття. На цих виноградниках вирощуємо місцеві сорти, з яких ми робимо унікальні вина. Скажімо, виноград угорського походження Черсегі Фюсереш і Кейкфранкош (він же Блауфранкіш – улюбленець Центральної Європи, що походить із Австрії) – це сировина для виробництва нашого ігристого, – розповідає Дмитро Шолудько.

НАЙКРАЩИЙ ВИНОГРАД – ДЛЯ ЯСКРАВОГО ВИНА

Упродовж багатьох років на підприємстві експериментували, застосовували та зрештою виводили найкращі саме для тутешнього теруару та лоз практики – формування та під'язування куща, захисту рослини, роботи з ґрунтом та іншого догляду, розповідає директор з виноградарства компанії «Шато Чизай» **Геннадій ВАЧИЛЯ**.

– Ми вже давно використовуємо провідні виноградарські техніки та протоколи, запровадженням яких завдячуємо всій нашій агрокоманді, а також міжнародним консультантам – Золтану Шлезаку, який є президентом Європейської асоціації сомельє, та головному агроному легендарного виноробного регіону Токай Дьордю Ровжі, – каже фахівець.

Навесні та влітку на виноградниках відбуваються зелені роботи: там обламують зайві пагони, очищують штаб, проводять карбування, щоб лоза рівномірно розподілялася на шпалері. Достатньо розчищений виноград краще зі-





гріватиметься сонцем та дозріватиме, а провітрювання лози дасть змогу запобігти хворобам.

– Зелені операції допомагають регулювати врожайність, що також впливає на якість вина. Виноградарі свідомо зменшують кількість грон, які в перспективі дасть виноградний кущ. На перший погляд, це видається дивним. Однак таким чином ми підвищуємо якість винограду, а отже, й вина. Якщо зменшити кількість грон, кожна ягідка краще насичуватиметься речовинами, які виноград добуває із землі та синтезує завдяки сонцю. Завдяки цьому смак та аромат вина буде яскравішим. Ми вже кілька років застосовуємо цю технологію, і вона – ефективна, – розказує Геннадій Вачиля.

Цьогорічні весняні приморозки не завдали відчутної школи виноградним лозам. Натомість вегетація була дуже стрімкою: аномально тепла весна пришвидшила її на 2–3 тижні. Тож для того, щоб вчасно виконати всі операції на винограднику, залучали всі резерви. Адже в останні роки на підприємстві дуже відчутний брак робочих рук. Тому працюють там максимально сконцентровано.

ІТИ НА РИЗИК ТА ПИШАТИСЬ РЕЗУЛЬТАТОМ

Виноградники «Шато Чизай» – це гордість не лише підприємства, а й усього Закарпаття, зазначає засновник та власник компанії Геннадій Гутман. Поруч із командою компанії це – найцінніший актив і водночас та сфера, що потребує постійних інвестицій. Адже виноградарство – методична, клопітка та постійна робота без вихідних і відпочинку.

– Те, що після збору врожаю виноградарі відпочивають – міф. Бо лише постійна праця є запорукою найвищої якості винограду. Звісно, найкращі саджанці, суперпрофесійне закладання виноградників, загалом наш теруар – це вже чудові передумови для хорошого врожаю. Проте успіху не було б без ретельного планування. Наш сезон розпланований наперед у деталях і графіках. Водночас постійно тримаємо руку на пульсі: щоденно моніторимо стан справ щодо ділянок і сортів. Це дає змогу превентив-



но запобігти проблемам, що могли б виникнути на винограднику. Працюємо завжди вдумливо, з налаштуванням на мету. А вона проста: робити найкраще вино, – розповідає Геннадій Гутман.

Бажанню команди «Шато Чизай» створювати дещо нове й особливе сприяють і природні умови. Саме завдяки особливостям мікроклімату на винограднику у Мідяниці винороби створили унікальне складне вино з сорту винограду Фурмінт. Цей сорт – вибагливий та водночас багатогранний і перспективний. На ділянці, де в Мідяниці росте Фурмінт, утворилася окрема мікрозона: завдяки експозиції виноградників та розташованого поруч озера умови стали сприятливими для ураження ягід благородною цвіллю *Botritis cinerea*. Це додає оригінальності та глибини витриманому вину з винограду Фурмінт.

– За порадою європейських колег, для витримки цього вина використовуємо бочки зі славонського – так званого білого – дуба, місткістю 210 літрів. Як пояснюють майстри, це оптимальний об'єм для того,

щоб вино найкраще вистоявалося у взаємодії з опаленою деревиною бочки та набувало особливих аромату й смаку. До слова, у 2022 році ми вирішили залишити врожай Фурмінта на лозі аж до жовтня. Через це могли втратити весь виноград, проте таки вирішили ризикнути. Експеримент вдався: солодке вино Furmint Late Harvest отримало оригінальний і дуже багатий ароматично-смаковий профіль. Воно увійшло до Золотої колекції «Шато Чизай» та стало однією з наших «зірок». Це вино має кілька престижних міжнародних нагород, зокрема Mondial des Vins Blancs Strasbourg і Decanter World Wine Awards. І саме воно – амбасадор виноробства України у головному музеї вина у світі La Cité du Vin у французькому Бордо. Я цим дуже пишаюся і дякую нашій команді за відданість справі, – зазначає власник підприємства.

Фото надані з підприємства «Шато Чизай».

Фотограф – Сергій Гудак.

Продовження статті – в наступному випуску журналу «Напої. Т.І.».



УМОВИ НА ТРЬОХ ВИНОГРАДНИКАХ «ШАТО ЧИЗАЙ» СПРИЯТЛИВІ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ.

- На винограднику в урочищі Мала Гора бурі гірсько-лісові ґрунти, середньоглибокі, середньосуглинкові. Схил – 10–12 °С, середньорічна температура становить 3290 °С, середньорічна кількість опадів – 948 мм. Вирощений тут виноград оптимальний для виробництва червоних витриманих вин, а також білих вин з ароматичних сортів.

- На винограднику в масиві Мідяниця бурі гірсько-лісові ґрунти, лучно-буроземні. Схил 6–7 °С, середньорічна температура – 3180 °С, середньорічна кількість опадів – 956 мм. Виноград з цієї місцевості є оптимальною сировиною для молодих ординарних вин.

- Поруч з виноградником у масиві Завидово розташовані два озера, тому там – специфічний мікроклімат з частими туманами та перепадами температури протягом доби. Це створює гарні передумови для дозрівання сорту Каберне Совіньйон, який у вині проявляє «тілистість» та відчутну кислотність.



ВИНОГРАД І ВИНО КАНАДИ



Мулюкіна Н. А., заступник директора з наукової роботи
ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» НААН України, д-р с.-г. наук,
член-кореспондент НААН

Коли вимовляєш «Канада», одразу виникають асоціації з холодом, снігом та північним сьйвом, але аж ніяк із виноградом та вином! Проте дві канадські провінції – Онтаріо та Британська Колумбія – це дві найбільші виноробні провінції Канади, а дві третини канадських виноградників ростуть в Онтаріо. Виноробні регіони є також в інших провінціях, включаючи Альберту, Квебек, Нью-Брансвік і Нову Шотландію.

За даними Міжнародної організації винограду і вина (OIV), площа виноградників Канади досить стабільна – 12 000 га, і коливається незначно. Наприклад, з 2015 по 2022 рік вона збільшилася приблизно на 500 га. Виробництво вина водночас у 2022 році становило близько 700 тис. дал, а от споживання через імпорт набагато більше – 4796 тис. дал.

Канада – провідний світовий виробник крижаного вина. Його тут виробляють більше, ніж у всіх інших світових країнах-виробниках разом. Понад 90 % канадських крижаних вин походить з Онтаріо, хоча цей продукт також виробляється в Британській Колумбії, Квебеку та Новій Шотландії. Найбільший імпортер крижаного вина Канади – Китай (близько 16 тис. дал, обсяг – 6,5 млн доларів), на другому місці – США, десяте місце посідає Німеччина. Слід зазначити, що в цілому обсяг експорту винопродукції Канади становить лише 0,1 % від світового.

На додаток до стандартних виноградних і крижаних вин, в країні також розташовано кілька виробництв

плодових вин у таких провінціях, як Альберта, Саскачеван і Манітоба, місцевий клімат яких не сприятливий для виробництва винограду.

Історично канадське вино виробляється вже понад 400 років. У 1611 році Луїс Герберт посадив виноградник на схилі пагорба поблизу сучасної річки Беар у Новій Шотландії. Він та інші поселенці намагалися культивувати виноград *Vitis vinifera* з Європи з обмеженим успіхом. Вони визнали за необхідне зосередитися на місцевих видах *Vitis labrusca* і *Vitis riparia* разом з різними гібридами. Однак ринок таких вин був обмежений через їхній своєрідний смак, який часто називали «лисячими тонами». Це стало менш очевидним із початком виготовлення вин у стилі портвейн і херес. У 1866 році в Канаді відкрився перша комерційна виноробня (острів Пелі, Онтаріо). Протягом першої половини двадцятого століття рух за поміркованість споживання алкогольних напоїв, а згодом споживчий попит на кріплені та солодкі вина гальмували роз-

виток виробництва якісних сухих вин Канади. Лише у 1960-х роках споживчий попит перейшов від солодких і кріплених вин до більш сухих і низькоалкогольних столових. Водночас відбулися значні вдосконалення технології виноробства, з'явився доступ до кращих та стійких до хвороб сортів винограду та їхніх клонів. Розвитку виноробства сприяло також полегшення видання ліцензій на виробництво, яке було утруднено з часів скасування заборони на алкогольні напої у 1927 році протягом майже 50 років (мораторій скасовано у 1974 році). Протягом того ж десятиліття демонстраційні виноградники дали доказ того, що сорти *Vitis vinifera* можна успішно вирощувати в Канаді. Інші виробники виявили, що високоякісна вина можна виробляти, якщо вирощувати сорти *Vitis vinifera* зі зниженою врожайністю, за допомогою використання нових формувальних куш.

Трохи пізніше на винах Канади з'являється етикетка Vintners Quality Alliance (VQA). VQA було створено в 1988 році як систему регулювання та найменування вин Британської Колумбії та Онтаріо. Таким чином, у виноробстві Канади у 1988 році відбулися три важливі події: розпочалася вільна торгівля зі США, створення стандарту Vintners Quality Alliance (VQA) і масштабна програма заміни/мо-



дернізації сортів винограду. VQA діє як система регулювання та найменувань, яка має на меті забезпечити високу якість і автентичність походження для канадських вин із провінцій Британської Колумбії та Онтаріо. Кожна з цих подій сприяла підвищенню життєздатності виноробної промисловості в Канаді.

Протягом 1990-х років канадські виноградарі продовжували демонструвати, що вишукані сорти винограду в більш прохолодних умовах вирощування потенційно можуть мати складні смаки, ніжні, але стійкі аромати, чітку структуру та більший потенціал витримки, ніж їхні аналоги в тепліших регіонах світу, що набуває принципового значення в наші часи – часи реалізації сценаріїв кліматичних змін.

