

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

4

(102)

2024

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info



с. 10

Нові ідеї,
цікаві рішення
та орієнтованість
на клієнта:
у Мілані відбулася
тридцята виставка
SIMEI



с. 15

Херсонщина:
сімейна виноробня
«Курінь» на межі
зникнення



с. 53

Сучасні
медові напої –
відродження
стародавніх
українських
традицій



**ВОЛОДИМИР
ПЕЧКО, голова
ГС «УКРСАДВИНПРОМ»:**

про традиції, якість та майбутнє
виноробної України

с. 6

Автор фото:
Арсен Федосенко

casta-vinodelov.com

Все для домашнього виноробства



КАСТА ВИНОРОбІВ

Найширший
асортимент товарів
для мікровиноробства



- Дробарки • Преса • Гребневідділювачі • Ємності
- Вініфікатори • Розлив • Укупорка • Фільтрування
- Аламбіки • Дистилятори • Дубові бочки

Україна, Одеса,
с. Лиманка,
вул. Будівельна, 35

+38 048 797 2271
vino-doma@te.net.ua

Якщо сидр, то
**PRIVATE
GARDENS**



ПОНАД 100!

У 2025 РОЦІ ЖУРНАЛУ «НАПОЇ.
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ»
ВИПОВНЮЄТЬСЯ 14 РОКІВ

У суєті буднів та непростих реаліях життя зовсім непомітно минула знаменна подія — вихід друком СОТОГО номера популярного технологічного журналу для виноградарів, виноробів і виробників напоїв «Напої. Технології та Інновації».

На сайті techdrinks.info можна віднайти найперший журнал «Напої. Технології та Інновації», який було видано в лютому 2011 року. Невелике за обсягом, досить вузької тематики, це видання все ж отримало гарну підтримку від компаній, — презентація відбулася на одеській винній виставці (на жаль, цей проект уже закрито). Про що ж був наш журнал, його перші номери?.. Як і нині, тоді ми робили акцент насамперед на якості вин та інших напоїв, публікуючи корисні та актуальні наукові статті, технологічні викладки, рекомендації від досвідчених виноробів.

Отже, біографія популярного технологічного видання налічує 14 років, а всього за цей час випущено 102 примірники журналу. Головне ж досягнення цього видання, на наше переконання, полягає в тому, що навколо журналу згуртувалася величезна спільнота виноробів і виробників інших напоїв. Якщо на початку нашої діяльності українські вина були маловідомі, а їхній загальний рівень залишав бажати кращого, то за роки, що минули, українське виноробство вийшло на нові щаблі розвитку. Споживачі з України та з-за кордону тепер добре знають, що в нашій країні виготовляють широкий асортимент різноманітних вин та інших високоякісних напоїв. Виноградарство і виноробство розвивається семимильними кроками, в різних регіонах України, від Чернігова до Одеси, від Ужгорода до Харкова. На жаль, обмежений обсяг журнальних сторінок не дозволяє згадати всі українські виноробні, але ви можете дізнатися про них у цьому та попередніх випусках журналу.

Паралельно з виробництвом вина в Україні бурхливо розвивається пивоваріння. Знову-таки, вважаємо цей процес і своїм досягненням, адже у 2016 році на базі наших «Напоїв...» було створено журнал «Пиво. Технології та Інновації», котрий поєднав і спонукав до розвитку десятки крафтових пивоварень.

Не можемо не відзначити розвиток дистилерій в Україні, які виготовляють чудові природні напої на основі фруктів, ягід, овочів. Варто також назвати і ще один напрямок виробництва — це медові напої, які теж активно ширяться країною. Сидри, соки прямого віджиму, оригінальні напої, як-от комбуча, — світ напоїв настільки багатий і багатогранний, що нашим журналістам буде про що писати ще багато-багато років.

Вдячні нашій команді, які впродовж багатьох років готують до друку це унікальне видання — єдине в країнах пострадянського простору. Щиро дякуємо нашим читачам, які знаходять у журналі і теми та ідеї для розвитку, і корисний досвід та нову, важливу інформацію.

Цього року, як це було й раніше, журнал виходитиме друком. Попри важкі воєнні часи, ми не здаємося, і закликаємо триматися своїх партнерів. Ваші компанії не просто виготовляють гарні напої, — вони дають роботу тисячам людей, сплачують податки в бюджет країни, просувають у світі українське, прищеплюють споживачам відповідальне ставлення до алкоголю.

Передплата журналу «Напої&Пиво. Технології та Інновації» триває. Запрошуємо до співпраці й до приємного, корисного дозвілля з улюбленим виданням!

Мирного, успішного вам року, шановні друзі та партнери!

**З найкращими побажаннями,
Катерина Конєва і Надія Ящук,
засновниці медіагрупи «Технології та Інновації».**

«Напої. Технології та Інновації»
№ 4 (102) 2024 р.

Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Дата виходу у світ –
27.01.2025 р.

Тираж – 3 тис. примірників.

Адреса редакції:

вул. С. Крушельницької, 77 А,
офісний центр, кабінет 200,
м. Рівне, Україна, 33023.

Поштова адреса:

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.

Спеціалізація: про алкогольні напої (торговельні марки, інші об'єкти права інтелектуальної власності, під якими випускаються алкогольні напої).

Кількість реклами в загальному обсязі видання становить 38 %.

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

Директор: Надія Ящук, madia@ukr.net.

Головний редактор: Катерина Конєва.

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

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,

Лілія Коломієць, Катерина Трачук.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Передплата і реклама:

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

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.nti@gmail.com.

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

Лілія Коломієць, +38 093 658 91 25,

liliashev@ukr.net.

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

Віддруковано: підрядник
ФОП Агеєва Л. С. на типографії
ТОВ «АРТ СТУДІЯ ДРУКУ».

Замовлення № 85 від 23 грудня 2024
р. Наклад 1 000 прим.



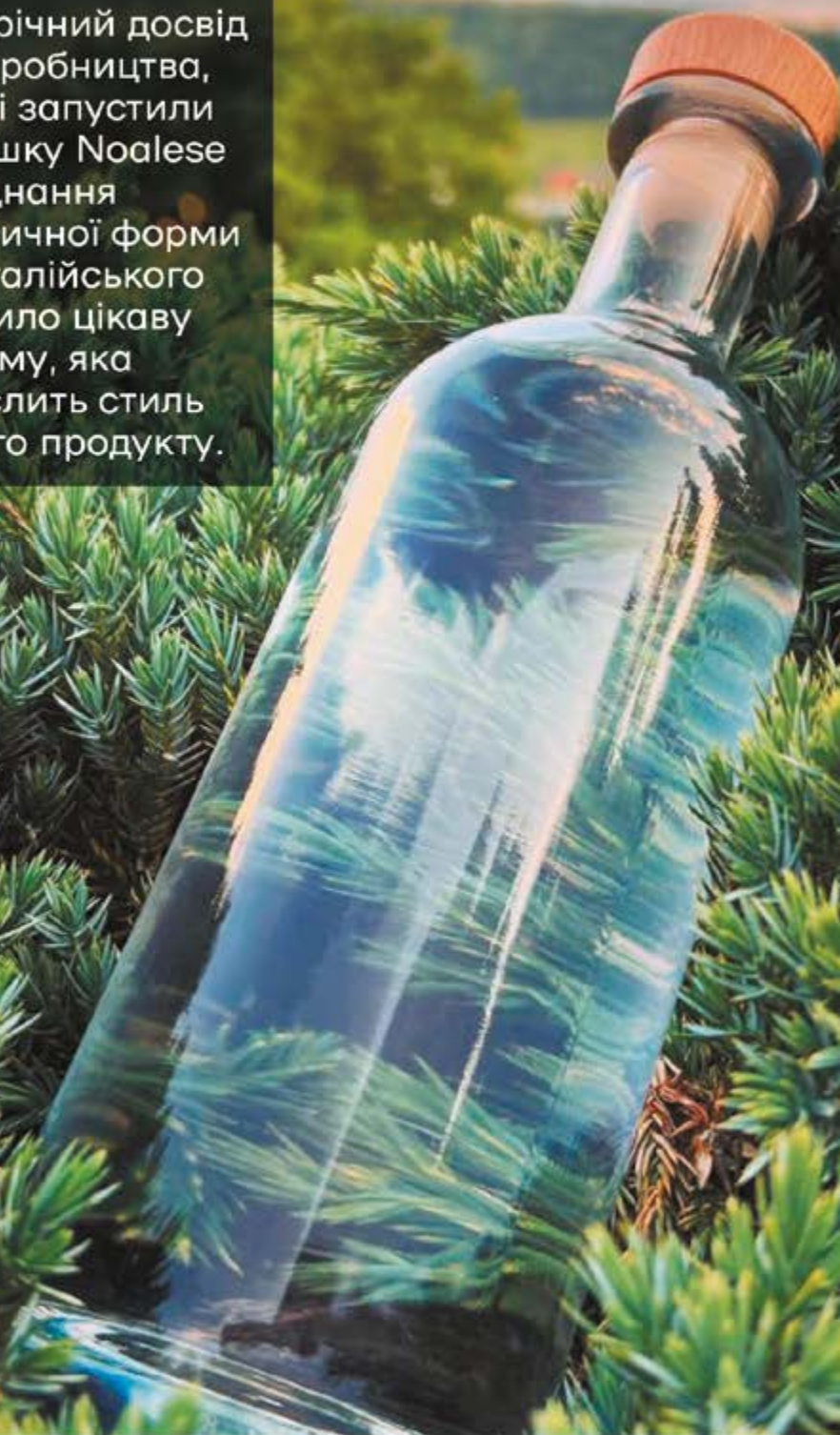


МЕКОГЛАСС
SWING DESIGNED BOTTLES



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

[ЗМІСТ]

З ПЕРШИХ УСТ

- 6 Володимир ПЕЧКО, голова ГО «УКРСАД-ВИНПРОМ»: «Україні треба зайняти постійне місце на виноробній мапі світу»

ПОДІЇ

- 10 Нові ідеї, цікаві рішення та орієнтованість на клієнта: у Мілані відбулася тридцята виставка SIMEI

ВИНОРОБСТВО

- 15 Херсонщина: сімейна виноробня «Курінь» на межі зникнення

АКТУАЛЬНО

- 18 «Познайомити світ із Винами Срібної Землі – головна мета ГО “Асоціації виноградарів, виноробів та дистилляторів Закарпаття”», – голова Асоціації Олександр Гарновдій

ЛІДЕРИ РИНКУ

- 20 «Колоніст»: українське виноробство на рівні світових стандартів

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 24 Інноваційна система моніторингу Winegrid від компанії «Еногруп» допоможе точно контролювати процес бродіння та зберігання вина

ВИНОГРАДАРСТВО

- 26 Досвід нових підходів культивування винограду на прикладі FRUMUSHKA-NOVA family winery. Андрій ШТИРБУ, завідувач відділу виноградарства, доктор філософії; Володимир ПАЛАРІЄВ, аспірант ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» НААН України

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 30 Компанія NOVRA Školník: професіонали у сфері фільтрації

АКТУАЛЬНО

- 32 Tapí та Ganau: успішна синергія заради майбутнього результату. Репортаж із нового заводу

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 36 EUROPRESS: 50 років досвіду та інновацій у виноробстві
38 RUBY™ – експресія тіолів у червоному вині за допомогою інноваційної селекції дріжджів. Jessica Noble, Marion Bastien, компанія Lallemand

ВИНОГРАДАРСТВО

- 42 Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi: якісні виноградні лози – запорука якісного вина

СИДРИ

- 45 Сидрівня «Приватні сади»: «Робимо те, що в наших силах, попри всі труднощі». Як на Харківщині виготовляють унікальний сидр, який завоював любов кожного споживача

ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКОРКОВУВАННЯ

- 48 Натуральний корок не шкодить довкіллю: екодосвід Tapí і Ganau

МІЦНІ НАПОЇ

- 50 Закарпатська палинка: народний продукт, який став елітним. Секрети виготовлення дистилатів від ТОВ «Агрофруктсервіс»

МЕДОВІ НАПОЇ

- 53 Сучасні медові напої – відродження стародавніх українських традицій

«Катанзаро Євразія»
м. Одеса
office@altakraina.com
+38 067 48 52 285

БАЗИ, ОСНОВИ, КОМПАУНДИ ДЛЯ НАПОЇВ

КОНЦЕТРОВАНІ СОКИ,
ФРУКТОВІ ПЮРЕ, ЛИМОННА
КИСЛОТА, ДРІЖДЖІ ТОЩО

Сировина для виробництва:

- лимонадів, нектарів, соків;
- слабоалкогольних, безалкогольних, газованих та негазованих напоїв;
- кондитерських виробів, морозива;
- вина, пива, сидрів тощо.

ЗАВЖДИ
НА СКЛАДІ

ДОСТАВКА
ПО УКРАЇНІ



HOBRA Školník:

інноваційні та ефективні рішення чеського виробництва для фільтрації напоїв



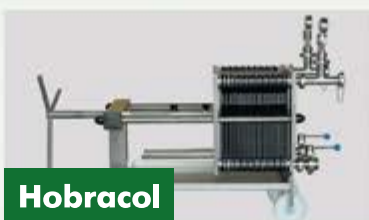
ФІЛЬТРИ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ

«Надійна фільтрація» – комплексна марка компанії HOBRA Školník, під якою ідентифіковане все її обладнання для фільтрації рідин.



Hobrafilt

фільтрувальний картон, який використовують на промислових і крафтових виробництвах напоїв. Hobrafilt забезпечує стабілізацію напоїв на тривалий термін.



Hobracol

пластинчастий фільтр для фільтрації вин, лікерів, міцних напоїв тощо. Він забезпечує ефективну і водночас економну фільтрацію.



Candefilt

фільтрувальні картриджі, які застосовують у виноробстві для попередньої та остаточної мікробіологічної фільтрації.



Candecol

фільтрувальне обладнання, що має вертикальну конструкцію і забезпечує фільтрацію без доступу повітря.



Orbifil

фільтрувальний модуль, що складається з глибинних фільтр-картонів, закріплених у поліпропіленовому корпусі.



Orbicol

модульний фільтр, перевагою якого є закрита фільтрація та вертикальна конструкція обладнання.



ТОВ «Норма-Днепр»
+38 067 567 06 76, +38 097 033 57 75
normadnepr@ukr.net, eko2002@ukr.net

www.hobra.cz





Володимир ПЕЧКО, голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ»:

«Україні треба зайняти постійне місце на виноробній мапі світу»

Українське виноградарство та виноробство має багату історію, великі можливості та беззаперечний потенціал. Але для подальшого розвитку треба активно працювати. Причому на кожному етапі: починаючи від вирощування винограду та закінчуючи просуванням вина на міжнародних ринках під спільною назвою Wines of Ukraine. Саме над цим працює громадська спілка «УКРСАДВИНПРОМ» на чолі з Володимиром ПЕЧКОМ. Про те, яких результатів вдалося досягнути, які проблеми існують у виноградарській і виноробній галузі, а також про перспективи розвитку цього напрямку Володимир Печко розповів в інтерв'ю виданню «Напої. Технології та Інновації».

«Напої. Технології та Інновації»: Розкажіть про історію створення ГС «УКРСАДВИНПРОМ», а також про досягнення спілки загалом. Розкажіть, як ваші ініціативи вплинули на розвиток галузі.

Володимир Печко: ГС «УКРСАДВИНПРОМ» була створена 8 років тому – у березні 2016-го. Відтоді одне з найважливіших наших досягнень – поновлення з 2017 бюджетного фінансування в галузі виноградарства та виноробства. І навіть зараз працює програма, яка не зупинила своєї роботи, – підтримка виноградарства, виноробства та садівництва.

Також ключовою нашою подією стало поновлення України в Міжнародній організації виноградарства і виноробства (OIV), членство в якій ми втратили понад 15 років тому. І ми фактично посадили Україну за стіл всієї виноробної світової спільноти, тих 50 країн, які виробляють 90 % світового вина. І завдяки цьому ми також можемо впливати на цю політику, на регламенти, на обмін інформацією, на спільне розв'язання світових питань у галузі виноградарства та виноробства.

«Н. Т. І.»: Як нам відомо, завдяки команді «УКРСАДВИНПРОМ» Україна не лише повернула членство в OIV, але й успішно представила бренд Wines of Ukraine на міжнародному рівні. Чи допомагає це об'єднати українських виноробів і просувати їхню продукцію за кордоном?

В. П.: Так, справді, на Міжнародному виноробному конгресі був представлений бренд Wines of Ukraine, який позитивно сприйняла вся міжнародна спільнота. Важливо, що зараз багато українських виноробних підприємств просуються на міжнародному рівні під спільним брендом Wines of Ukraine, тобто «Вина України». Цю історію ми започаткували ще в 2019 році, коли проводили зустрічі з Export Promotion Office та обговорювали можливості експорту. Ми активно працювали в цьому напрямку й об'єднали виноробні підприємства під гаслом «Об'єднанні разом», яке підтверджує нашу силу та можливості, коли ми діємо спільно та просуваємо нашу продукцію на експорт.

«Н. Т. І.»: Ваша команда домоглася фінансування лабораторії ізотопного аналізу для боротьби з фальсифікацією виноробної продукції. Як ця ініціатива допоможе захистити український ринок та забезпечити якість українських вин?

В. П.: ГС «УКРСАДВИНПРОМ» спільно з ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» НААН України домоглися виділення коштів на створення лабораторії ізотопного аналізу в виноробній промисловості. Зараз саме відбувається процес купівлі обладнання, яке дозволить навести лад і відстежувати ті підприємства, які виготовляють фальсифіковану виноробну продукцію. Йдеться як про українські підприємства, так і про іноземні компанії, які постачають в Україну таку продукцію.

2021 року був підписаний меморандум про співпрацю з Мінагрополітики, у межах якого буде створений Єдиний реєстр виноградників і виноградарських насаджень. Адже для ГС «УКРСАДВИНПРОМ» принципово важливо організувати процес відстежування виноробного процесу від грона до пляшки. Нам треба бачити, звідки береться виноград і в якій пляшці він потім буде, скільки в нас гектарів виноградників, яких сортів, тобто наша мета – провести свого роду аудит у виноробній галузі. Це також допоможе нам розв'язати питання з фальсифікованою продукцією.

«Н. Т. І.»: Який, на вашу думку, курс останнім часом взяло українське виноробство за якістю вин?

В. П.: Українські крафтові виробники зараз орієнтуються на більш вибагливого споживача, який хоче отримати гарну якість і готовий за це платити. І ми сподіваємося, що кроки, спрямовані на розв'язання проблем із фальсифікованою продукцією на українському ринку та на покращення якості від крафтових підприємств, також призведуть до покращення якості виноробної продукції серед великих виноробних підприємств, які мають сотні чи навіть тисячі гектарів виноградників. Вони будуть вимушені робити лінійки якісного преміального сегмента виноробної продукції та орієнтуватися на різного споживача: як на того, хто не може собі дозволити дорогі вина, так і на того, хто хоче купувати середні та преміальні напої. Тому я думаю, що найближчим часом ми побачимо, як великі виноробні підприємства візьмуть курс на якість.

«Н. Т. І.»: А яка ситуація з технічним виноградарством? Які площі плодоносних виноградників розвиваються сьогодні, а що було зруйновано внаслідок війни?

В. П.: Площі технічних виноградників в Україні сягають 25–26 тисяч гектарів. В умовах повномасштабної війни, яку розв'язала росія, в нас переважно є зруйновані виноробні, натомість виноградники можуть бути заміновані чи окуповані. А порахувати, скільки насаджень ми втратили через війну, починаючи з окупації Криму в 2014-му, дуже складно. Тому що йдеться не тільки про виноградники, але й про вкрадені марочні спирти з виноробних підприємств «Таврія» та «Масандра». Йдеться і про колекції вин, які за правом належать Україні, але були ви-

крадені і зараз цинічно продаються. Крім того, не можу не згадати «Виноробне господарство князя П. М. Трубецького» – підприємство, яке має більш ніж столітню історію. І воно також було зруйноване, а колекційні вина, деяким з яких аж по 100 років, також були викрадені.

Тому йдеться не про руйнування виноградників чи виноробних підприємств, а про руйнування чудової винної колекції, нашої історії та нашого надбання як нації.

«Н. Т. І.»: На які сорти варто звернути увагу українським виноробам? Які законодавчі ініціативи існують для підтримки виноградарів та виноробів сьогодні?

В. П.: Насамперед треба сказати, що зараз діють дві законодавчі ініціативи. Постанова № 738 надає компенсацію за посадку садів і виноградників, а постанова № 739 забезпечує компенсацію для переробних підприємств.