Але цей розвиток не обійшовся і без своїх проблем, які з'явилися внаслідок можливості для канадських виноробень використовувати виноградне сусле, що походить з-за меж Канади. Канадські виноробні підприємства мають можливість імпортувати попередньо ферментоване виноградне сусле з інших країн і використовувати його для виробництва вина під власним брендом. Максимальна кількість іноземного вина, що використовується у виноробних виробках, залежить від провінції, з якої походить вино. Деякі провінції вимагають використовувати мінімальну кількість місцевого винограду, щоб воно кваліфікувалося як канадське вино. Так, у провінції Онтаріо це мало бути не менше як 30 % винограду канадського виробництва. Навпаки, Британська Колумбія не передбачала використання місцевого винограду у виробництві канадського вина.

Наприкінці 2009 року почалася критика цієї практики як власне канадської (Рада з контролю алкогольних напоїв Онтаріо – LCBO).

Виробники винограду в Онтаріо почали протестувати проти цієї практики як загрози їхньому заробітку, стверджуючи, що тисячі тонн канадського винограду гниють на кущах, оскільки виробники використовують імпортний виноград для виробництва вина, позначеного як «канадське». Виробники вина, які не застосовували імпортоване сусле та маркування «Cellared in Canada», розкритикували цю практику як таку, що заплямувала репутацію канадських вин та вводить споживачів в оману. Виробники вина в Канаді звернулися до уряду з петицією щодо кількох змін у практиці виробництва та маркування, таких як надання чіткішого походження винограду на етикетці вина та збільшення зазначення на етикетці 100 % канадських вин, які виробили члени Vintners Quality Alliance (VQA). Станом на серпень 2009 року в провінційних магазинах LCBO було менше як 2,5 % канадського вина, яке виробили члени VQA, причому більшість вин була під маркою Cellared in Canada, відсоток іноземного винограду в яких сягав 70.

У березні 2018 року Канадська харчова інспекційна Агенція оголосила про те, що позначення Cellared in Canada було замінено двома новими позначеннями залежно від кількості іноземного вина, доданого до продукту. Продукція, виготовлена переважно з іноземного винограду, має позначення «Міжнародний купаж імпортованих і вітчизняних вин»; тоді як переважно вітчизняні вина, які містять іноземний виноград, позначаються як «Міжнародна суміш вітчизняних та імпортованих вин».

Станом на 2015 рік найбільшим споживачем вина в Канаді була провінція Квебек – в середньому 23 літри на рік на одну особу. Однак канадські вина становлять менше

як 50 % канадського винного ринку, що робить Канаду однією з небагатьох виноробних країн, де вітчизняні вина не домінують, хоча в цілому вино поступово збільшує свою частку ринку порівняно з іншими алкогольними напоями (пиво та міцні напої), з кінця 1990-х років вино збільшило свою частку ринку з 21 до 28 %.

Хоча у виноробництві Канади є кілька великих гравців, основні виробники – невеликі виноробні підприємства, кількість яких становить близько 550 із невеликими площами виноградників. Так, у провінції Онтаріо виноградники 150 підприємств розташовані на 6900 га, тобто на одне підприємство в середньому припадає не більше 50 га насаджень. В Онтаріо є три виноградарські території, визначені VQA, це півострів Ніагара, округ Принца Едуарда та північний берег озера Ері. Найпоширеніші сорти винограду належать до виду *Vitis vinifera*. Це відомі у світі сорти Шардоне, Рислінг, Піно Нуар і Каберне Фран.

Провінція Британська Колумбія має 240 виноробних заводів та 4152 га виноградників. У сортименті винограду переважає *Vitis vinifera* (сорти Шардоне, Мерло, Піно Грі та Піно Нуар). У провінції налічується п'ять виноградарських регіонів, визначених VQA: Британська Колумбія, острів Ванкувер, острови Мексиканської затоки, долина Фрейзер, долина Сімількамін і долина Оканоган.

Аналіз галузі виноградарства і виноробства Канади дає підстави для висновку, що країна потребує якісного садивного матеріалу винограду для закладання виноградників, бажано вирощених в країні та адаптованих до її кліматичних умов. Для цього потрібна розвинена система санітарного контролю та сертифікації. Такі системи існують



Ураження вірусом червоної плямистості винограду



Ураження вірусом скручування листа винограду



Симптоми ураження вірусом сорту Піно Грі

ють практично в кожній розвиненій виноградарсько-виноробній країні. Різниця між ними полягає у характері контролю (державний або за участі асоціацій виробників тощо), переліку хвороб, які контролюються (залежно від спектра вірусних та інших хвороб, поширених на виноградниках) та суворості й етапності контролю (залежно від ризиків перенесення хвороб та етапності розмноження).

Зазначена система в Канаді державно регульована і працює під керівництвом вже згаданої раніше Канадської продовольчої інспекційної агенції – CFIA. Виробничі структури до цього процесу не долучаються, а наукові експертизи й тестування проводить Центр здоров'я рослин Британської Колумбії та підрозділ із захисту рослин CFIA. Програма сертифікації садивного матеріалу в Канаді має назву PPECSP – Canadian Plant Protection Export Program – Канадська сертифікаційна експортна програма щодо захисту рослин. У переліку нормативних документів – Директива D-97-06,-1997 та Довідник щодо імпорту винограду до країн – членів NAPPO. Північноамериканська організація захисту рослин (NAPPO) встановлює фітосанітарні стандарти, визнані Північноамериканською угодою про вільну торгівлю

(NAFTA). Вона була створена у 1976 році як регіональна організація Міжнародної конвенції із захисту рослин (IPPC) Продовольчої та сільськогосподарської організації (FAO) ООН. До організації входять США, Канада та Мексика, а фітосанітарні стандарти виходять із загальної фітосанітарної ситуації на насадженнях країн-членів.

Проте існують і інші сертифікаційні програми, якими опікуються асоціації виробників винограду. Так, канадська мережа сертифікації винограду (CGCN) – це загальноканадська некомерційна організація, до складу якої входять члени чотирьох асоціацій канадських провінцій, які вирощують виноград. Основне їхнє завдання – щоб канадські виробники винограду мали доступ до вітчизняного, високоякісного, сертифікованого вільного від хвороб матеріалу винограду.

Якщо виходити із загального спрямування санітарного контролю садивного матеріалу винограду – це контроль вірусних, фітоплазмових та бактеріальних хвороб винограду, тобто тих хвороб, які неможливо видалити безпосередньою обробкою хімічними речовинами. Серед вірусних хвороб винограду в Канаді найбільш небезпечні – вірус скручування листа винограду (GLRaV), вірус червоної плямистості винограду (GRBaV) та вірус сорту Піно Грі (GPGV) через їхнє швидке поширення та негативний вплив на виробництво і якість винограду і вина. Фактично фітосанітарна картина на виноградниках Канади подібна до такої у США і дещо відрізняється від європейських країн, де серед перелічених трьох хвороб найбільше економічне значення має вірус скручування листа винограду.

Заходи з контролю фактично такі ж, як і заходи в системі сертифікації європейських виноградарських країн. Це використання

садивного матеріалу винограду, вільного від вищеперелічених вірусів, а у випадку скручування листа ще й боротьба з переносниками – щитівками.

Фітоплазмозні хвороби винограду в Канаді були виявлені дещо пізніше, ніж у європейських виноградарських країнах – лише у 2006 році (почорніння деревини винограду). Зараз хворобу ретельно контролюють через можливість її швидкого поширення.

На щастя канадських виноградарів, вони ще не мають проблеми із хворобою Пірса, що нищить виноградники Каліфорнії. Збудник цієї хвороби, бактерія *Xylella fastidiosa*, за останніми даними, на виноградниках Канади практично не виявляється, проте його вже виявлено на диких багаторічних рослинах, що зумовлює ризики виникнення проблеми в майбутньому.

А тим часом проблеми виноградарства Канади посилюються в напрямку загальносвітової проблеми кліматичних змін. Якщо первинна проблема полягала в тому, що виноградарство Канади є виноградарством холодного клімату, а різкі перепади температур взимку можуть спричинити зниження врожаю до 50–60 % (востаннє таке траплялося у Британській Колумбії взимку 2023 року), то зараз проблемою стає спека та посуха. Так, у 2021 році виноградарі Британської Колумбії втратили близько 40 % врожаю через екстраординарну спеку, а той врожай, що вдалося врятувати, частково мав димний присмак через пожежі, що виникали поруч із виноградниками.

Світ виноградарства великий та різноманітний, проте шляхи до успіху проходять крізь одні й ті ж проблеми, незалежно від континентів та країн. І кінцева мета одна – якість та задоволення поціновувачів винограду та вина.

«Асканія Бевериджиз»:

якість безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, підтверджена часом

Ринок напоїв в Україні – один із найбільш динамічних і конкурентних сегментів харчової промисловості. Завдяки багатим традиціям, попиту, що зростає, на якісні продукти та активному впровадженню інновацій, українські виробники і далі розвиваються та пропонують споживачам широкий асортимент напоїв: від класичних – до сучасних, включаючи натуральні соки, квас, сидр та енергетики. У цій статті йтиметься про компанію «Асканія Бевериджиз», провідного виробника безалкогольних та слабоалкогольних напоїв в Україні.



ЗАВОД З ІСТОРІЄЮ

Завод «Асканія Бевериджиз» – частина великого холдингу «Асканія». Завод був заснований у 1946 році в Запоріжжі. За цей час багато чого змінилось, але компанія може похвалитись багатим історичним досвідом і вірністю перевіре-них часом рецептур для виробництва усіх своїх напоїв. У 2016 році компанія «Асканія» придбала завод, що дало новий поштовх до розвитку: так, в тому ж році було проведено повну реновацію виробничого обладнання. На виробництві завжди дотримуються високих світових стандартів, наприклад, у компанії впроваджена система менеджменту безпечності харчової продукції згідно з ISO 22000, яка забезпечує стабільно високу якість та гарантує безпеку напоїв.

Багато хто знає «Асканія Бевериджиз» як виробника відомого квасу «Ярило», проте компанія виробляє різноманітний асортимент напоїв – як безалкогольних,

так і слабоалкогольних: квас «Ярило», сидр Gardenz та енергетичний напій Engri. Такий вибір напоїв дозволяє компанії охопити широку аудиторію споживачів. Українці, що віддають перевагу натуральним та автентичним напоям та які сповідують сімейні цінності, обирають квас «Ярило». А молодша аудиторія, що любить проводити час із друзями, на природі, ходити на вечірки, обирає для себе сидр Gardenz або енергетик Engri. Проте компанія постійно випускає новинки й охоплює нові цільові аудиторії.

КВАС «ЯРИЛО» – ХЛІБА СИЛА

Квас «Ярило» – продукт з унікальними технологічними особливостями, що виділяють його серед інших напоїв на ринку. Завод «Асканія Бевериджиз» – єдиний в Україні виробник квасу з повним циклом виробництва, що дозволяє контролювати якість продукції на всіх етапах роботи.





А ще на заводі виготовляють високоякісний концентрат квасного суслу (ККС), основу для виготовлення справжнього квасу. ККС – надзвичайно універсальний інгредієнт. Окрім традиційного квасу, він може бути використаний для випікання смачного хліба. Саме тому квас «Ярило» має такий хлібний смак і аромат. Завдяки використанню хлібних дріжджів, а не пивних, напій має автентичний смак квасу живого бродіння, без домішок пивного присмаку.

Компанія ретельно дотримується традиційного рецепта, що існує вже понад 75 років, і використовує сучасне обладнання та технології, щоб зберегти найкращі властивості продукту. Нові цюгорічні смаки, такі як міцний «Портер» та цікаві варіанти з вишнею та чорною смородиною, розширюють асортимент і задовольняють різноманітні вподобання споживачів, зберігаючи високу якість та натуральність продукту.

– Ми справді пишаємось тим, що компанія «Асканія Бевериджиз» з заводом у Запоріжжі – найбільший в Україні виробник квасу із зернової сировини з повним циклом виробництва. Наш напій займає лідерські позиції на ринку квасу в Україні. А в цьому році ми ще й поповнили наші лінійки новими смаками. Крім того, в роботі ми використовуємо сучасні ресурси та енергоощадні технології, маючи програму енергоощадження, що дозволяє нам відповідально ставитися до довкілля. А також регулярно надаємо благодійну допомогу та активно залучаємо до роботи вимушено переселених громадян, – поділилась директорка «Асканія Бевериджиз» **Олена ЖДАНОВА**.

ГОРДИЙ, ЯК ШОТЛАНДЕЦЬ

Сидр Gardenz почали випускати на заводі з 2017 року. Цей напій – приклад якісного натурального продукту, виготовленого за спеціальною шотландською технологією. І за цей час його встигли полюбити споживачі за його смачні класичні смаки та екзотичні лінійки. Основна сировина для сидру – сік сидрових яблук зі свіжим кислим смаком. Завдяки цьому в напій не додаються сторонні інгредієнти, такі як лимонна кислота, що дозволяє виготовляти сидр традиційним способом. Винні дріжджі додають напою благородного смаку бродіння та роблять його особливим. Цього року Gardenz порадував нас декількома новими смаками: кола, груша, гранат, кокос та інші, – які швидко здобули популярність серед споживачів, підтверджуючи високу якість і популярність бренду.

МОЖЛИВОСТІ, ЯКІ ВРАЖАЮТЬ

Потужності виробництва «Асканія Бевериджиз» відкривають широкі можливості для виготовлення продукції під власними торговими марками (ВТМ) для партнерів. Завдяки гнучкості та інноваційним підходам компанія здатна запропонувати індивідуальні рішення для створення унікальної продукції, яка відповідає потребам ринку і вподобанням споживачів.

Одна з головних переваг співпраці з «Асканія Бевериджиз» – можливість розробки продукції за ексклюзивним рецептом. Технологи заводу можуть створити індивідуальний рецепт, вра-

ховуючи специфічні вимоги партнера. Такий підхід дозволяє отримати продукт, що не має аналогів на ринку, і виділитися серед конкурентів. Крім того, компанія пропонує можливість використувати чинні рецептури лінійки, яка вже зарекомендувала себе високою якістю та популярністю серед споживачів. Завдяки досвіду і творчому підходу команди, створено унікальні смаки, які вже стали флагманськими продуктами бренду. Такий підхід випробований з успіхом: наприклад, квас «Ярило Портер», який випускається в зручному форматі банки, або нові різновиди квасу зі смаком вишні та чорної смородини, розроблені ексклюзивно для мережі «Сільпо».

На підприємстві доступні різні варіанти ПЕТ-пакування об'ємом від 0,5 до 2 літрів, а також алюмінієві банки об'ємом 0,5 літра та 0,33 літра, а також КЕГ 50 літрів. Такий вибір дозволяє партнерам гнучко реагувати на потреби своїх клієнтів і задовольняти попит на різні формати продукту.

СТІЙКІСТЬ

Із початком повномасштабної війни компанія «Асканія Бевериджиз», як і багато інших бізнесів, зіштовхнулася з численними труднощами. Однак робота заводу практично не зупинялась, завдяки оперативним заходам вдалося швидко відновити повноцінну роботу. Попит на продукцію залишався високим, що спонукало до ефективної діяльності навіть у складних умовах. Високі стандарти, професіоналізм команди та адаптація до нових викликів – ключові фактори, що забезпечують успіх компанії навіть у найскладніші часи. ■

Ви завжди можете залишатися в курсі останніх новин компанії «Асканія Бевериджиз», слідкуючи за компанією на сайті kvas-bev.com.ua та в соціальних мережах:

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



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



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



Контакти для зв'язку та співпраці:

тел.: +38 061 228 47 47, e-mail: kboffice@kvas-bev.com.ua

Контакти, щоб придбати продукцію:

тел.: +38 063 887 70 16, e-mail: a.sova@ascania.ua



KVAS-BEV.COM.UA



ASCANIA
BEVERAGES

Ярило


GARDENZ

ENGRI

Аналіз вина в лабораторії та на виробництві: **чим може допомогти «Донау Лаб Україна»?**

Виготовляти справді якісне вино можна лише за умови постійного та ретельного контролю ключових показників на кожному етапі його створення. Допоможуть виноробам у цьому прилади австрійської компанії Anton Paar та італійського виробника Gibertini. Детальніше про те, які продукти можуть використовувати винороби, журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів Володимир ПАШКО – директор компанії «Донау Лаб Україна», яка є офіційним представником австрійського та італійського виробників приладів і комплексів для контролю та моніторингу якості різноманітних напоїв у лабораторіях і на виробництві Anton Paar.



За словами Володимира Пашка, контроль відбувається не лише на вході сировини та виході готового продукту, а й під час інших етапів виготовлення вина. Відповідно до обсягів виробництва винороб може визначити економічну доцільність, на якому саме з цих етапів потрібно проводити контроль.

ЩО ПРОПОНУЄ ANTON PAAR ДЛЯ УКРАЇНСЬКИХ ВИНОРОБІВ?

Одним із показників, що завжди зазначають на етикетці вина, є рівень алкоголю. І найпростіший спосіб, який дозволяє визначити цей показник, в лабораторії триває близько 30–60 хвилин.

– Компанія Anton Paar розробила прилади, які на великих підприємствах за 2–3 хвилини дозволяють визначити рівень вмісту алкоголю в напої з високою точністю. Крім того, за цей час можна визначити вміст алкоголю та екстракту без перегонки, а в газованих та ігристих винах – ще й рівень CO₂. Водночас

для крафтових виробників досить маленький і компактний прилад, який дозволяє так само без перегонки визначити одночасно рівень алкоголю й екстракту. Додатково цей прилад має функцію режиму ферментації, тобто фактично під час бродіння щодня чи навіть кілька разів на день можна виміряти зразки на цьому приладі, який буде формувати графік ферментації, – зазначив Володимир Пашко.

За його словами, завдяки швидкості вимірювання за один день можна опрацювати понад 50 зразків напоїв. Цей прилад використовує для своєї роботи експрес-метод, точність якого повністю корелюється з держстандартами України.

– Компанія Gibertini пропонує виробникам вина перегінний апарат, який дозволяє замість 30 хвилин проводити перегонку за 5–6 хвилин. Тобто цей прилад дозволяє значно прискорити процес аналізу вина. А завдяки густиноміру можна визначити густину дистилляту та перевести його в алкоголь. Крім того, що можна відділити алкоголь

і потім визначити його значення, цей дистиллятор використовується для визначення летучої кислотності, – розповів Володимир Пашко.

За його словами, в летучій кислотності міститься SO₂, який може бути вільний і зв'язаний, тому дистиллятор разом з таким спеціальним приладом для визначення сірки SO₂ Gravimeter дає можливість виробнику вина визначити загальний та вільний SO₂.

– До речі, прилад SO₂ Gravimeter визначає саме йодометрично, візуально, за зміною кольору. Отримати синій колір для червоних вин – досить складно візуально, тому SO₂ Gravimeter має спеціальну вбудовану приставку, яка дозволяє визначити в червоних та рожевих винах SO₂, відганяючи його та роблячи це досить точно та швидко. Таким чином, маючи набір, який складається з універсального дистиллятора, густиноміра та титратора для визначення SO₂ і кислотності, виробник вина може визначити на виробництві такі параметри: титровану кислотність, летучу кислотність, загальний і вільний SO₂,

LYZA 5000 WINE



АНАЛІЗАТОР ВІНА, НА ЯКИЙ ВИ ТАК ЧЕКАЛИ: LYZA 5000 WINE

- Результат 15 параметрів менше ніж за хвилину
- Прилад з великим сенсорним дисплеєм
- Опція автоматичного введення до 24 зразків
- Можливе під'єднання вимірювача густини та алкоголю





алкоголь, екстракт, густину, питому вагу та рівень рН, – зазначив Володимир Пашко.

Ще один прилад, на який варто звернути увагу виноробам, – аналізатор вина LYZA 5000 WINE, який дозволяє досить швидко, приблизно за 1 хвилину, визначити більш ніж 15 параметрів за одне вимірювання. Тобто, за словами директора компанії «Донау Лаб», цей універсальний прилад, як і всі експрес-аналізатори, не може бути стандартом для визначення:

– Варто зазначити, що цей пристрій дуже швидко визначає багато параметрів і показників, але важливо, що він калібрований за стандартними методами. Тому коли вам пропонують якісь невеликі зручні прилади, які за 1–2 хвилини на екрані демонструють усі цифри та показники, то це означає, що він показує цифри, але не вимірює ці значення. Тобто цей пристрій треба калібрувати та верифікувати за стандартом.

Крім рівня спирту, цей прилад також визначає, чи був у вино доданий цукор у вигляді фруктози, глюкози чи цукрози, рівень рН і Glycerol, загальні поліфеноли, фільтровану і летучу кислотність, а також формує кислотний профіль на основі винної, молочної та яблучної кислоти. Важливо, що на цьому приладі є окремі параметри для суслу та суслу під час бродіння.

EASYDENS I SMARTREF COMBO: УСПІШНЕ ПОЄДНАННЯ ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Показники вмісту цукру в самому винограді, соку та суслі можна визначити за допомогою пари пристроїв – EASYDENS та SMARTREF.

– Чим ці прилади цікаві для виноробів? Насамперед цифровий рефрактометр SMARTREF дає можливість з точністю 0,2 Brix, використовуючи менше як 1 мл зразка рідини, визначити різні показники понад 40 одиниць вимірювання. Для виноробства цей прилад має переваги на стадії збору врожаю, дозволяючи контролювати виноградний сік. Він дуже зручний для використання, адже зовсім невеликий, тому його можна носити навіть у кишені, – розповів Володимир Пашко.

Інший прилад – цифровий густиномір EASYDENS, який дозволяє з точністю 0,3 Brix, використовуючи 2 мл рідини, повністю відстежувати процес ферментації. Але важливо, що ці два прилади можуть працювати разом з допомогою одного застосунку під час виготовлення не лише вина, а й інших алкогольних напоїв.

– Тобто маючи лише два невеликі пристрої, ви без перегонки можете отримати не лише значення алкоголю з високою точністю, а й контроль алкоголю на будь-якій стадії виробництва вина, – підсумував Володимир Пашко.

УНІКАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ ДЛЯ ВИНОРОБІВ ЗАКАРПАТТЯ

Нещодавно Асоціація виноградарів виноробів і дистильаторів Закарпаття подала заяву на грантовий проект на формування лабораторії. Сума гранту становить 925 тисяч гривень, а фінансуватиме його Продовольча та сільськогосподарська організація ООН. Обладнання для лабораторії постачатиме компанія «Донау Лаб Україна». Планується, що лабораторія розпочне свою роботу

вже на початку виноробного сезону-2024.