Є сподівання на відновлення постанови № 567, яка працювала з 2005 року і може значно сприяти розвитку виноробства. Міжнародна підтримка відіграє важливу роль. Наприклад, проекти ІТС отримували значне фінансування, але посольство Швеції може припинити участь у цій програмі. Тим часом «УКРСАДВИНПРОМ» активно працює над продовженням програм підтримки. Спільно з ІТС ми розробили Ukrainian Berries Sector Development Roadmap (2019–2024), Стратегічну Дорожню карту розвитку виноградно-виноробної галузі України та Стратегічну Дорожню карту розвитку горіхової галузі України: Волоський горіх і фундук. Також було організовано робочі візити українських виноробів до Молдови, Вірменії, Грузії, Іспанії та Франції для міжнародного обміну досвідом у виноградно-виноробній галузі.

Щодо сортів, то я б звернув увагу українських виноробів саме на сорти української селекції, з-





крема Інституту виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова, а також радив би їм співпрацювати з такими науковими установами, які можуть розмножити та надати садивний матеріал цих сортів. Франція, Італія тощо мають свої сорти, і вони їх просувають. А Україні треба зайняти постійне місце на виноробній мапі світу. І в нас є все для цього, зокрема й науковий центр – Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова зі своєю колекцією українських сортів. Навіщо ж нею нехтувати? Нам треба її піарити! Адже вони створили чудові сорти, серед яких – Ярило, Загрей, Сухолиманський білий, Одеський чорний, Ароматний та інші.

«Н. Т. І.»: Наразі українські сорти винограду, такі як Ярило, Одеський чорний і Сухолиманський білий, починають займати своє місце на міжнародній арені. Як вина з українських автентичних сортів сприймають на міжнародній арені?

В. П.: Україна зараз викликає зацікавленість усіх гравців міжнародного виноробного ринку. Тому що Україна не так давно почала показувати свої якісні вина, адже раніше ми були націлені на масмаркет, а преміальні лінійки вин робили тільки окремі компанії. Сьогодні ж на українському стенді може бути 10–20 компаній, і якість їхніх вин буде достатньою для того, щоб експортувати їх на європейський ринок і здивувати поціновувача вин. І з кожним роком кількість таких компаній буде збільшуватися, адже за останні 3–4 роки кількість нових виноробних підприємств в Україні збільшилася на 60 %! Ідеться про новостворені компанії, які отримали ліцензії за спрощеною формою і виготовляють справді якісні крафтові вина.

До речі, ці виноробні підприємства створюються практично у всіх регіонах України: і в центральних, і в західних, і навіть у східних і північних областях. Всюди є невеличкі крафтові шато, які висаджують виноградники. І навіть деякі сорти краще себе почувають і дають якісніші вина на Житомирщині чи на Вінниччині, ніж на Одещині.

«Н. Т. І.»: В Україні започатковано День виноградаря та винороба, який сприяє популяризації культури споживання вина. Як такі заходи допомагають змінити ставлення українців до якісного вина? Як привертати увагу споживачів саме до українського вина?

В. П.: На жаль, культура споживання вина в Україні – це наш біль, тому що український споживач недо-

статньо ознайомлений із високоякісними винами. Але просування продукції – це суто маркетингова частина. І це актуальна проблема, яку ми намагаємося вирішувати, проводячи спільно з виноробами різні фестивалі, дні сортів, День виноградаря та винороба, який започаткувала ГС «УКРСАДВИНПРОМ» і який щорічно відзначають у другу неділю листопада. І саме на таких заходах ми можемо знайомити наших споживачів із винами, пояснювати їм різницю між якісними та неякісними винами.

«Н. Т. І.»: Якщо звернути увагу саме на виноробів, то які актуальні зараз проблеми у галузі заважають працювати виноробам?

В. П.: Одна з найбільших проблем полягає в тому, що з 2018 року в Україні не підвищують мінімальну роздрібну ціну на виноград. Це призводить до того, що виробники неякісної продукції демпінгують ціну на ринку та сприяють збільшенню кількості фальсифікованої продукції.

Крім того, з 2018 року Мінекономіки і Кабмін не підвищують мінімальну роздрібну ціну на вино. Хоча мінімальна роздрібна ціна – це інструмент, який трохи регулює ринок цін на виноробну продукцію. І сьогодні цей інструмент нам потрібен, адже в нас немає повного відстеження вина, але після того, коли в Україні можна буде прослідкувати вино від грона до пляшки, ми побачимо реальну ситуацію, скільки винограду виробується і скільки вина розливається.

Також треба сказати, що ми чекаємо на прийняття закону про виноград і продукти виноградарства, чекаємо, щоб запрацювала лабораторія ізотопного аналізу, прагнемо розпочати паспортизацію виноградників, щоб кожен сорт мав свій паспорт, добиваємося системної підтримки посадки виноградників і догляду за ними для виноробів. Також звертаємо увагу на маркетингову частину, тобто на просування продукції на експорт, щоби держава все ж таки брала участь у нарощуванні експортного потенціалу, як це відбувається в інших країнах світу.

«Н. Т. І.»: Яке ваше бачення перспектив розвитку українського виноробства?

В. П.: Моє бачення перспектив розвитку незмінне. Україна має велику територію, зараз активно змінюється клімат і фактично в усіх регіонах висаджують виноградники та розвивають винний туризм. Тобто нові невеликі виноробні підприємства і винний туризм зараз активно об'єднуються. Через війну в Україні це, можливо, не дуже актуальне питання, але процес уже розпочався. Зараз створюються нові підприємства, і вони вкладають гроші в розвиток, тому нам треба орієнтуватися на закордонного туриста. Звісно, з часом буде нарощуватися й експортний потенціал. Проте, на мою думку, великі підприємства з насадженнями понад 300 гектарів найближчим часом створюватися не будуть.

Також я вважаю, що в університетах завдяки цьому виноробному буму будуть започатковувати нові напрямки професій, зокрема виноградар-винороб або енолог. І вже, до речі, є такі запити. Із Міносвіти ми обговорювали таку можливість.

Звісно, буде більш активно розвиватися і столітнє виноробство та переробка винограду. Я вважаю, що з часом виноробні підприємства будуть створювати іншу додану вартість і виготовлятимуть не тільки вино, а й соки, косметику, харчові продукти з винограду. Наприклад, «Колоніст» виготовляє олію з виноградних кісточок, бальзамічний оцет, а також косметичні продукти.

«Н. Т. І.»: Розкажіть про ваш досвід участі у ювілейному конгресі OIV. Які питання щодо України були озвучені на конгресі?

В. П.: 45-й Всесвітній конгрес виноградарства та вина й 22-га Генеральна асамблея OIV відбулися цього року в м. Діжон. Захід був приурочений до 100-річчя створення Міжнародної організації винограду та вина (OIV), тому була рекордна кількість відвідувачів з усього світу. Традиційно, до складу української делегації ввійшов я як голова делегації та Наталя Бурлаченко як заступник голови ГС «УКРСАДВИНПРОМ». Були порушені питання щодо можливості користуватися європейською базою даних результатів аналізу вина методом мас-спектрометрії ізотопних співвідношень (IRMS), внесення сортів винограду, що входять до Реєстру сортів рослин України, до бази даних OIV та надання інформації про наявні насадження сорту Тельті Курук у країнах OIV.

«Н. Т. І.»: Кращі зразки Одеського чорного були презентовані на Всесвітньому конгресі виноградарства та вина та 22-й Генеральній асамблеї Міжнародної організації винограду та вина. Розкажіть, як проходив відбір кращих вин та хто здобув можливість бути презентованим на міжнародній арені? Як українське вино Одеський чорний сприйняли закордонні фахівці?

В. П.: Презентація відбулася 16 жовтня в Діжоні. Попередньо відбувся національний відбір. Результатом відбору стало визначення п'яти найкращих вин від таких виноробень: Mon Crafto Family Winery, ПП «Винний Дім Гігінешвілі», ТОВ «БІГ ВАЙНС», а також від винороба Мар'яна Шевченка. Окремо було відібрано вино Одеський чорний спеціального типу (за технологією Кагору) від ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України».

На дегустації в Діжоні взяли участь близько 40 експертів із понад 20 країн світу, таких як Франція, Японія, Бразилія, Чехія, Велика Британія, Аргентина, Італія, Південна Африка, Швейцарія, Іспанія, Молдова, Хорватія, Туреччина, Уругвай. Серед них була представниця титулу Master of Wine з Уругваю Titina Nilda Teresita Nunez Corazza, яка високо оцінила українські вина.

Світова спільнота оцінила сорт Одеський чорний як перспективний, із якого можна робити різні варіації вин та використовувати різноманітні технології. Незабаром запланований вихід матеріалу про відгуки виноробів із різних країн світу щодо сорту Одеський чорний.

Особливим моментом стало те, що пляшки з українським вином були виставлені на тлі українського прапора позаду дегустаційної зали. Учасники заходу – виноробити та експерти з усього світу – виявили ініці-

тиву і підходили до прапора, щоб залишити слова підтримки. Вони написали побажання швидкої перемоги українському народу, воїнам і виноробам.

Подібно до того, як популярними стали такі сорти, як Шардоне, Каберне, Мальбек, Аліготе, ми хочемо, щоб українські сорти, зокрема Одеський чорний, зайняли своє місце серед найкращих.

Слід зауважити, що презентація та дегустація вин України відбулися за підтримки доктора Рікардо Фернандеса Нуньеса, власника Vinos de la Luz, міжнародної виноробної групи, що має виноробні по всьому світу.

«Н. Т. І.»: Наведіть дані щодо розвитку виноробства за останні роки. Які регіони перспективні для виноробства?

В. П.: Україна має близько 15 тисяч гектарів виноградарства, і ця площа поступово збільшується. Найбільш перспективні регіони для виноградарства – Київська, Житомирська, Вінницька області, Поділля, Причорномор'я та центральна частина України. Виноробити є по всій території країни, проте значна частина винограду закуповується з традиційних виноробних регіонів: Одеської, Миколаївської, Херсонської та Закарпатської областей. У майбутньому, через 10–20 років, є мета засадити виноградниками всю територію України.

ГС «УКРСАДВИНПРОМ» як член організації Wine in Moderation пропагує відповідальне споживання алкоголю та забезпечення високої якості продукції.

«Н. Т. І.»: Розкажіть про плани ГС «УКРСАДВИНПРОМ» щодо розвитку виноградарства та виноробства на наступний рік.

В. П.: У 2025 році «УКРСАДВИНПРОМ» продовжить активно працювати над удосконаленням державної підтримки для садівництва, ягідництва, горіхівництва, виноградарства та виноробства на 2025–2026 роки. Одним із ключових завдань стане підготовка до Генеральної асамблеї Міжнародної організації виноградарства та виноробства (OIV), яка відбудеться в Молдові. Участь у цьому заході дозволить не лише презентувати досягнення українського виноробства, але й сприятиме налагодженню співпраці з міжнародними партнерами та інтеграції України у світову винну спільноту.

Крім того, спілка продовжить системну роботу над створенням виноградно-виноробного кадастру, що стане важливим інструментом для управління ресурсами галузі. Значну увагу приділятимуть популяризації українського вина, зокрема через проведення численних фестивалів.

Також «УКРСАДВИНПРОМ» продовжить активну діяльність у комітетах OIV, просуваючи українські традиції виноробства на глобальному рівні. Одним із головних напрямів стане популяризація українського вина на внутрішньому і на міжнародному ринку через участь у виставках, дегустаціях і співпрацю з міжнародними організаціями.

2025 рік має стати важливим етапом для виноробної галузі України, що наближає її до міжнародного визнання та підсилює позиції українського вина на світовій арені.



Українська делегація на виставці SIMEI

Нові ідеї, цікаві рішення та орієнтованість на клієнта: у Мілані відбулася тридцята виставка SIMEI



Представники компанії L-Inox із виноробами із Закарпаття

Протягом чотирьох днів, з 12 до 15 листопада, у Мілані проходила Міжнародна виставка технологій виноробства та виготовлення інших напоїв SIMEI, яку організувала Італійська спілка виноробів (Unione italiana vini, Uiv). Уже традиційно це знакова подія для представників цих галузей. Цьогорічна SIMEI стала ювілейною. Учасники заходу демонструють нові технології та інноваційні рішення, які дають змогу відвідувачам виставки відстежувати провідні тенденції та вдосконалювати власне виробництво. Адже SIMEI – це місце зустрічі професіоналів для обміну ідеями.

Уже впродовж десяти років незмінним інформаційним партнером виставки є видання «Напої. Технології та Інновації». Цьогоріч засновниці медіагрупи Катерина КОНЄВА та Надія ЯЦУК традиційно відвідали SIMEI та поспілкувалися з представниками провідних компаній і відвідувачами виставки.

З БАГАТОЮ ІСТОРІЄЮ ТА ПОСТІЙНИМИ НОВАЦІЯМИ

Виставку SIMEI вирізняє досить тривала та вагома історія. Вперше вона відбулася у 1963 році, й відтоді проходить один раз на два роки. Цьогоріч експозиція SIMEI розташувалася на понад 30 тисячах квадратних метрів. У межах виставки пройшло понад 90 конференцій різної тематики, заходи відвідали делегації з 32 країн, а власні розробки презентувало 578 провідних компаній.

Прикметною рисою SIMEI-2024 стала різноманітність представлених експонатів і технологій, які стосувалися не лише виноробства, а й виробництва дистилатів, безалкогольних напоїв, олії. Окремий павільйон та низку тематичних заходів присвятили виробництву дистилатів як сфері, що має високий потенціал розвитку в майбутньому.

Ще одна особливість нинішньої виставки – пильна увага до потреб крафтових виробників. Щороку



Надія Яшук («Технології та Інновації»),
Jeanne Gallerand (Fermentis)



Olivier Barriot, Alexandru Ganenco (Bucher Vaslin S.A.),
Надія Яшук, Катерина Конєва («Технології та Інновації»)

все більше виноробів та пивоварів долучається до крафтового руху, тож нові розробки й експерименти зараз на часі. Це добре розуміють виробники обладнання, які нині мали чим привернути увагу крафтовиків. Зокрема торговельна марка Distillo презентувала інноваційне обладнання для виробництва та розливу вина, призначене для використання на невеликих винарнях. Цікаві розробки представили й інші провідні компанії.

ДЛЯ КРАФТОВИКІВ І НЕ ТІЛЬКИ: ЩО ЦІКАВИТЬ УКРАЇНСЬКИХ ВИНОРОБІВ

З потенційними пантерами під час експозиції активно спілкувалися представники української делегації. Чимало з них вже не вперше беруть участь у міланській виставці. Позитивний досвід налагодження плідної співпраці у межах SIMEI має директор ФГ «Шато Паук» Іван ПАУК, що нині очолює

Асоціацію виноградарів, виноробів і дистильаторів Закарпаття.

– Виставка цікава завдяки різноманіттю представленого обладнання. Минулого разу саме тут я знайшов оптимальні місткості для ферментації та зберігання вина. Нині хочу зустрітися з цим виробником та обговорити подальшу співпрацю. Цікавить невелика лінія для розливу, а також обладнання для фільтрації. Для українських виноробів особливо важливо, що

BUCHER

vaslin



buchervaslin.com

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



реклама



Надія Ящук («Технології та Інновації»),
Luca Michels
(Scharfenberger Maschinenbau)



Antonio Casoria та Chiara Fracchiolla
(компанія Fracchiolla),
Надія Ящук, Катерина Конєва
(«Технології та Інновації»)

на виставці представлено багато якісного устаткування, яке можна використовувати саме у крафтовому виробництві. Тому в нашій асоціації зараз працюємо над тим, щоб у перспективі була змога купувати обладнання в лізинг, оскільки далеко не всі виробники здатні придбати все необхідне одразу. Вже є певні домовленості, що дадуть змогу впровадити таку систему згодом, – розповідає Іван Паук.

Уважно придивлявся до обладнання для виноробства й заступник голови наглядової ради асоціації «Укрсадпром» **Михайло ФЕДИНЕЦЬ**. Його головна ціль на виставці – все ретельно оглянути, а згодом детально проінформувати про найцікавіші технологічні новинки членів асоціації.

– Зараз до асоціації «Укрсадпром» входить 160 господарств. Маю намір згодом розповісти їм про побачене на виставці. Найбільшу увагу приділяю інноваційним рішенням у сфері переробки фруктів та овочів. Адже фермери зараз зацікавлені в доданій вартості й прагнуть займатися тим, що буде для них вигідним. Тому придивлятимуся до новинок, – каже Михайло Фединець.

Українських виробників цікавило обладнання не лише для переробки, а й для догляду за насадженнями. Винороб **Емеріх КРИЦКІЙ** із Закарпаття зосередився на пошуку обладнання для догляду за виноградниками – пристовбурної фрези, сучасних обприскувачів.

– На виставці вже побачив багато цікавого. Зараз ми будемо невеличку крафтову винарню, тому шукаємо устаткування для цього виробництва. Передусім цікавить лінія для розливу, обладнання для етикетування, прес. Уже маємо непоганий досвід: на виставці SIMEI, що відбулася два роки тому, налагодили багато контактів. У пошуках потрібного обладнання завжди оцінюємо співвідношення якості та ціни. І на той час оптимальними для нас у цьому розумінні були пропозиції від компанії L-Inox. Обладнання від цих виробників призначене для класичного виноробства, що також стало для нас важливим фактором в процесі вибору. Зрештою ми завезли до України обладнання для п'яти крафтових виробників

– устаткування для ферментації, преси, – зазначає Емеріх Крицкій.

Компанія **L-Inox**, де мають 35-літній досвід роботи, пропонує обладнання для переробки овочів та фруктів на різних етапах. Як свідчать відгуки українських виноробів, що вже придбали устаткування від цього виробника, працювати з обладнанням досить просто. До того ж фахівці компанії постійно комунікують із клієнтами, консультують їх.

ІННОВАЦІЇ, ЗРУЧНІСТЬ, ЕКОЛОГІЧНІСТЬ

Українська делегація детально ознайомилася і з експозицією компанії **Bucher Vaslin**. Особливо зацікавив виноробів пневматичний прес для винограду, що вирізняється функціональністю та простотою. У конструкції немає ущільнювачів, що зазвичай потребують частоті заміни. Виробники спростили пульт керування, зменшивши кількість не надто потрібних опцій. Прес можна під'єднати до інтернету та спостерігати за процесом дистанційно. Ця опція важлива, оскільки дає змогу фахівцям компанії за потреби в реальному часі спостерігати за роботою устаткування та оперативно усувати несправності. До слова, у компанії забезпечують трирічне гарантійне обслуговування обладнання.

Більшість компанії, чії стенди представлені на SIMEI, мають потужну історію та значний досвід у виноробстві. Скажімо, німецька компанія **Scharfenberger Maschinenbau** працює у сфері виробництва оснащення для виноробства вже майже сто років. «Відвідавши будь-яку винарню Німеччини, ви з великою ймовірністю побачите там наше обладнання. Клієнти компанії – найвідоміші винороби, адже ми впевнені, що обладнання від Scharfenberger дає змогу робити вино найвищої якості», – кажуть представники компанії. Утім, устаткування від Scharfenberger популярне не лише на внутрішньому, а й на світовому ринку: його експортують до країн Південної Америки, Нової Зеландії, Австралії. Компанія пропонує якісне, надійне та водночас досить легке в обслуговуванні обладнання. Зокрема преси

EUROPRESS-Lines EQ та EP – прогресивне устаткування, що спрощує процес виробництва вина та встановлює стандарти для дбайливої обробки винограду.

EUROPRESS – преси для винограду, що є у трьох різних пресових системах (відкрита, закрита, подвійна). Вони підійдуть як для великих підприємств, так і для крафтових виробників, адже комплектуються пресовими кошиками розміром від 100 до 32 000 літрів.

Співпрацюючи з клієнтами, компанія забезпечує якісне обслуговування обладнання та консультативний супровід. У «гарячу» для виноробів пору команда професійних консультантів цілодобово перебуває на зв'язку з клієнтами. В інших країнах не менш якісний супровід пропонують партнери компанії.

Тренд на екологічність відображений на стенді компанії **Letina**. Одна з новинок від цього виробника – екологічна місткість для вина, що виготовлена з особливої нержавіючої сталі. Ця новація – на часі, адже до екологічності вироб-



Petar Ivanov Klisarov (Rodina-Haskovo) разом з українською делегацією

ництва зараз прагнуть багато виробників вина, які вказують це на етикетках своєї продукції, розповідають у компанії. Ще одна місткість оптимально підходить для виготовлення вина з виноградного соку без будь-яких додаткових компонентів. Оскільки процес ферментації у ній відбувається під низьким тиском, виноробам немає потреби використовувати сульфати чи інші хімічні добавки.