– Ми давно мріяли реалізувати такий проєкт і облаштувати лабораторію для виноробів. Зараз винороби Закарпаття роблять необхідні аналізи у різних місцях, але вже невдовзі вони матимуть власну лабораторію, комплексний аналіз у якій коштуватиме значно дешевше – близько 500 гривень. До того ж іноді на результати доводиться чекати 3–7 днів. А в новій лабораторії ми плануємо організувати роботу так, щоб можна було отримати результати того ж дня, – розповів Володимир Пашко.

За його словами, у лабораторії завдяки правильно підбраному та якісному обладнанню від Anton Paar та Gibertini вдасться не лише пришвидшити отримання результатів, а й опрацювати за один робочий день від 5 до 20 зразків вина.

Так, у лабораторії проводитимуть базові аналізи на визначення рівня алкоголю, екстракту, рН, загального екстракту у вині та вино-матеріалі, щоб можна було супроводжувати напій від збору врожаю і до готового продукту:

– Крім того, у лабораторії винороби зможуть визначити й кислотність напою: титровану та летучу, а також вільну та зв'язану сірку. Тому всі прилади ми підібрали таким чином, щоб отримати комплексну інформацію, бо кожен окремих параметр без інших не зможе дати необхідного результату.

Володимир Пашко зазначив, що зараз реалізується перший етап проєкту, і якщо він буде успішним, то надалі кількість показників для визначення в лабораторії розширяться і додадуть кислотний профіль, профіль цукрів, завдяки чому можна буде контролювати цукрозу, фруктозу та глюкозу у вині. ■



Ігор Проць (другий зліва) на одному із професійних дегустаційних конкурсів міцних напоїв

DOCTOR PROTS:

УНІКАЛЬНІ ДИСТИЛЯТИ,
ЯКІ ВАРТІ ЗОЛОТА

Як на Івано-Франківщині створюють напої, які завойовують золоті медалі на конкурсах

Виготовлення вікон, розведення нутрій, баранів та індиків, власна пасіка в лісі, невеликий сад та унікальні фруктови, горіхові і хвойні дистиляти. Здавалося б, як цими кардинально різними напрямками діяльності може керувати одна людина? Але засновник дистилерії Doctor Prots Ігор ПРОЦЬ з Івано-Франківщини на власному прикладі підтверджує, що це можливо. Що попри зовсім іншу професію, з часом можна самотійно опанувати нову діяльність і здобувати найвищі нагороди на різноманітних конкурсах. Головне – бажання. Тож про те, чому Ігор Проць вирішив відкрити власну дистилерію, про унікальні рецепти та правила відбору сировини засновник дистилерії з Івано-Франківщини Doctor Prots розповів виданню «Напої. Технології та Інновації».

До початку пандемії коронавірусу Ігор Проць працював у сфері виготовлення вікон. Але з настанням карантину та масштабного локдауну, коли кількість клієнтів і замовлень на підприємстві суттєво зменшилася, Ігор Проць, щоб хоча б чимось себе зайняти, почав виготовляти крафтові напої.

– Я схильний до алергій. І колись я випадково потрапив на прийом до дуже мудрого лікаря, який після діагностики сказав мені, що мій організм без проблем засвоює лише ті алкогольні напої, які виготовлені з фруктів. Натомість алкоголь, створений на основі пшениці чи жита, тобто який містить глютен, мені шкодить. Саме тому я свого часу перестав вживати алкоголь, у складі якого є глютен, і почав виготовля-





На VII Міжнародному дегустаційному конкурсі **Ukraine Wine&Spirits Awards** Ігор Проць здобув золоті нагороди за фруктовий дистиллят «Імбир 2023» і біттер «Чорний горіх 2023».

На дегустаційному конкурсі **UKRAINIAN CRAFT SPIRITS AWARDS** у 2024 році дистилерія Doctor Prots отримала золото за фруктовий дистиллят «Гарбуз» і «Джин дистильований».

На конкурсі **UKRAINIAN CRAFT SPIRITS AWARDS-2023** Ігор Проць здобув золоті нагороди за напої фруктовий бренді «Лимон», фруктові дистилляти «Узо» та «Ялина», а також за «Лікер горіховий».

ти фруктові дистилляти самостійно, – пригадує Ігор Проць.

На початку своєї кар'єри він опановував мистецтво виготовлення дистиллятів лише на практиці, методом проб і помилок. І на відшліфування цієї майстерності Ігорю Процю знадобилося понад півтора року.

– І коли я досягнув певного рівня завдяки власним пробам та експериментам, то вступив до Академії дистилляції. Але викладачі там жартома мене запитували, для чого я туди вступив, адже я і так усе знав. Просто я на практиці зрозумів, як правильно виготовляти алкоголь, який не буде шкодити організму. Так, людина, може випити 0,5–0,7 літра моїх напоїв – і вранці вона чудово себе почуватиме та не матиме жодних ознак похмілля, – каже Ігор Проць.

ЯКІСНА СИРОВИНА – ЗАПОРУКА ВДАЛОГО НАПОЮ

Але якою б відшліфованою та досконалою не була технологія, надзвичайно важливу роль у виготовленні дистиллятів відіграє якісна сировина. Адже якщо яблуко несмачне, то кальвадос теж буде несмачний, переконаний засновник дистилерії Doctor Prots:

– Якість майбутнього напою напряму залежить від першого продукту, який ми в нього заклали. Крім того, особливість моїх напоїв

і полягає в тому, що я додаю до них унікальний мед з власної пасіки, яка розташована в лісі.

Ігор Проць чесно зізнається, що не все в нього відразу вдавалося. Тому перші напої були не такими якісними, як зараз, і від них навіть боліла голова й були інші ознаки похмілля. Але бажання виготовляти ексклюзивні дистилляти спонукало його відточувати майстерність і розвивати свої навички.

– Так, дуже важливу роль відіграє вода, на основі якої виготовляються дистилляти, дріжджі та, звичайно, сировинний продукт, тобто фрукти. А все інше залежить уже від автора, – розповідає Ігор Проць. – Так, воду для напоїв Doctor Prots я беру з джерела неподалік від нашого господарства. Унікальність цієї води полягає в тому, що вона має у своєму складі іони срібла. І я помітив, що на цій воді я в результаті отримую дуже смачні та якісні напої. Крім того, я використовую воду з заводу мі-

неральних вод «Пістинська джерельна». Дистилляти з цією водою мають стовідсотковий успіх.

НОВІ СМАКИ НАПОЇВ І ТЕНДЕНЦІЇ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ

Створюючи нові рецепти, Ігор Проць дуже багато експериментував і методом проб та помилок намагався їх удосконалити.

– Але коли я вступив до Академії дистилляції та познайомився Президентом Асоціації сомельє України Іваном Бачуриним, то я перейняв від нього деякі знання, які допомогли мені далі вдосконалюватися. Так, мені тоді підказали, які саме недоліки є в моїх напоях, і я їх почав відшліфовувати. І як результат – впродовж останніх півтора року я взяв участь у чотирьох конкурсах, у кожному з яких я здобув не менше двох золотих медалей, а в одному – навіть чотири золоті та дві срібні!

Що цікаво, свої напої Ігор



Ігор Проць з директором австрійської компанії FUX Гербертом Чурченталером

Проць поки що не продає, він натомість вивчає попит і працює над відкриттям власного підприємства, де вироблятиме дистиляти з дотриманням усіх законодавчих вимог і стандартів. А зробити це в нинішніх умовах, каже він, дуже непросто, адже існує чимало перепон.

– Я багато їжджу та цікавлюся, як розвивається цей напрямок в інших країнах. Так, я відвідав заводи в Чехії, Угорщині та можу впевнено сказати, що відкрити дистилерію та виготовити напій – це одне питання, а продати – зовсім інше. Щодо розміру інвестицій, то все залежить від масштабів і обсягів виробництва. Тому що можна інвестувати і 100–200 тисяч, а можна і 5 мільйонів – усе залежить від виробника і від того, яке обладнання він купує.

Так, для витримки своїх дистилятів Ігор Проць придбав ємності з нержавіючої сталі, але переважно використовує для цього скляну тару. За його словами, виготовлення дистилятів, бродіння та зберігання – це складні процеси, тому виготовити справді якісний алкоголь досить непросто:

– Тому ті напої, які виготовляю я, це фактично шнапс, який після того, як його зробили, повинен відстоятися не менше як 6–9 місяців.

АСОРТИМЕНТ DOCTOR PROTTS

В асортименті дистилерії Doctor Prots – безліч різних унікальних смаків, створених за авторською технологією, яку Ігор Проць нікому не розповідає. Зокрема, йдеться про фруктові дистиляти «М'ята», «Гарбуз», «Шипшина», «Імбир», «Узо», «Ялина», виноградний дистилят «Чача», шнапс «Ялина», «Мандарин», «Малина», «Грушка», «Сливка», біттер «Чорний горіх», джин, кальвадос, фруктові бренді «Лимон» і «Роза», чачу з винограду мускатного сорту, горіховий лікер тощо.

– До речі, дуже цікаві напої з хвої. Чимало крафтовиків їх зараз теж робить, але мої якісно відрізняються. Адже приготувати щось із хвої дуже складно, треба мати терпіння, щоб досягнути того, чого прагнеш. Свої дистиляти з хвої я то переганяв, то виливав, то змішував, то додавав, то зливав. І для того, щоб зробити справді питкий хвойний напій, мені знадобився рік, тому виготовляти такий напій економічно не вигідно, – каже Ігор Проць.

За його словами, із хвою складно працювати через те, що вона містить у своєму складі

клейку речовину – смолу, яка перешкоджає роботі та створенню напоїв:

– Я вперше зробив хвойний напій випадково, не роздумуючи, що з цього вийде. А коли він настоявся і змінив свій смак, я зрозумів, що хвоя хоче часу та витримки.

Це один цікавий напій з асортименту дистилерії Doctor Prots – дистилят на основі чорного горіха. Ігор Проць виготовив три таких напої, але різної міцності – 22, 30 і 42 градусів.

– І коли цей напій спробував один чоловік, який об'їздив 80 країн світу, то сказав: «Це найкраще, що я коли-небудь пив. Ти просто наш доктор!» І я загадав ці слова, коли реєстрував власну торгову марку, – пригадує Ігор Проць. – Щодо чорного горіха, то я купую його у Михайла Костюка. Також придбав у нього саджанці, які вже висадив у своєму господарстві. Просто я багато експериментую і вже заклав на витримку та зберігання десятки різних напоїв із чорного горіха, але я їх ще навіть не пробував. Загалом я пишу сам рецептуру, роблю напій, сам пробує, потім даю пробувати його людям і слухаю їхні відгуки, – розповідає засновник дистилерії.

Крім чорного горіха, Ігор Проць пробує робити дистиляти і на основі кедрових та інших горіхів, але вони потребують дуже тривалого часу для настоювання.

Також цієї осені Ігор Проць планує створити ще один цікавий напій – кальвадос, для виготовлення якого використовуватимуться яблука певного сорту. За його словами, цей напій можна робити з будь-яких яблук, але що краща сировина, то якіснішим буде кінцевий продукт.