Упродовж останніх років потужності компанії розширилася: у компанії Letina відкрили новий просторий воркшоп площею 11,5 тисяч квадратних метрів, який також відповідає усім стандартам екологічності. У ньому зосереджено виробництво спеціальних автоматичних систем для транспортування рідини та іншого обладнання для індустрії напоїв і не тільки. Продукцію компанії нині

**ОБЛАДНАННЯ ВІД RODINA-HASKOVO
УСПІШНО ПРАЦЮЄ НА
ВИНОРОБНЯХ У ПОНАД
20 КРАЇНАХ
СВІТУ**

**ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ РІЗНИХ
ЕТАПІВ ВИРОБНИЦТВА ВИНА:**

- гідравлічні преси
- вертикальні ферментери з мішалками
- комбіновані ферментери
- ферментери з плоским дном
- ферментери із пневматичним відривом кришки
- системи мийки CIP
- ротоферментатори
- циліндричні резервуари на фундаменті
- циліндричні баки на ніжках
- прямокутні місткості
- шнекові конвеєри різного виду
- транспортери шнекові горизонтальні та ін.

**БОЛГАРСЬКЕ
ОБЛАДНАННЯ**

для невеликих та великих
виноробень, а також
для промислових
виробництв

Rodina-Haskovo
+35 938 602 232
rodina-haskovo.com
marketing@rodinahaskovo.com

реклама



Олена Жданова («Асканія Бевериджиз»), Jaroslav Dostál (HOBRA Školník),
Надія Яшук («Технології та Інновації»)

активно експортують до Франції, Німеччини, Грузії, Польщі, Сербії, Чехії, Австрії та інших країнах. А от обсяги експорту до України через війну останнім часом, на жаль, зменшилися.

Болгарська компанія **Rodina-Haskovo** презентувала на виставці обладнання для виноробів та пивоварів. Зокрема, винороби могли ознайомитися з різними видами ферментерів, конвеєрів, транспортерів, резервуарів різного призначення. Також компанія пропонує системи мийки SIP, транспортери. Підприємство працює в галузі виробництва обладнання для виноробної промисловості понад 70 років і пропонує виноробам якісні, ефективні та інноваційні рішення для різних етапів у виноробстві.

Фахівці компанії Rodina-Haskovo мають обладнання і для невеликих, і для великих виноробень, а також для величезних промислових виробництв. Компанія

пропонує комплексне індивідуальне технологічне обслуговування винзаводів, включно з дизайном, виробництвом, транспортуванням, встановленням обладнання та його гарантійним обслуговуванням. Обладнання компанії поставляють до багатьох країн світу.

Цікаві для українських учасників «гаджети» пропонували й інші виробники – Hobra Školník, Fracciola та багато інших відомих компаній.

ЦІКАВІ ІДЕЇ НЕ ЛИШЕ ДЛЯ ВИНОРОбІВ

Інноваційні технології для виробництва напоїв зацікавили не лише виноробів, а й виробників інших напоїв. Очільниця запорізької компанії «Асканія Бевериджиз» **Олена ЖДАНОВА** на SIMEI-2024 придивлялася до варіантів оновлення обладнання на підприємстві.

– На нашому заводі, де виробляємо квас, лимонади та сидри, лінії для виробництва встановлені

в період із 2010 до 2016 року. Тому є сенс їх вдосконалити. На виставці зацікавила продукція від різних виробників. Зокрема, поспілкувалися з представниками італійської компанії «Малтрікс» та вже замовили лінію для розливу у банки їхнього виробництва. Знайшли й низку сучасних комплектуючих, які доречно придбати, щоб оновити наше устаткування. Згодом ми маємо намір розширити потужності. Зокрема, виготовляти функціональні напої для спортсменів, адже ця сфера в Україні ще не надто розвинена. Тому шукаємо інноваційне й технологічне обладнання. А на виставці можемо не лише побачити таке оснащення, а й поспілкуватися з виробниками, обговорити варіанти оновлення обладнання та подальшого технічного обслуговування, – каже Олена Жданова.

Натомість керівницю броварні **Malle Brewery Світлану ДУБИНЮК** цікавлять новинки в пивоварінні.

– Щиро вразив масштаб виставки, адже цього року я її відвідала вперше. Оглядаючи стенди, цікавилася передусім обладнанням для розливу напоїв та миття пляшок. Однак побачила багато інших цікавих новинок у нашій сфері. Тому будемо поступово вдосконалювати виробництво. Адже Україна має зайняти гідне місце на світовому ринку, – вважає Світлана Дубинюк.

Виставка SIMEI-2024 пройшла з великим успіхом, очікувано ставши однією з головних подій у галузі виноробства та виробництва напоїв. Уже через два роки гостей знову чекатимуть у Мілані – з новими ідеями, технологіями та рішеннями.

Експозиція SIMEI 2024

становила понад 30 тисяч квадратних метрів. За кілька днів відбулося 92 конференції. Тому SIMEI – це завжди огляд технологічних інновацій, тенденцій та майбутніх викликів у галузі.



Команда компанії Letina



Сімейна виноробня «Курінь» НА МЕЖІ ЗНИКНЕННЯ

Ще на початку 90-х МИКОЛА ХАЛУПЕНКО став фермером та разом з сім'єю започаткував першу в Україні виноробню «Курінь» на Херсонщині. Впродовж 30 років виготовляв та експортував свої вина. Проте 2022 рік став переломним для господарства. Під час окупації російські загарбники забрали техніку та обладнання виноробні, саму будову спалили. Миколі Халупенку вдалося зберегти унікальний виноградник, який обробляв фактично під дулами російських автоматів. Все це винороб розповів засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерині КОНЄВІЙ. Про цю виноробню неодноразово писали в журналі «Напої. Технології та Інновації». До того ж саме журнал «Напої. Технології та інновації» вперше відкрив світові молоде господарство, ще у 2012 році опублікувавши статтю з інтерв'ю Миколи Халупенка. І тепер доводиться писати про зруйновану ворогом виноробню.

ВИНО НАРОДЖУЄТЬСЯ НА ВИНОГРАДНИКУ

Ще у 1992 році Микола Халупенко став фермером. Тоді він отримав землі на схилі кар'єру з каштановими, глинистими ґрунтами, які ідеальні для вирощування винограду. З огляду на це висадив перші лози винограду Каберне. Урожай винограду на цих землях мав дуже високий показник цукру – близько 30 %, тоді як норма – 21–22 %. Згодом заснував першу сімейну виноробню в Україні. Процес був непростим, оскільки тоді більшість заводів були державними, але у 2011 р. все ж отримав ліцензію і почав виробляти вино. Виноробня мала успіх на всіх дегустаціях в Україні, а потім вийшла на закордонний ринок. Вперше експортували вина до Ізраїлю. Потім були домовленості з Монголією та Об'єднаними Арабськими Еміратами.

Секрет успіху продукції ТМ «Курінь» був не лише в ексклюзивності та якості, а й у виробництві екологічно чистої продукції з перевіреної сировини. Також були великі плани, серед яких – будівництво великого шато з готелем, рестораном, дегустаційною залогом, великим підвалом, спа-центром. Для від-



відувачів планували створити першу в Україні вино-бібліотеку.

Загальна площа виноградників у ФГ «Куринь» становила близько 40 га. Одна з ділянок 30-річного Каберне – найстаріша колекція, яка є в Україні сьогодні. Адже, як відомо, що одне покоління закладає та вирощує виноград, щоб наступне покоління мало можливість отримати чудове червоне сухе вино з потенціалом витримки. В лютому 2022 р. фермер закінчив садити молодий виноградник із сортами Каберне та Піно Нуар. Нові плантації заклав на кредитні кошти, без державної допомоги. А вже за кілька днів ввели воєнний стан.

ВІЙНА... ЗБЕРЕЖЕННЯ ВИНОГРАДНИКІВ ПІД ДУЛАМИ АВТОМАТІВ

Коли почалася війна, родина Халупенків спробувала виїхати зі свого винзаводу, проте все ж повернулися в господарство. Наступного дня фермер пішов у сад обрізати виноград, коли до нього підійшло 8 молодих військових у формі, але без розпізнавальних знаків. Їхній командир запитав: «Ви за кого?». На що фермер відповів: «Тут таких питань не потрібно ставити». Ідентифікацією на той момент стала українська мова.

Військовий попросив заховатись, а згодом і інші солдати просили заховатись, бо дрони літають. Далі вже потрібно було тікати звідти, тому що скоро мали прийти росіяни. Родина виїхала з господарства в приватний будинок. Назад повернулись тільки через 2 місяці.

В той же день сусіди подзвонили до фермера і сказали, що російські солдати заселилися в його господарстві. Охоронець розповідав, що коли заїхав перший російський танк, вискочив бурят і крикнув: «Ей, ти. Где твої цвети?». Охоронець відповів: «Які квіти? Ніхто нічого не давав». «Ти должен нас с цветами встречать», – обурився той. Далі почався грабіж господарства.

– Загарбники ж приїхали, а в господарстві – як у казці: десятки тонн вина в бочках. Понапиваються і далі п'яні йдуть на Чорнобаївку, там вже їх наші бомблять. Потім дзвонила сусідка, що вино закінчилось і нікого немає. Приїхали туди й побачили, що все відкрито, а з дверей біжить жінка з сусіднього села в шубі моєї дружини, тупфлі на шиї, в одній руці пляшка вина. Помітила мене – і навітьок. В той момент заїжджає російський танк, з нього вискакує якийсь солдат з автоматом і хоче по ній стріляти. Я падаю на той автомат: «Ти що? По жінці стріляти?». Він якось охолонув, запитав хто я і дозволив зайти на виробництво. У кабінеті все перевернуто, комп'ютери вирвані, – пригадує Микола Халупенко.

Фермер забрав звідти якісь речі та залишив господарство. Повернувся десь у травні. У господарстві знову поселились окупанти та Миколу Халупенка зустріли як гостя.

В будинок Микола Халупенко не заходив, попросився тільки прополоти саджанці на винограднику. І йому навіть дозволили працювати щодня з 9:00 до 14:00 год. Фактично, під наглядом російських солдатів врятували молоді саджанці.

ДЕОКУПАЦІЯ. НОВІ ВИПРОБУВАННЯ

Потім була деокупація, і фермер був впевнений, що на цьому найгірше завершилось – та повернувся в господарство. Всередині будівлі все спалено, вся техніка та обладнання вкрадені.

Проте нові реалії війни виявилися ще більш нестерпними. Сьогодні виноградник доводиться захищати від посягань місцевої влади.

Поліція порахувала збитки та відкрила кримінальну справу за фактом грабежу. Про кінцеву цифру втрат Микола Халупенко говорити не хоче. Та чи можна оцінити те, чому присвятив понад 30 років?

Проблемою було й розмінування. Чекати на державне розмінування не було часу. Тоді фермер сів у свою машину і помалу почав їхати полем, а за ним вже йшов трактор. Так він самостійно й розмінував виноградник. В одному місці виявив нерозірвану ракету, яка виглядала з землі, вручну скосив її, та вона понині в полі.

Зрозуміло, що того року вино не робили, бо врожай винограду не зібрали. Але навесні на винограднику провели обрізку, щоб підтримати виноград у формі. Влітку 2023 р. знову не змогли провести сезон, бо почалися активні бої та обстріли в регіоні.

Восени прийшли військові й повідомили, що по діагоналі через його виноградник мають проходити фортифікаційні рови шириною 20 м. Так військові знищили б весь виноградник, включно з 30-річною ділянкою Каберне. Жодні звернення до місцевої влади, міністерств чи департаменту не дали результату.

Фермер вирішив відстоювати свою землю та вимагав показати план фортифікаційних споруд. Документів не дали, а натомість пригнали техніку, щоб копати окопи.

За словами фермера, коли підїхали трактори, вони з дружиною взяли лопати, просто стали під ними й не пустили. Деякі колеги-фермери приїхали на підтримку. У результаті вони відступили на 30 м від виноградника і через сад провели траншею.

Микола Халупенко погодився на такі умови, бо думав, що проблема буде уже вирішена. Проте як виявилось, через виноградник потрібно було виставити бетонні «зуби дракона». А це означало б, що надалі заїхати технікою для обробітку буде неможливо.

Через хворобу Микола Халупенко не зміг вчасно відстояти свої права землевласника. У результаті військові провели цю лінію. Зараз ідеться про те, що будуть ще й тягнути по периметру колючий дріт. Жодні звернення винороба не розв'язують проблеми. Просто іде знищення виноградника на його законній землі.

Сьогодні 75-річний фермер Микола Халупенко залишився зі спаленою виноробнею, без техніки, в його 2 будинки прилетіли ворожі ракети, і він змушений жити у друзів. Подальша перспектива роботи виноробні під питанням, але він далі відстоює право на свою землю.



Ініціативу просити про допомогу виявили покупці вина, створивши Благодійний фонд «Інвіно Вера». ЄДРПОУ 45335086

РАХУНОК У ГРИВНІ (UAH) UA23305299000026001021102785

Рахунок у доларах США (USD) UA88305299000026004041105435. SWIFT Code – **PBANUA2X**

Рахунок в євро (EUR) UA26305299000026004021102726. Swift code – **PBANUA2X**



Лабораторія для визначення якості вина та інших напоїв

«Познайомити світ із Винами Срібної Землі – головна мета ГО "Асоціації виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття"», – голова Асоціації Олександр Гарновдій

Асоціація виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття цього року отримала грант на створення першої на Закарпатті сучасної лабораторії для визначення параметрів якості вина і вже реалізувала омріяний проєкт. І це далеко не єдина вагома подія в житті Асоціації. Впродовж 2024 року відбулися два конкурси вин членів Асоціації з дотриманням регламенту OIV. Члени Асоціації спільно з експертами IPRSA працюють над реєстрацією заявки географічного зазначення (ГЗ) «Вина Срібної Землі». Впродовж останніх двох років проводяться навчання з переробки винограду та виготовлення вина разом із фахівцями FAO. Мета цих дій – не просто відкрити виноробам Закарпаття нові знання, розуміння сучасних технологічних інновацій у виготовленні вина, а й змінити саму філософію виробництва вин, у якій поєднуються традиції та сучасні технології. Як стверджують авторитетні фахівці, вина Закарпаття сьогодні кардинально змінюються, переходячи на новий щабель якості. Детальніше про все це – в інтерв'ю з головою Асоціації виноградарів виноробів та дистиляторів Закарпаття Олександром ГАРНОВДІЄМ.

ОБ'ЄДНАЛИСЯ ЗАРАДИ УСПІХУ

У 2021 році вперше на Закарпатті була створена громадська спілка «Асоціація виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття», учасниками якої стали громадські організації регіону, що об'єднують виноробів, виноградарів та виробників дистилятив.

– У складі Асоціації – 6 засновників: 5 спілок виноградарів та виноробів і одна – виробників дистилятив. Загалом, асоціація об'єднує близько 80 виноробів та виробників дистилятив, – розповідає голова ГО «Асоціації виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття» Олександр Гарновдій.

Основні завдання, які визначили для себе члени Асоціації, – підвищувати рівень якості продукції, популяризувати якісні вина Срібної Землі та дистиляти на ринку країни і за кордоном, реалізовувати ідеї щодо законодавчих ініціатив, які сприятимуть розвитку галузі.

Єдина спільнота виноградарів та виноробів краю прагне заявити про себе як про виробників вина, що відрізняється від класичних французьких та італійських вин своїми ароматами, смаками, що повинні ідентифікуватися як вина Срібної Землі.

Варто зазначити, що Асоціація – добровільне об'єднання, і вона існує на ентузіазмі її членів. Олександр Гарновдій каже:

– Звичайно, є певні потреби, для вирішення яких залучаємо добровільні внески від членів нашої Асоціації.

В Асоціації є декілька основних орієнтирів, за якими вона діє. Перший – це покращення якості вина як харчового продукту. Другий – популяризація вина як гарного та вишуканого напою, підвищення культури споживання вина. Третій – відродження традицій культури та історії, ментальності.

– Ще один орієнтир – легалізація винних виробництв. Коли ми починали працювати, в області було всього лише 3 ліцензії. Сьогодні маємо вже 16 ліцензованих виноробень, а можливо, й більше. Ми нама-



Обладнання у Винній мануфактурі «Штифко», придбане за грантовою програмою FAO

гаємось створювати умови, щоб наші колеги легалізувалися і працювали за законом, – говорить Олександр Гарновдій.

Ще одним викликом для членів спілки стало створення регіональної дегустаційної комісії. Основне завдання комісії – перевіряти якість вин перед тим, як вони потраплять на полицю магазину чи ресторану. До складу комісії ввійшло понад 30 представників різних установ та організацій, які пройшли попереднє навчання і належну сертифікацію, що дає право визначати приналежність вина до географічного зазначення.

СПІВПРАЦЯ З FAO ТА IPRSA

Олександр Гарновдій розповідає:

– У 2024 році команда вибудувала плідну співпрацю з міжнародними організаціями FAO та IPRSA (проект ЄС «Інституційна та політична реформа дрібномасштабного сільського господарства»). У межах цієї співпраці нам вдалося взяти участь у багатьох грантових програмах. Гранти отримали більшість виноробів, які зараз працюють. Сума гранту становить 10 і 25 тис. доларів, відповідно до умов. І це дало сильний поштовх для покращення матеріальної бази виноробень.

Спочатку, каже Олександр Гарновдій, винороби раділи, що отримали можливість і можуть нарешті придбати необхідне обладнання, саджанці, шпалеру для виноградників тощо. Але дуже швидко вони зрозуміли, що ще більше їм не вистачає знань. Не менше як 90 % виноробів – це люди старшого покоління, які, стверджує Олександр Гарновдій, не мають базової освіти та знань із виробництва вин за сучасними технологіями. Отож, Асоціація звернулася до фахівців FAO із проханням організувати для виноробів навчання. Вже другий рік фахівці FAO щомісяця приїжджають на Закарпаття і читають виноробам лекції та проводять практичні заняття. Асоціація спільно з FAO та IPRSA на 2024 рік розробила курс навчання з переробки винограду та виготовлення вина, який складається з 12 турів, по одному щомісяця.

– Сьогодні ми вже чіткіше бачимо помилки, яких припускаються у виробництві вина, і розуміємо базові процеси, необхідні для ефективної роботи з виноградом та вином, – стверджує Олександр Гарновдій.

ПЕРША НА ЗАКАРПАТТІ ЛАБОРАТОРІЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ НАПОЇВ

Ще одна перемога Асоціації у 2024 році – відкриття в регіоні сучасної лабораторії з визначення параметрів якості напоїв. Проект вдалося реалізувати під егідою Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO) і благодійних внесків виробників напоїв. У лабораторії за сприяння компанії «Донау Лаб Україна» встановлено сучасне обладнання від відомих європейських виробників Anton Paar та Gibertini, загальна вартість якого становить близько 1,5 млн грн.

– У нас сьогодні є обладнання, на якому члени Асоціації можуть вимірювати необхідні параметри і відповідно коригувати процес виноробства. Це автоматичний дистильатор, автоматичний густиномір для визначення екстрактивності та об'ємної частки етилового спирту, титратор для визначення вмісту вільної та загальної сірки, кислотності й ваги, – розповідає Олександр Гарновдій. – За допомогою такого обладнання ми зможемо вимірювати у вині екстракт, спирт (як у готовому продукті, так і під час бродіння), сірку вільну й загальну, кислотність, лютючу кислотність. Потужність лабораторії – не менше як 8 зразків у день. Ці аналізи допоможуть виноробам контролювати якість вина ще під час його дозрівання.

ГЕОГРАФІЧНЕ ЗАЗНАЧЕННЯ «ВИНА СРІБНОЇ ЗЕМЛІ» – ФЕНОМЕН, ЩО ОБ'ЄДНУЄ ЛЮДЕЙ

Виноградарство в Україні умовно можна розділити за двома головними регіонами: Південь, де своя специфіка винограду і вина, і Закарпаття з кардинально іншою специфікою.

– У нас, – говорить Олександр Гарновдій, зовсім інші базові дані, починаючи від ґрунтів, кількості

сонячних днів, клімату та інших чинників. Отож, враховуючи все це, а також тенденції у світовому виноробстві та гастрономії, ми вирішили зареєструвати географічне зазначення (ГЗ) «Вина Срібної Землі». Це важливий крок для виноробів краю, який свідчить про готовність розвиватися, вдосконалюватися та працювати за європейськими технологіями.