УСПІШНО ВИГОТОВЛЯТИ ДИСТИЛЯТИ ДОПОМОЖЕ ОБЛАДНАННЯ ВІД «ТЕРМО-ПАБ»



Попит на дистиляти зростає як серед кінцевих споживачів, так і в промисловому секторі. Законодавство адаптується до потреб та вимог, регулятор налагоджує діалог з виробниками. Все більше компаній пропонують дистильовану продукцію, обладнання та сировину, що стимулює ринок і вказує на сталий розвиток. Виробництва стають більш інноваційними, з'являються нові продукти, що сприяє динамічному зростанню та підвищує їхню конкурентоспроможність. У контексті розвитку ринку дистиляції новий напрямок роботи відкрила компанія «Термо-Паб», яка тепер з-поміж інших послуг пропонує обладнання для виробництва міцних напоїв. Детальніше про новий напрямок журналу «Напої. Т. І.» розповів керівник відділу продажів компанії «Термо-Паб» Олег ГОНЧАРОВ.

«Напої. Т. І.». Як виникла ідея почати працювати в напрямку дистиляції?

Олег Гончаров: Ми побачили, що серед наших клієнтів зростає попит на виробництво дистильованої продукції, і це підштовхнуло нас розробити власне обладнання. Ми успішно працюємо в сфері виробництва харчового обладнання вже 7 років, тож дистиляція стала логічним кроком для розширення асортименту та задоволення попиту серед наших клієнтів. Держава, серед іншого, приділяє увагу впорядкуванню та лібералізації ринку дистилятів, що створює додаткові можливості для українського бізнесу.

«Напої. Т. І.». Чому вважаєте цей напрямок роботи перспективним?

Олег Гончаров: Інтерес до екологічно чистого продукту та попит на якісну алкогольну продукцію локальних виробників в Україні постійно зростає, і ми бачимо потенціал для розвитку цього напрямку. Виробництво дистиляту дозволяє замовникам створювати унікальні продукти, а наше завдання – надати їм інструменти для повного контролю цього процесу. Технологія дистиляції та ректифікації застосовується в різних галузях, що відкриває багато можливостей не тільки для розширення наявного бізнесу, але й для запуску нового.

«Напої. Т. І.». Яке обладнання для дистиляторів ви пропонуєте?

Олег Гончаров: Ми пропонуємо універсальні дистилятори та ректифікаційне обладнання для ви-

робництва різних типів продуктів. Рекомендуємо також індивідуальні рішення під потреби замовника. Компанія розробляє енергоощадні дистиляційні системи, які допомагають знизити собівартість та зробити виробництво більш екологічним. Ми надаємо автоматизоване обладнання, яке дозволяє значно знизити витрати часу та підвищити ефективність процесу. У нашій лінійці є промислові системи, що дозволяють масштабувати бізнес без втрати якості. Є також і компактні рішення, ідеальні для малого бізнесу або для тих, хто тільки починає свій шлях.

«Напої. Т. І.». Дайте поради щодо вибору обладнання для дистиляції.

Олег Гончаров: Перед тим як обирати обладнання, розрахуйте

об'єм продукції, яку плануєте виробляти. Це допоможе визначити продуктивність устаткування. Радимо звернути увагу на матеріали, з яких буде виготовлене обладнання. Високоякісна нержавіюча сталь забезпечить довговічність і стійкість до корозії, що важливо для дистиляції.

Також треба визначити рівень автоматизації обладнання. Автоматизовані системи дозволяють знизити витрати на робочу силу і зменшити ризик помилок у процесі виробництва. Варто зважати на енергоспоживання обладнання. Енергоефективні моделі допоможуть знизити видатки й мінімізувати вплив на навколишнє середовище.

Уточніть умови гарантії та наявність сервісного обслуговування. Це важливо для підтримки безперебійної роботи обладнання та швидкого усунення можливих проблем. Переконайтеся, що обладнання відповідає необхідним стандартам якості та безпеки. Це важливо для сертифікації продукції. Якщо плануєте розширювати виробництво в майбутньому, обертіть обладнання, яке можна легко масштабувати або модернізувати.

«Напої. Т. І.». Розкажіть про реалізовані проекти в напрямку дистиляції.

Олег Гончаров: Ми успішно впровадили промисловий дистилятор для одного з виробників алкоголю в центральному регіоні країни. Завдяки нашому обладнанню компанія змогла збільшити обсяги виробництва, зберігши якість кінцевого продукту.



Також працювали з невеликою компанією, яка виготовляє дистильовану воду для аптек і лабораторій. Після встановлення нашого обладнання клієнт зміг розширити ринок збуту та підвищити рентабельність бізнесу.

Один з наших клієнтів, який спеціалізується на крафтових спиртних напоях, звернувся до нас за рішенням для дистиляції. Ми розробили індивідуальне обладнання, яке дозволило йому створити унікальний продукт, який здобув схвальні відгуки на конкурсах.

«Напої. Т. І.». Які переваги обладнання, що ви пропонуєте?

Олег Гончаров: Наше обладнання максимально ефективно в роботі і дозволяє отримувати продукцію найвищої якості з мінімальними втратами. Обладнання виготовлене з високоякісних матеріалів, тому ми гарантуємо його надійну роботу протягом багатьох років. Наші дистилатори забезпечують точний контроль температури і тиску, що важливо для досягнення ідеального результату.

Компанія «Термо-Паб» пропонує обладнання, яке легко обслуговувати, завдяки простій конструкції та зрозумілому управлінню. Ми надаємо не лише обладнання, але й повний комплекс послуг, від проектування до запуску й технічної підтримки, що дозволяє замовнику зосередитися на бізнесі, не переймаючись технічними деталями.

Наше обладнання дозволяє легко налаштувати параметри процесу дистиляції під ваші специфічні потреби. Всі наші дистилатори відповідають найвищим стандар-



там безпеки, що мінімізує ризики під час роботи і забезпечує захист персоналу.

«Напої. Т. І.». Чому дистилатори варто співпрацювати саме з вашою компанією?

Олег Гончаров: Ми маємо багаторічний досвід у галузі виробництва харчового обладнання, а наші експерти знають всі нюанси цього процесу. Ми пропонуємо індивідуальні рішення, які відповідають потребам замовника. Наша компанія контролює якість обладнання. Співпрацюючи з нами, ви отримаєте надійне та сучасне обладнання, яке забезпечить високу продуктивність і якість продукції.

Перевага компанії «Термо-Паб» – конкурентоспроможні ціни. Тому наша продукція доступна для різних бюджетів без компромісу на якості.

«Напої. Т. І.». Яких помилок припускаються дистилатори у виборі та встановленні обладнання для дистиляції?

Олег Гончаров: Багато дистилаторів обирають обладнання, не враховуючи реальні обсяги виробництва. Це може призвести до недостатньої продуктивності або переплати за надмірно потужне обладнання. Радимо досліджувати потенційні ринки збуту перед остаточним рішенням.

Деякі дистилатори економлять на якості матеріалів, з яких виготовлене обладнання. Це може негативно вплинути на довговічність обладнання та якість кінцевого продукту. Не всі враховують важливі технічні параметри, такі як точність контролю температури і

тиску, що може призвести до проблем у процесі дистиляції.

Вибір обладнання без урахування енергоефективності може збільшити витрати на електроенергію та зменшити загальну економічність виробництва. Некоректна підготовка місця для установки може ускладнити монтаж та експлуатацію обладнання, що призведе до додаткових витрат і проблем.

Багато дистилаторів не забезпечують достатньої підготовки своїх працівників, що може призвести до помилок у використанні та обслуговуванні обладнання. Постійний навчальний процес дуже важливий.

Важливо пам'ятати, що обладнання, яке не відповідає місцевим або міжнародним стандартам якості та безпеки, може створити юридичні та експлуатаційні проблеми.

«Напої. Т. І.». Поділіться планами на майбутнє у напрямку дистиляції.

Олег Гончаров: Ми плануємо розширити наш асортимент обладнання для дистиляції. Плануємо вдосконалити сервісне обслуговування, швидку технічну підтримку, навчання для персоналу замовника та регулярні технічні перевірки, щоб забезпечити безперебійну роботу обладнання.

Впродовж наступних років плануємо розширити свою присутність на міжнародних ринках, зокрема в країнах Європи, щоб запропонувати наше обладнання та рішення ще більшій кількості клієнтів.

У планах – розробити індивідуальні рішення для спеціалізованих потреб, у тому числі нестандартні проекти для виробництв з особливими вимогами. Працюємо над розширенням наших навчальних програм для клієнтів, щоб вони могли максимально ефективно використовувати наше обладнання і технології.

Компанія розглядає запровадження партнерських програм для дистриб'юторів і сервісних центрів, щоб розширити мережу підтримки клієнтів і забезпечити кращу доступність обладнання. ■



067 409 91 61, 050 845 80 90

www.termopab.com

www.instagram.com/termopab

www.facebook.com/termopab



ТЕМА

Сучасні тренди в закупорюванні алкоголю: інноваційні та зручні корки від компанії Тарі

Компанія Тарі, чия історія розпочалася у 1998 році, у процесі виробництва десятиліттями дотримується незмінних принципів. Розробки від спеціалістів з Італії завжди максимально практичні, зручні та прості в застосуванні. Їм притаманний такий рівень дизайну, що привертає увагу до продукту та вирізняє його на тлі інших. Ці властивості нині особливо важливі для крафтових виробників, наголошує В'ячеслав Шиш.

– Зараз в Україні крафтове виробництво розвивається шаленими темпами, і ми прагнемо йти в ногу з часом та активно його підтримувати. Адже свідомі того, що унікальний та гнучкий дизайн може стати перевагою крафту. Крафтове виробництво передбачає суттєвий рівень свободи. Тому ми виготовляємо ідеальний корок для унікального напою, який допоможе заінтригувати споживача та звернути його увагу саме на цей напій, – розповідає представник компанії.

Нині компанія Тарі пропонує багато інноваційних продуктів та інвестує кошти в нові розробки на основі екологічно чистих матеріалів. Тому вироби останнього покоління від італійських виробників – функціональні, екологічні та естетичні. Далі – про найпопулярніші з них зі слів В'ячеслава Шиша.

Monoblocco – виріб, ідеальний у своїй простоті. Це цільний моноблоковий корок, виготовлений з екологічного синтетичного матеріалу, міцний та зручний у викорис-

Активний поступ у виробництві крафтових напоїв в Україні спонукає до розвитку й виробників тари для алкоголю. І навпаки: завдяки інноваційному дизайну сучасних брендів тари та корків крафтовики, та й не тільки вони, мають змогу зацікавити споживача і запропонувати йому напої в оригінальному та привабливому пакуванні. Така синергія дає відчутні результати й відкриває простір для подальшого розвитку. Саме бажання творити інноваційну продукцію надихає на постійне вдосконалення виробництва фахівців італійської компанії Тарі. Нині ця компанія є одним із провідних виробників корків для сучасних пляшок і пропонує сучасні вироби, виготовлені з застосуванням новітніх технологій. Про найновіші і водночас найбільш популярні розробки від італійських фахівців читачам журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів представник компанії Тарі В'ячеслав ШИШ.