– Робота над підвищенням якості вин – головний складник нашої стратегії розвитку. Якість має підвищуватися завдяки вдосконаленню матеріально-технічної бази та впровадженню сучасних технологій. Все це органічно формує зміст нашого ГЗ. Мені приємно бачити, як підвищилася якість вин колег-виноробів, котрі відвідували навчання від FAO. Тому, на мою думку, ми йдемо правильним шляхом. Найважливіше те, що ця робота сприяє формуванню впізнаності вин на ринку. Ми прагнемо, щоб туристи, які відвідують наш край, шукали саме «Вина Срібної Землі». Кожен винороб повинен мати свій стиль. Треба, щоб у кожному вині можна було впізнати винороба. А ГЗ необхідне для того, щоб у кожному індивідуальному вині знаходити спільне.

Що це дасть виноробам географічне зазначення «Вина Срібної Землі»? Приклад наводить Олександр Гарновдій:

– Коли ви берете в руки пляшку вина «Шампань», то розумієте, що це ігристе вино, виготовлене в Шампані, і що воно не може бути дешеве. А якщо на пляшці написано «Коньяк», то ми знаємо, що це винний продукт дистиляції, виготовлений у провінції Коньяк, який теж має відповідну якість і ціну. На щось подібне в майбутньому розраховуємо й ми. Головна наша мета – домогтися не формальної реалізації ГЗ, а реальної. Щоб створити платформу для відпрацювання особливого стилю вин, які будуть притаманні нашому регіону. Зробити «Вина Срібної землі» впізнаваними й відомими. І коли людина зі Львова чи Києва буде спеціально їхати в Ужгород, Мукачево чи Берегове для того, щоб скуштувати «Вина Срібної Землі», я буду вважати, що мету, яку ми ставимо перед собою, досягнуто!.. – підсумовує Олександр Гарновдій.

«Колоніст»:

українське виноробство
на рівні світових стандартів



Виноробні «Колоніст» пощастило розвивати українське виноробство на 45-й «винній широті», яка проходить через Бордо, П'ємонт і Придунайську Бессарабію. Тому цей край має величезний виноробний потенціал та унікальні вина, схильні до багаторічної витримки. «Колоніст» – це молода сімейна виноробня, розташована в селі Криничне Одеської області. Виноробня пишається якістю своїх вин завдяки поєднанню унікального теруару й новітнього обладнання з Франції, Німеччини та Італії разом із традиційними бариками зі 100-річного французького дуба. А вклад виноробні у розвиток винної галузі України колосальний. Про те, як створюються високоякісні вина, журналу «Напої. Технології та інновації» розповів засновник родинної виноробні «Колоніст» Іван ПЛАЧКОВ.

Українська сімейна виноробня «Колоніст» має унікальний мікроклімат, у якому дозріває виноград. Виноградники розташовані на берегах найбільшого прісноводного озера в Україні – Ялпуг. Це друге після Балатону найбільше озеро в Європі. Його протяжність становить приблизно 45 км, а ширина досягає 5 км. Озеро забезпечує виноградники необхідною вологою та створює ідеальні температурні умови. Виноградники розташовані на схилі. Завдяки цьому вони отримують максимальну кількість прямих сонячних променів і тих, що віддзеркалюються від озера. Також їх дуже добре продуває вітер, а це захищає лози від хвороб.

Площа виноградників становить 63 га. У виноробні планують найближчим часом посадити ще 16 га. Цікаво, що радіус теруару «Колоніста» – лише 7 кілометрів. У межах цієї зони ретельно дібрані сорти проявляють свій найкращий характер. Це європейські сорти Каберне, Мерло, Ріслінг, Шардоне й автентичні українські сорти Одеський чорний і Сухолиманський білий.

За словами Івана Плачкова, впродовж останніх декількох років у регіоні спостерігається сильна засуха. Особливо цього року, коли аж три місяці не було дощів, через що врожаю зібрали вдвічі менше, ніж минулого року. Але у виноградарстві та виноробстві це означає, що виноград буде якісним, а вино – хорошим. Для прикладу, вино «Вінтаж» 2020 року вийшло фантастичним. А тоді теж був невеликий урожай, пригадує Іван Плачков.

– Цього року ми зібрали неймовірний урожай граната. Також збирали хурму, інжир. Уже другий рік поспіль у нас родять оливки. До речі, оливки на зиму не вкриваємо, – каже засновник виноробні.

– У 19 столітті з нашого регіону баржами по Дунаю возили вина в Європу, і цим компенсували дефіцит вина, що виник через виноградну філоксеру – хворобу, яка знищила більшість виноградників Європи, – додає Іван Плачков.

Отже, завдяки теруару вина тут мають свої особливості. Червоні вина ТМ «Колоніст» насичені, з такими складними аромата-

ми, як у Бордо. А білі вина виходять особливими через мінеральні ґрунти з крейдою, які надають свіжості. Рислінгу, як правило, притаманна бензолність, але теруар Придунайської Бессарабії надає йому тропічних тонів.

На виноробні «Колоніст» ступінь стиглості винограду оцінюють за декількома чинниками. Це кількість цукру у винограді, кислоти, рН, обсяг сухих речовин, стан зрілості кісточки тощо. Засновник виноробні говорить: «Щоб зібрати виноград із правильними параметрами і зробити надзвичайно якісні вина, природа дає нам тільки два дні, і треба встигнути».

«Колоніст», каже засновник виноробні Іван Плачков, ніколи не використовував «чужий» виноматеріал і не планує робити цього в майбутньому. Виноробня зосереджена в основному на сухих винах. Також виготовляють ігристі вина класичним методом шампанізації «Біссер», невелику кількість напівсухого вина Рислінг та вино «Башта» за технологією потрвейну. Увесь процес збору врожаю на виноградниках відбувається виключно вручну із суворим контролем дозрівання виноградної лози. На виноградниках працюють мешканці села Криничне, де розташована виноробня.

– Після збору виноград опиняється в цеху для переробки вже за 45 хвилин. Попри близькість виробництва, транспортуємо ягоду у спеціальних холодильних машинах – рефрижераторах, із дотриманням усіх технологічних норм виробництва. Ми не допускаємо, щоб температура винограду піднялася вище як +18 °С. До прикладу, для сорту Рислінг головною особливістю технологічного процесу переробки щойно зібраного винограду є контроль зниженої температури ягід. Вкрай важливо, щоб ягоди не почали бродити та окислюватися самостійно. Після гребневідділювача виноград проходить крізь спеціальні труби для охолодження, на виході з яких ягода має температуру не вище як +4 °С. Низька температура на першій стадії переробки дозволяє максимально зберегти всі аромати й забезпечити із самого початку кристалево чистий та блискучий колір вина. А для догляду за виноградниками використовуємо біло-

руську та італійську сучасну техніку, яка працює дуже ефективно: і землю обробляє, і знищує бур'яни між кущами, й обрізає лозу, і здійснює шмигування тощо, – розповідає засновник виноробні.

За словами Івана Плачкова, виноробство завжди інноваційне. Тут постійно змінюються технології та обладнання, підходи й реагенти. Виноробня використовує найсучасніші технології та обладнання. Останнє придбання – тангенціальний фільтр із керамічними мембранами, який фільтрує не тільки осад, а й бактерії, і який не впливає негативно на ароматику, як інші фільтри. Також на ви-

норобні є пневматичний італійський прес та французька машина Pellenc, яка відбирає найкращі ягоди. Практично всі етапи виробництва вина автоматизовані.

– Сьогодні ми продовжуємо купувати дубові баріки для бродіння із 100–150-літнього дуба з Франції у наших партнерів та друзів Tonnellerie Vinéa. Один барік коштує до 1 тис. доларів. Дуб у них не випалюється відкритим вогнищем, а обробляється паром та запікається за допомогою кераміки. І справді, ця унікальна технологія дає можливість отримати в майбутньому неймовірно ніжні й збалансовані вина з тонкими нотами



Родина Плачкових заснувала свою виноробню у 2005 році. Виноробня розташована в **Придунайській Бессарабії** (південь Одеської області). «Колоніст» отримав свою назву від болгарських колоністів, які заселили цю територію на початку XIX ст. Засновник та власник виноробні – Іван Плачков – нащадок цього народу. Допомагають вести бізнес співвласники – дружина Алла та син Григорій. Виноробня поєднує новаторство у формуванні бренду українського вина зі збереженням і шануванням традицій.





свіжоспеченого багета або ж скоринки печеного хліба, з ароматами ванілі та сап'яну. Для високої гами наших вин баріки використовуємо тільки один раз, – розповідає Іван Плачков.

На виноробні процес створення вина не завершується розливанням у пляшки, адже деякі вина взагалі не варто вживати одразу після розливання. У пляшці вино, як живий організм, розвивається, змінюючи смакові властивості. Вина потрібно витримувати виключно в горизонтальному положенні, щоб корок не пересихав, а завжди був змочений. Тоді у пляшку з роками не буде потрапляти повітря, і не почнеться процес оксидації. Окрім того, вологість і температура відіграють найважливішу роль під час витримки вина у пляшках. Температура в сховищі не повинна бути високою та не має коливатися. Як правило, оптимальна вологість – не нижче ніж 70 %, а температура – близько 13–15 °С. Вино повинно відпочивати в затишку, без яскравого світла, яке може його «розбудити».

Минулого року у виноробні «Колоніст» побудували сонячну електростанцію потужністю 150 кВт, що майже забезпечує потреби виробництва в електроенергії. Надлишки передають в об'єднану енергосистему.

– За весь час свого існування людство не придумало нічого мудрішого, як хліб та вино, –
Іван Плачков.

Для контролю якості вина та уникнення ризиків його псування на виноробні працює мікробіологічна лабораторія. Хімік-мікробіолог постійно контролює всі процеси на виноробні, бере на аналіз зразки. Також, окрім технологів та енолога, на виноробні працює багато інших людей, які забезпечують щоденну роботу над кожною пляшкою вина. Це насамперед агрономи, які працюють на плантаціях, інженери, котрі піклуються про обладнання, обробники виноматеріалів, технологи тощо. В цілому потужна команда забезпечує високопрофесійні якісні процеси вирощування винограду та виробництва вин. Завдяки поєднанню різнопланового підходу та знань у різноманітних сферах вдається досягати високих результатів, які спостерігаємо впродовж усіх років існування виноробні, каже Іван Плачков.

Однак, розповідає засновник виноробні, під час війни, а особливо на початку повномасштабного вторгнення, було дуже складно. Діяльність «Колоніста» була зосереджена на захисті України. Зокрема, команда організувала гуманітарну допомогу з Болгарії та допомогу біженцям. Попри всі складнощі, виробництво не зупинилося.