танні. Завдяки мінімалістичному та водночас елегантному дизайну має сучасний вигляд. На нього можна наносити будь-які логотипи та виготовляти в бажаному кольорі.

ТЕМА – унікальний корок, розроблений свого часу для сегмента міцних напоїв. Інноваційний виріб оснащений пластиковим поясом, завдяки якому пляшку можна закорковувати герметично. Це дає

змогу захистити споживача від підробок, оскільки перед вживанням напою пояс потрібно зняти, а встановити назад його вже неможливо. Завдяки наявності пояса корок добре тримає тиск. Він виготовляється разом з пробкою, тож наносити його на пляшку додатково та витратити зайві кошти не потрібно. Корок з поясом виглядає дуже гармонійно, тож закритий ним напій буде привабли-



Monoblocco



BICOLOR



Monomix



Starcap



Mecano Concept

вим та естетичним. Це – простий та функціональний корок, який можна персоналізувати завдяки тисненню, друку логотипа, а також тисненню на ніжці.

BICOLOR – двоколірна пробка, виготовлена з екологічного синтетичного матеріалу. Виготовити її можна в поєднанні будь-яких двох кольорів. На корок можна наносити логотипи виробника. Має традиційний і водночас дуже сучасний вигляд.

Monomix – сучасний корок, оснащений лійкою-дозатором, завдяки якій наливати напої виходить легко та зручно. Активно застосовується для закупорювання міцних напоїв – джину, горілки. Лійка може бути прозорою, пластиковою чи металевою. Має вишуканий мінімалістичний дизайн.

Starcap – функціональний корок з металевим покриттям. На його поверхню можна наносити покриття, що має ефект зістарювання. Наразі цей продукт лише набуває популярності. Вишуканий дизайн поєднується з функціональністю, і водночас – естетикою особливої витонченості.

Mecano Concept – синтетичний корок багаторазового використання, оптимальний для різних напоїв: як газованих, так і негазованих. Корок цього типу зручний і водночас екологічний, адже піддається вторинному переробленню. Ця розробка стала потужним результатом тривалих експериментів з різними матеріалами. Під час закупорювання автоматично центрується та легко закривається. Оснащений герметичним ущільнювачем, що щільно прилягає до пляшки, запобігає протіканню та має високий кисневий бар'єр. Прикметно, що корок не окислюється, і перед першим використанням його не потрібно мити. Він

може витримувати тиск до 6 бар, а напій із такою кришкою можна пастеризувати близько двох годин за температури до 75 °С. Усі компоненти цього корка можуть виготовлятися відповідно до індивідуальних вимог клієнта.

T-cask – корок, виготовлений шляхом повторного використання деревини з діжок для витримання напоїв наприкінці циклу їхньої роботи. Це ще один інноваційний та водночас екологічний продукт від компанії Tapi. Ця пробка забезпечує надійне закорковування пляшки. До того ж його застосування додає напою індивідуальності, зважаючи на певну історію матеріалу, з якого він виготовлений.

T-WOOD – традиційний класичний корок з дерев'яним топ-диском. Ніжка такого корка може бути як вклеєною, так і сформованою без застосування клею. Прикметно, що виробник пропонує багато різноманітних варіантів такого виробу, причому обрати можна як кольори, так і тип деревини. Мінімалістичний дизайн приваблює натуральністю матеріалів та можливістю практичних рішень.

У процесі нових розробок фахівці компанії поступово переходять від використання натуральної сировини до більш практичної та функціональної синтетичної. Сучасна синтетика має багато переваг, запевняє В'ячеслав Шиш. Так, у процесі використання корки з такого матеріалу не розкришуються та не випадають в осад. Застосовуючи їх, можна бути впевненим, що в напої з часом не з'явиться пліснява. Напої у пляшках із такими корками не змінюють кольору та інших характеристик. Тому саме синтетичні матеріали максимально відповідають запиту сучасних виробників – як крафтових, так і масових напоїв.



T-cask



T-WOOD

– Покупець, який придбає пляшку напою з синтетичним корком, буде задоволений його якістю. Зрештою, кожен з виробників може спробувати підібрати «свій» тип корка, придбавши у компанії Tapi відносно невелику партію певного різновиду таких виробів. Це дасть змогу швидше відшукати власний стиль і зрештою запропонувати споживачам гідний ексклюзивний напій в оригінальній тарі, – каже представник компанії Tapi. ▣

Tapi | UNIQUENESS INSIDE
BEAUTY ON TOP

Контакти в Україні,
Грузії, Молдові
та країнах Балтії:

В'ячеслав Шиш,
+38 067 360 81 67

v.shysh@tapigroup.com



ІТАЛІЙСЬКИЙ ШАРМ ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТУ

ВИТОНЧЕНА, ЗРУЧНА ТА ЯКІСНА

Компанія Mekoglass – флагман українського виробництва пляшок із тривалим досвідом роботи та цікавими інноваційними розробками. Проекти, які вже втілили на підприємстві, – це результат поєднання тривалого навчання й досвіду, зауважує засновник компанії **Mekoglass В'ячеслав ШИШ**. Про тонкощі виробництва скла В'ячеслав знає з дитинства, адже нині успішно продовжує батьківську справу.

– Мій батько 26 років пропрацював на склозаводі, і я свої перші професійні кроки робив саме на склозаводах. Згодом упродовж двох років навчався в Німеччині, опановуючи тонкощі дизайну скловиробів та пляшок зокрема. Повернувшись до України, продовжив працювати в цьому напрямку, розробляючи дизайн пляшок для різних скловиробників. Тому скло – дуже близький мені матеріал. Коли ж згодом проаналізував ситуацію на цьому ринку в нашій країні, то зрозумів, що у сфері крафтового виробництва напоїв та й у цій галузі загалом маємо брак різноманіття пляшок. Звісно, вони є, однак мало чим різняться між собою: у більшості пропонуються однотипні та стандартні пляшки, – розповідає В'ячеслав Шиш.

Особливо актуальне різноманіття тари у крафтовому виробництві алкогольних напоїв. Тим паче після легалізації ринку дистилатів, коли виробники міцних напоїв прагнуть презентувати свій продукт як оригінальний та індивідуальний. Зазвичай споживач купує «очима», тому крафтові напої, у виробництво яких вклали душу й чималі кошти, повинні вирізнятися на тлі масмаркету, щоб зрештою привабити покупця і переконати його придбати саме цей продукт.

Тож В'ячеслав Шиш, маючи чималий досвід співпраці з різними українськими та закордонними брендами, а також багато нагород за дизайн, зрештою взявся за роботу над пляшкою, що може втілити побажання крафтових виробників міцних напоїв. Результатом цієї праці стала Noalese – пляшка, у якій гармонійно поєдналися лаконічність, витонченість та висока якість.

Назва цього скляного виробу перегукується з найменуванням італійського муніципалітету Ноале. Адже фахівець прагнув надати новій пляшці італійського шарму, попередньо детально проаналізувавши особливості дизайну таких скловиробів у цій країні. Він самотужки розробив усі креслення й дизайн виро-

Чому пляшка **Noalese** – вдалий вибір для ексклюзивних дистилатів

Провідні виробники як крафтової, так і масової алкогольної продукції завжди зважають на те, що вдало підібрана тара для напою дає змогу зосередити увагу споживача на його стилі, особливостях та якості. Відтак вибір пляшки та корка – справа не менш відповідальна, аніж розробка рецептів ексклюзивних напоїв. Благо, вибирати є з чого, адже виробництво тари розвивається нині досить стрімко. Ну а деякі зразки продукції скловиробників претендують на особливу увагу з огляду не лише на якість, а й на особливу витонченість. Серед таких – нова пляшка Noalese від ТОВ «Mekoglass», що підкорює поєднанням сучасного дизайну та струнких античних форм.

бу, відповідно до яких і виготовили першу партію Noalese. Новинку одразу ж реалізували для виробників крафтової продукції.

Завдяки широкому горлу пляшка Noalese дуже вдало підходить для ексклюзивних дистилатів. Розливати в неї можна будь-які міцні напої – джин, горілку, різноманітні наливки. Виготовлена вона зі скла високої якості. Утім, найголовнішою перевагою цієї тари є саме її новизна. Тому ця пляшка вдало вирізняється серед стандартних зразків. Наразі клієнтам пропонують Noalese об'ємом 0,5 літра, а пляшка 0,7 літра поки що перебуває в процесі виготовлення.

ІДЕАЛЬНЕ ПОЄДНАННЯ З ІННОВАЦІЙНИМИ КОРКАМИ

Із пляшкою Noalese вдало та естетично поєднуються інноваційні корки від провідної італійської компанії Тарі. Виробники напоїв можуть підібрати оптимальний тип корка з огляду на особливості напою чи побажання щодо дизайну й функціональності, наголошує В'ячеслав Шиш.

– Це можуть бути звичайні корки з синтетичною ніжкою, пластиковим чи дерев'яним верхом. Усі корки Тарі ідеально «співпрацюють» з нашими пляшками. Пляшки з корками ми тестуємо в лабораторії за різних умов – за минусової температури і за плюс 40 °С. Це важливо для того, щоб уникнути протікання. Взагалі ж я маю ідею, що допоможе виробникам крафту підібрати оптимальний для них варіант. Вони можуть замовити зовсім невелику партію Noalese, натомість ми одразу ж запропонуємо для неї варіанти корків від компанії Тарі, – зазначає фахівець.

Наразі новий виріб від Mekoglass вже використовують українські виробники алкогольних напоїв. Зокрема, підприємство «Дистилерія Ентузіаст» із м. Дніпро, гуцульська крафтова броварня «Ципа». Водночас поступово налаштовується виробництво виробу для ринків Грузії та країн Балтії. Відтак нова пляшка вже набуває пізнаваності.

Вартість пляшки залежить від її тиражу. Зазвичай мінімальне замовлення становить близько 1000 одиниць продукції. Однак «на пробу» крафтовики можуть придбати й менші партії.

У компанії Mekoglass працюють також над новими розробками, котрі сподіваються реалізувати вже цього року. Попри важку ситуацію та залежність від постачальників сировини, розвиток підприємства триває.

– Перспективи нашої справи передусім залежать від розвитку українських крафтових дистилерів. Ми прагнемо їх підтримувати, пропонуючи якісні пляшки й корки для виробництва. Водночас сподіваємося на підтримку з їхнього боку. Маємо намір активно розвивати й експортний напрямок. Тому дуже сподіваюся, що скоро бачитиму продукцію, розлиту до пляшок від Mekoglass, на полицях крамниць у різних місцях, – зауважує В'ячеслав Шиш.

Виробникам напоїв, котрі обирають тару для своєї продукції, фахівець радить передусім зважати на особливості напоїв. Зокрема для газованих напоїв не варто

обирати пляшку квадратної форми. Пляшка повинна бути круглою та мати достатню товщину стінок. Існують і певні світові тенденції у дизайні тари. Скажімо, тип горла у пляшках для віскі відрізняється від його типу у ємності для джину. Утім, світові тенденції у цій сфері змінюються досить стрімко. Та, попри все, фахівці Mekoglass їх ретельно відстежують і беруть до уваги у своїй роботі.

– Багато років поспіль працюючи зі склом, я намагався втілити в ньому цікаві ідеї. Звісно, спроектувати можна багато чого, а от виготовити важче, бо скло «не терпить» багатьох форм. Проте ми маємо досвід, бажання і натхнення. Тому наближаємо перемогу України й сподіваємося на наш подальший сталий розвиток та зростання асортименту, – каже засновник підприємства. ■

MEKOGLASS
SWING DESIGNED BOTTLES

**ТОВ МЕКОГЛАСС
ЙДЕ НАЗУСТРІЧ КРАФТУ**

Маючи багаторічний досвід в сфері скловиробництва, ми розробили і запустили свою нову пляшку Noalese в Україні. Поєднання витонченої античної форми та сучасного італійського дизайну створило цікаву елегантну форму, яка чудово підкреслить стиль та якість вашого продукту.

ТОВ "Мекогласс".
79005, Львівська обл.,
м. Львів, вул. Івана Франка, б. 23, офіс 41

elmira.shysh@gmail.com
+38 068 041 15 19



Kyiv Food and Wine Festival:

НОВІ ВИРОБНИКИ, НОВІ ВИНА, НОВІ ВРАЖЕННЯ

Те, що виноробна галузь України почала демонструвати потужний розвиток – уже не новина. Адже українські винороби регулярно підтверджують високий статус своїх вин на масштабних міжнародних конкурсах, виставках, фестивалях. 20-й фестиваль Kyiv Food and Wine Festival – не виняток. 18–19 травня в Києві зібралися винороби з різних регіонів України – і знані, і нові виробники, котрі презентували нові вина для гостей фестивалю. Захід відвідала і засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» і журналу «Напої & Пиво. Технології та Інновації» Катерина КОНЄВА.

Перше, на що звертаєш увагу, потрапивши на подібний фестиваль, – нові виробники. Вперше на Kyiv Food and Wine Festival свої вина презентувала виноробня **Kohanovska Winery**, що віднедавна працює в селі Кваси, найвисокогірнішому районі України на Закарпатті. Минулого року у виноробні виготовили перше вино та отримали ліцензію. Вирішили сфокусуватися виключно на виробництві петнатів.

– Петнати – літнє вино. У Квасах ми робимо ставку на розвиток туризму. Люди, котрі приїжджають сюди в гори, можуть відвідувати наше підприємство та смакувати петнати – легкі ігристі нефільтровані вина. Це натуральне вино, адже не потребує фільтрації, додаткової стабілізації за допомогою різних препаратів. Вирізняється яскравим свіжим ароматом. Петнат виходить мутний, але він зберігає унікальні органолептичні характеристики. Для виробництва таких вин використовується виноград із високою кислотністю і з невеликим вмістом цукрів. Це саме те, що нас потенційно чекає тут, в горах. І тому ми хочемо працювати з цією категорією напоїв, – прокоментував засновник виноробні **Олександр ШАТАЛОВ**.

На фестивалі засновники Kohanovska Winery – подружжя

Аліни та Олександра Шаталових – презентували 4 сорти петнатів: Б'янка, Совіньон Блан, Шардоне й Розе з українського сорту Олег (Діамант). Сортовий склад виноградників, що ростуть у Березівському районі, широкий. Зокрема, це такі сорти: Цвайгелль, Б'янка, Черсегі Фюсереш, Зеніт, Зенге, Леанка, Туран, Мускат Оттонель, Совіньон Блан, Мюллер Тургау. Окрім того, виробники заклали експериментальну плантацію винограду: це тисяча саджанців винограду, привезеного з Італії і пристосованого до складних гірських умов вирощування. Тому компанія націлена на експерименти та здобуття нового досвіду.

– На фестивалі почули багато позитивних відгуків від гостей – середньостатистичних споживачів та експертів ринку. Отримали пропозиції щодо співпраці з торговельними мережами, тому участь була результативною, – розповів засновник виноробні.

Компанія KOBLEVO презентувала на Kyiv Food and Wine Festival новинку – Одеський чорний. Головний технолог **АТ «Коблево» Тетяна МАТВЄЄВА** розповіла, що це нова позиція вина, створена з унікального сорту винограду, який росте лише в Україні і який є локальним автентичним сортом винограду в нашій країні:

– Одеський чорний прославляє українське виноробство на весь світ та зміцнює його імідж. Вино KOBLEVO Одеський чорний поповнило скарбницю вин Koblevo Автентичної лінійки. Полотно майстра самчиківського розпису, зображеного на етикетці, і далі зачаровує поціновувачів виноробного й художнього мистецтва багатого палітрою барв та оригінальністю. Вино має насичений червоний колір, оксамитовий смак з нотами стиглих фруктів. В ароматі відчуваються прянощі й ноти червоних ягід. У травні 2024 року вино отримало 2 срібні медалі на дегустаційному конкурсі Першого всеукраїнського фестивалю «День Одеського чорного».

Попри війну, виробництво виноробні KOBLEVO працює, забезпечує робочі місця та робить свій внесок в економіку.

– Виноробня KOBLEVO входить до холдингу BAYADERA GROUP. Компанія вчасно сплачує податки та донатить на ЗСУ. За час війни станом на червень 2024 року компанія сплатила майже 9 мільярдів гривень податків до держбюджету, а допомога ЗСУ становить 70,5 мільйонів гривень (станом на 20.06.2024). Ми віримо в українське вино. Працюємо і на розширення ринку збуту. Всі канали експортних продажів направлено на Європу, Америку. За даними розвитку експортного напрямку, поціновувачі українських вин за кордоном обирають класичні сухі сортові та смачні і ароматні напівсолодкі вина. Найбільш популярні – Cabernet, Chardonnay, Muscat та локальний сорт Bastardo. Ці вина мають насичений яскравий аромат та м'який смак, пити їх легко і приємно. А основне – вони мають український

характер і частинку української душі. Споживачі віддають перевагу легким та фруктовим смакам на противагу витриманим і стриманим. І це не тільки український, але й світовий тренд. Тож виноробня працює в напрямку створення вин для всього світу. У 2024 році бренд KOBLEVO взяв участь у Wine Paris & Vinexpo Paris (Париж, Франція), Prowein (Дюссельдорф, Німеччина), Alimentaria (Барселона, Іспанія), – поділилася Тетяна Матвеева.

Виноробня «Шато Піно» з Одещини презентувала на фестивалі новинки вінтаж 2023: білі сухі Піно Гріджіо, Піно Блан, а також рожевий Піно Нуар та Рислінг Рейнський. Виноробня спеціалізується на сортах групи Піно: на виноградниках вирощують Піно Блан, Піно Грі, Піно Нуар.

– Ми продаємо наші вина в Одеській області, а також у самій Одесі – в ресторанах і спеціалізованих магазинах. Хоча на інші регіони поки що не націлені, було приємно почути позитивні відгуки про наші вина. А ще вразило те, що значно підвищилася обізнаність споживачів про вина. І це приємно тішить, – зазначила технолог-винороб компанії «Шато Піно» **Євгенія ПУСТОВІТ**.

Цьогоріч підприємство закупило великий парк французьких бочок і розлило в них вина врожаю 2023 року. Частина готових витриманих вин планують презентувати восени цього року, а частину – навесні наступного року. Також компанія цього року зробила партію ігристих вин – Блан де Блан Шардоне, Рожевий Піно Нуар, бленд на основі Піно Блана.

– Рівень українського виноробства значно підвищився, і зараз на ринку є багато якісного вина.



Особливо великий стрибок відчутний у якості білих вин. З ними почали значно краще працювати, ніж, скажімо, 5 років тому. Варто зауважити, що якісно розвиваються всі регіони України: Одещина, Київщина, Львівщина, Тернопільщина... Особливо добре в західних регіонах себе демонструють гібридні сорти – Йоханітер, Юпітер. Працюємо далі та розвиваємо виноробну галузь, – зазначила Євгенія Пустовіт.

– Відвідини Kyiv Food and Wine Festival вразили багатим вибором вин від українських виноробень, сирів та інших смаколиків, а також велелюдям! Черги охочих дегустувати з бокалами стояли практично біля кожного стенду. Я презентувала виноробам новий випуск нашого друкованого журналу «Напої. Технології та Інновації». Звісно, трішечки дегустувала вина, які можна опитати одним словом: чудові!.. Висловлюю свій захват виноробням Kohanovska winery, «Родинна виноробня Зелениці», «Коблево», Château Pinot, Stoik winery, Виноробня Григорія Кулініченка, Volgrad, Винний підвал сім'ї Шош та іншим, – поділилася враженнями Катерина Конєва.



– Україна змагається за статус винної країни. Нині вона займає 28 місце у світі за обсягами виробництва цього напою. З часу повномасштабної війни виноробна галузь України зазнала непоправної шкоди, адже значна частина виноградників та виробництв розташована на півдні країни. Росіяни обстрілюють та розкрадають виноробні, мінують виноградники та знищують склади з вином. Українські споживачі, бачачи всю ситуацію в країні і відчуваючи патріотизм, більше купують українське, зокрема і вино. Маючи складнощі з поїздками за кордон, українці почали їздити в межах своєї країни й розвивати локальний туризм. Війна змінила усе, і ми щодня вчимося жити далі у новій реальності, приймаючи виклики та перешкоди, – зазначила технолог АТ «Коблево» Тетяна Матвеева.

Міцний крафт: більше, краще... Легально?

Виставка-форум «Міцний крафт 2024» підбила підсумки та поставила нові завдання



Закон «Про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких законів України щодо спрощення умов виробництва дистилатів суб'єктами малого підприємництва» став основою у формуванні легального ринку крафтових спиртних напоїв. Кількість виробників крафтових міцних напоїв збільшується. Це підтвердили виставка-форум «Міцний крафт 2024» та Український професійний дегустаційний конкурс INDEPENDENT CRAFT 2024, премія Ukrainian Craft Spirits Awards.



Форум «Міцний крафт 2024» відбувся в Києві, у приміщенні Торгово-промислової палати, 16–17 травня цього року. Організатор форуму – Асоціація крафтових дистилерів України. Журнал «Напої. Технології та Інновації» – інформаційний партнер події.

Форум зібрав широку аудиторію: на подію завітали не тільки виробники крафтових напоїв, а й виробники та імпортери обладнання, інгредієнтів, сировини та аксесуарів для дистиляції; ритейлери, ресторатори. До участі у Форумі були запрошені представники влади та профільних міністерств. В конференц-залі було досить жваве обговорення та дискусії. На жаль, не всі з запрошених чиновників відгукнулися на запрошення, і багато питань щодо процедури легалізації так і залишилися відкритими.

Програма форуму була насичена різноманітними тем. Зокрема, були доповіді, презентації та дискусійні панелі, присвячені таким питанням, як впровадження та реалізація профільного закону, що наприкінці минулого року легалізував малих виробників спиртних дистилатів в Україні; організація виробництва спиртних дистилатів; аналіз ринку крафтових міцних напоїв. Учасники форуму обговорили також сучасні технологічні рішення для облаштування дистилерії та виробництва крафтових міцних напоїв, звернули увагу на витримку напоїв, добір якісної сировини, розлив та закорковування у пляшки готових напоїв тощо.

Родзинкою програми стала відкрита дегустація-конкурс та вручення нової відзнаки Profi Choice – вибір професіоналів. На розгляд

журі були представлені напої, що отримали нову відзнаку конкурсу INDEPENDENT CRAFT «Кращий в категорії». Журі всліпу обрало напої, що мають найпотужніший потенціал у продажах.

INDEPENDENT CRAFT 2024: РІЗНОМАНІТТЯ СМАКІВ ВРАЖАЄ

У травні цього року на конкурсі INDEPENDENT CRAFT, премія Ukrainian Craft Spirits Awards, виробники презентували різноманітні напої: фруктові дистилати (грушівку, гарбузівку, сливовицю тощо), кальвадос, бренді, джин, грапу, чачу, коньяк, бренді, лікер, настоянку, наливку та ін.



У категорії джинів значну кількість нагород здобув засновник **Ryabcev Distillery Олександр РЯБЦЕВ**, який уже впродовж багатьох років поспіль експериментує з джинами та завойовує прихильність споживачів завдяки незмінно високій якості своїх напоїв. Олександр Рябцев здобув срібну відзнаку за простий базовий London Dry та чотири золоті медалі. Серед напоїв, які отримали відзнаки, – витриманий джин з нестандартним підходом у технології, ближчий до віскі або коньяку.



Як поділився Олександр Рябцев, він спеціалізується тільки на джині. Віднедавна фахівець почав викладати в Українській академії дистиляції та навчати колег майстерності виробництва джинів. Джини Олександра Рябцева відомі завдяки високій якості та експериментам. Вдалі експерименти виробник продемонстрував і під час дегустаційного конкурсу.

– Цікавий виштов джин, витриманий у бочці впродовж 6 місяців. Цей напій вирізняється нестандартним підходом до його виробництва та особистою інтерпретацією. Цей джин за стилістикою ближчий до віскі, коньяку. І він ідеально смакуватиме як дижестив. Інші джини, які я витримую в бочках, легші, ніж цей варіант, – ділиться Олександр Рябцев.



Успішно презентував свої напої засновник дистилерії **Faine Zillia** і **TM GENERAL Олег УМАНСЬКИЙ**. Гранд-золото та статус «Кращий напій у категорії» здобув класичний сухий джин London Dry, легкий та приємний, виготовлений на основі 12 ботанікалів. Золотом відмітили зерновий дистилят Melange Premium Vodka, зерновий дистилят Akvavit, трав'яну настоянку на чотирьох видах перцю «Пекельна».

Засновник бренду Олег Уманський – колишній державний службовець, який після багатьох років направленої роботи знайшов себе у виготовленні крафтових міцних напоїв:

– Дистилерія Faine Zillia з'явилась у 2018 році. Всього я виготовив понад 20 різних напоїв. Сталий асортимент на цей час – близько 10 найменувань. Зокрема, в асортименті – два види джину (сухий класичний та коктейльний), два види горілки (класична міцна та преміальна), чотири ратафії (чорносмординова, вишнева, шовковична та малинова), чотири види настоянок (аквавит, на гострому перці, зубрівка та анісова). Всі напої виготовляю на основі міцного дистиляту (недоректифікату) власного виробництва,

Дегустаційний конкурс INDEPENDENT CRAFT проходить вже 5-й рік поспіль, тож на честь ювілею оргкомітет конкурсу запровадив нову, п'яту нагороду – BEST IN CATEGORY. Кращими у своїх категоріях напоїв стали такі виробники:

- «Файна Фляшка» та трав'яна настоянка Herbal № 12;
- ТМ «3 Слона» і джин дистильований «Слонова кістка»;
- Faine Zillia і джин London Dry Ukrainian Gin;
- ТМ Vinologist і джин ароматизований;
- ТМ Vinologist і SLOE Gin;
- Craft Home Distillery і зерновий дистилят «Горілка справжня пшенична»;
- ТМ Мартем'янов і зерновий дистилят витриманий бурбон;
- ТМ Дрофа та Люди і пивний дистилят витриманий «Чарівний Птах»;
- ТМ YANOLINKT і віскі з подвійною перегонкою, витримане в бочці Москатель впродовж 5 років;
- ТМ Minder craft і смородинова настоянка;
- ТМ BigTsypa distillery і ратафія з вишні;
- ТМ Гупалівка і лікер/ратафія «Ночіно»;
- ТМ YANOLINKT і фруктовий дистилят з айви «Крим»;
- ТМ Усов та яблучний дистилят;
- ТМ Chateau Edem і грапа «Соляріс»;
- ТМ Chateau Chizay і виноградний дистилят/виноградна горілка Grape Red Bkend;
- ТМ Chateau Chizay і бренді/піско марковий коньяк України витриманий «КВ» «Мала Гора Закарпаття».

зробленого з пшеничного борошна. Експериментую з фруктами, ячменем, намагаюсь створювати нові смаки. Зараз маю ПВК на 350 літрів, НБК потужністю до 50 л/годину, ректифікаційну колону періодичної дії потужністю 3 л/годину, джиноварку на 25 літрів. Обладнання купував 6–7 років тому у виробників «Акваградус» та Vilenoff Inox.

Дистилерія працює в селі Богданівка Броварського району Київської області. В березні 2022 року виробникам довелося пережити окупацію. Росіяни дуже пошкодили будинок та виробництво, повипивали всі запаси крафту, все скляне побили... Зараз виробництво відновлено не повністю, але достатньо для виготовлення базового асортименту. Потужність виробництва Faine Zillia нині сягає 250–300 пляшок на місяць.

Разом зі зніченими виробниками на дегустаційному конкурсі напої презентували зовсім невеликі виробники, для яких виробництво дистилятів – приємне хобі. Йдеться про **ТМ YANOLINKT** і засновника бренду **Олега ЯНКОВОГО**. На дегустаційному конкурсі «золото» здобули такі напої: зерновий дистилят ароматизований; віскі, витримане в новій бочці; кальвадос. Кращим у категорії визнали фруктовий дистилят на основі айви, який здобув гранд-золото. Гранд-

золото здобуло 8 зразків віскі з подвійною перегонкою. Віскі, витримане в бочці Москатель, обрали кращим у категорії.

Олег Янковий розповідає, що виробництво міцних напоїв для нього не основний вид діяльності, а хобі.

– Діти вирости, з'явився вільний час – чому б не експериментувати? – сміється виробник. – Почав навчатися цієї справи із 2010 року. Відтоді невеликими кроками вдосконалюю якість своїх напоїв. Потужності зовсім невеликі: працюю на обладнанні, розрахованому на 20–30 л. Збільшувати виробництво не беруся. Придбав обладнання українського виробництва, а також бочки. До речі, я спеціалізуюся на віскі. А 80 % віскі – це бочка. Тому я зосередився на пошуках якісних бочок – і почав працювати з компанією OLPOL. Інколи бочки з-під вин мені привозять знайомі із Франції. Солод для напоїв купую у Славутському солодовому заводі, – ділиться виробник із Хмельниччини.

Результати конкурсу INDEPENDENT CRAFT продемонстрували, що українські виробники міцних напоїв дуже талановиті, мають безліч цікавих ідей. Важливо, що вони не впинно працюють над підвищенням якості своїх напоїв та легалізують виробництво відповідно до останніх законодавчих впроваджень.

Вина Срібної Землі:

унікальні та різноманітні

За словами Олександра Гарновдія, це останній конкурс, у якому взяли участь усі охочі. У наступних конкурсах зможуть взяти участь тільки ліцензовані виробники, оскільки Асоціація виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття бореться за те, щоб Вина Срібної Землі оцінювали виключно у правовій площині.

Зразки отримали медалі відповідно до кількості набраних балів:

GRAND PRIX –
понад 96 балів;
золота медаль –
88,0–95,9 балів;
срібна медаль –
82,0–87,99 балів;
бронзова медаль –
78,0–81,99 балів.

Президент **Асоціації сомельє України Іван БАЧУРІН**, який був головою групи, котра оцінювала білі вина, так прокоментував свої враження від презентованого на конкурсі вина:

– Рекомендую виробникам рухатися в напрямку виробництва білих вин та розе. На Закарпатті тепліше та вологіше, ніж в інших областях України, тому майбутнє цього краю – за білими й рожевими винами. Також перспективні в цьому регіоні петнати.

Професор кафедри технології вина і сенсорного аналізу **Одеського національного технологічного університету Наталія КАМЕНЕВА** під час церемонії нагородження звернула увагу, що вина, які роблять винороби Закарпаття, стають все більш якісними: чистішими, без сторонніх тонів:

– Чистота вина свідчить про те, що винороби намагаються підвищити його якість та розвивати свій регіон. До речі, вперше на конкурсі регіонального рівня був організований хімічний аналіз вин на обладнанні компанії «Донау Лаб Україна».



Дегустаційний конкурс «Вина Срібної Землі» відбувся 28–30 червня в Мукачеві. Його організувала Асоціація виноградарів виноробів та дистильаторів Закарпаття разом з IPRSA та FAO. На конкурсі були презентовані вина виробників Закарпаття, учасників ГО «Асоціація виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття», – загалом 113 зразків від 33 виноробів. Із них було 58 червоних, 50 білих, 5 рожевих вин, 3 оранжі, 3 десертні вина і 6 ігристих за типом петнат. Нагороди здобули 28 виробників. Зокрема, бронзову медаль здобули 37 зразків вин, срібну – 32, золоту – 19. А один виробник – Роман Мушка – здобув гран-прі. Нагороди отримали 78 % учасників. Вина оцінювали, використовуючи систему Gustos Life і технологію блокчейн. Весь процес оцінювання відповідав вимогам OIV.

І конкурс, і конференція були присвячені просуванню географічного зазначення Вина Срібної Землі.

– Для географічного зазначення варто обирати назву, яка має певний посыл. Концентруватися на слові «Закарпаття» не варто. Наприклад, за однією з версій, цю назву ввів в ужиток Сталін, адже цей край для росіян розташований «за Карпатами». Загалом, Закарпаття називали по-різному: Карпатська Україна, Підкарпатська Русь, Срібна Земля. Останню назву, яка вирізняється поетичністю, придумав поет Василь Пачовський, який в одній із своїх статей розповідає, що в одному із сіл на Берегівщині під час Першої світової війни селяни знайшли срібний дзвін із гравіруванням «1034 рік. Жителям Срібної Землі від королеви Анастасії». Тому я вважаю, що прив'язуватися до географічних назв не логічно, адже вони змінюються з бурхливим плином нашої історії. А от поетична назва – цілком прийнятна для цієї ролі, – аргументував голова

Асоціації виноградарів виноробів та дистильаторів Закарпаття Олександр ГАРНОВДІЙ саме таку назву для географічного зазначення.

За словами Олександра Гарновдія, робота над підвищенням якості вин – головний складник стратегії розвитку Асоціації:

– Мені приємно бачити, як підвищилася якість вин колег-виноробів, котрі відвідували навчання від FAO. Якість має підвищуватися завдяки вдосконаленню матеріально-технічної бази і технологіям. Ми прагнемо того, щоб туристи, які відвідують цей край, шукали Вина Срібної Землі у магазинах. Щоб це був відомий бренд. Світ – динамічний, і ми працюємо, щоб впроваджувати сучасні технології, методи, підходи до традиційних. Це все органічно формує зміст нашого ГЗ.

Із списком переможців дегустаційного конкурсу можна ознайомитися на сайті techdrinks.info.