Сьогодні «Колоніст» виробляє близько 300 000 пляшок на рік. Невелика кількість продукції дозволяє приділяти більше уваги якості вина та постійно впроваджувати новітні технології та інновації.

– Постачаємо вина в основному в західні регіони України. Туди спрямовуємо понад 50 % вина. Постачаємо вино у Швецію,

Велику Британію, Канаду. Наше вино подають у ресторанах французької столиці виноробства – в місті Бордо. Але ми не плануємо збільшувати частку експорту. Будемо й надалі експортувати не більше як 7–8 %, – говорить Іван Плачков.

Участь та перемоги на різних профільних фестивалях і конкурсах підтверджують високу якість і визнання українських вин ТМ «Колоніст» у світі. Так, цього року в липні, в серці Бургундії Діжоні відбулася значуща подія для українського виноробства та культури – традиційне свято виноградної лози Fête de la Vigne, що передую збору врожаю. За 50-річну історію цього заходу Україна вперше взяла участь у фестивалі, що тривав із 5 по 13 липня. Сімейна виноробня ТМ «Колоніст» презентувала свої вина в Бургундії та отримала надзвичайно високі відгуки від гостей. Французькі експерти, сомельє, кавісти, а також президент Trad'Culture – Les Fêtes de la Vigne Charles Quénel мали змогу продегустувати Одеське біле 2023 (Сухолиманський), Одеське чорне 2023, а також Каберне-Мерло «Висока гама» 2018.

– Контроль на винограднику і здорова ягода – запорука якісного вина. Сила знань, любові та терпіння виноробів народжує великі вина, що відкривають для нас фантастичні смаки й горизонти для розвитку. Я впевнений, що в Україні нереалізований потенціал для виробництва великих вин на рівні кращих світових зразків, – стверджує засновник ТМ «Колоніст» Іван Плачков.

ЯКІСТЬ, НАДІЙНІСТЬ, ПРОДУКТИВНІСТЬ, УНІВЕРСАЛЬНІСТЬ

Спеціалізована техніка для садів,
виноградників та ягідних рослин



Ексклюзивний представник
спеціалізованої техніки
Carraro Tractors в Україні –
компанія **Smart Agro**



ТОВ «СМАРТАГРО»
www.smartmarket.in.ua
+38 067 371 84 84, +38 067 372 84 84



реклама

Інноваційна система моніторингу Winegrid

допоможе точно контролювати процес бродіння та зберігання вина

Винороби зіштовхуються з багатьма викликами у процесі контролю за бродінням та зберіганням вина і шампанського. Одна з головних проблем – необхідність точної регуляції температури й тиску, оскільки ці параметри безпосередньо впливають на перебіг бродіння та якість напою. У традиційних умовах виноробам часто доводиться покладатися на ручні вимірювання, що може призвести до людських помилок і неточностей.

Ще одна проблема – постійний моніторинг процесу. Бродіння вина може тривати декілька тижнів або навіть місяців, і впродовж цього часу винороб має слідкувати за змінними показниками, такими як температура, рівень цукру й тиск у місткостях. У випадку виробництва шампанського за методом Шарма контроль тиску під час другої ферментації критичний для досягнення бажаного ефекту бульбашок.

Компанія «Еногруп», ексклюзивний дистриб'ютор групи «Енартіс», пропонує виноробам Winegrid. Це інноваційна система моніторингу, яка допомагає виноробам точно контролювати процес бродіння та зберігання вина. Система дозволяє відслідковувати ключові параметри, такі як температура, тиск та рівень цукру в режимі реального часу.

Завдяки Winegrid винороби можуть отримувати автоматизовані дані про процес бродіння і зберігання, що дозволяє мінімізувати ризик виникнення помилок, прискорити процес ухвалення рішень і зберегти високу якість продукту.



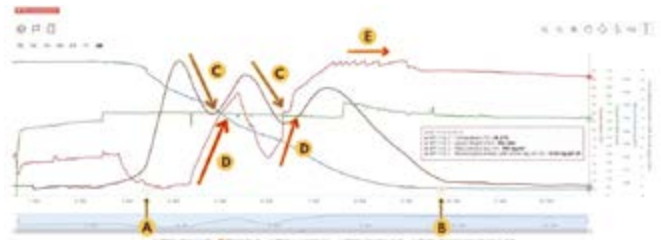
Система також дозволяє налаштувати попереджувальні сигнали в досягненні критичних значень для будь-якого параметра. Це важливо, щоб запобігти виникненню дефектів вина.

Оцифрування процесів у виноробстві має низку значних переваг. По-перше, це дозволяє зберігати велику кількість даних, які можуть бути використані для аналізу та покращення виробничих процесів. За допомогою даних,

отриманих від системи Winegrid, винороби можуть точніше прогнозувати результати бродіння і зберігання, що дозволяє їм ухвалювати більш обґрунтовані рішення.

По-друге, оцифрування дозволяє виявляти та усувати проблеми на ранніх етапах. Наприклад, у разі виникнення будь-яких відхилень від оптимальних умов можна негайно вжити заходів для корекції ситуації, не чекаючи серйозних проблем.

реклама



Приклад відображення на моніторах Winegrid процесу бродіння в місткостях:

- A** – автоматичне визначення початку бродіння;
- B** – автоматичне визначення закінчення бродіння;
- C** – знижена кінетика бродіння;
- D** – підвищення температури для збільшення кінетики бродіння;
- E** – контроль температури розкладання залишкового цукру.



ВИНОРОБ, ВИКОРИСТОВУЮЧИ СИСТЕМУ WINEGRID, ОТРИМУЄ НИЗКУ ПЕРЕВАГ:

- точний контроль за процесом бродіння та зберігання вина;
- мінімізація людських помилок і підвищення ефективності роботи;
- реальний моніторинг всіх важливих параметрів у процесі виробництва;
- зниження ризиків виникнення дефектів продукції завдяки своєчасному реагуванню;
- збереження стабільної якості продукції на всіх етапах виробництва.

Winegrid набирає популярності серед провідних виноробних підприємств у світі. Систему вже використовують такі знамениті бренди, як Concha у Toro, Chateau d'Yquem, а також багато виноробних компаній в Італії, Франції та США. Завдяки точному контролю за процесами бродіння та зберігання ці бренди підтримують стабільну якість продукції на всіх етапах виробництва. Винороби можуть довіряти Winegrid в оптимізації процесів і зниженні ризиків дефектів у готовому продукті.

Winegrid дозволяє виноробам та власникам винзаводів контролювати всі процеси не лише безпосередньо на заводі, а й дистанційно. Система забезпечує доступ до моніторингу через комп'ютер на підприємстві, а також через мобільні пристрої – телефони та планшети. Це означає, що винороб може контролювати процеси в реальному часі з будь-якої країни світу, що сприяє додатковій гнучкості та зручності в роботі.

Компанія «Еногруп» не тільки доставить систему Winegrid на ваше підприємство, а й надасть повний спектр послуг, таких як установка, монтаж та сервісне обслуговування. Фахівці компанії налаштують систему, щоб вона працювала бездоганно та відповідала всім вимогам виробництва. Окрім того, фахівці компанії «Еногруп» постійно супроводжують клієнтів на різних етапах розв'язання будь-



яких питань і забезпечують безперебійну роботу обладнання.

Щоб отримати додаткову інформацію та проконсультуватися щодо впровадження технології Winegrid, звертайтеся до компанії «Еногруп».

реклама



Україна, 65496, Одеса, Лиманка (Мізікевича), вул. Новоселів, 35
+38 048 797 2271
info_enogrup@te.net.ua
www.enogrup.com



Досвід нових підходів культивування винограду

на прикладі FRUMUSHIKA-NOVA family winery

Усі фото – Арсен Федосенко



Андрій ШТІРБУ, завідувач відділу виноградарства, доктор філософії;
Володимир ПАЛАРІЄВ, аспірант ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» НААН України

Виноградарство забезпечує населення робочими місцями і харчовими продуктами. На жаль, воно переживає деіндустріалізацію. Зменшення зайнятості через війну та дефіцит торгового балансу сприяють цьому процесу.

Сьогодні спеціалізовані виноградно-виноробні підприємства, що мають сировинну базу, переробку і випускають готову до споживання продукцію, – найбільш успішні. Підприємства з індустріальним виноградарством скорочуються, а суб'єкти малих виробництв виноробної продукції поступово замінюють їх.

У раніше опублікованих працях ми звертали увагу на те, що індустріальні технології культивування винограду розроблені для масштабних виробництв, можуть бути менш ефективними для малих виробництв. Це пов'язано з тим, що для потужних тракторів і машин потрібні відповідні площі культивування винограду. Для суб'єктів малих виробництв, для яких діють обмеження щодо обсягів виробництва виноробної продукції, ефективними можуть бути технології підвищення коефіцієнта використання землі та застосування для догляду за виноградниками доступних малопотужних тракторів і машин.

У статті викладені основні підходи до культури винограду, які застосовує суб'єкт малого виробництва виноробної продукції, FRUMUSHIKA-NOVA family winery, та які забезпечують достатньо високу ефективність господарювання.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ГОСПОДАРСТВО

Господарство **FRUMUSHIKA-NOVA family winery** розташоване в Буджацькій (Бородінській) територіальній громаді Одеської області, в природно-винарсько-му районі «Південні Кодри». Район здавна славиться своїми винами не тільки на Одещині, але й далеко за її межами. Особливо відомі вина з сортів винограду Цитронний Магарача, Одеський чорний, Сухолиманський білий та інших.

У 2024 році вина зі згаданих сортів відзначені срібною та бронзовими медалями на міжнародному винному конкурсі Decanter World Wine Awards у Великій Британії. Незмінно високими властивостями також відрізняються вина, вироблені з класичних сортів винограду Каберне Совіньйон, Піно чорне, Ріслінг Рейнський.

Виноградники розміщені на пологому схилі, стрімкістю до 3 градусів, південної експозиції. Місце розташування – на 46°17'39.7" північної широти та 29°25'04.8" східної довготи. Абсолютна висота над рівнем моря становить 108–127 метрів.

Природні умови цілком сприятливі для розвитку виноградарства. Сума активних температур за вегетаційний період у середньому становить 3250 °С. Цього достатньо для досягання найпізніших сортів винограду. Ґрунт в основному представлений чорноземами звичайними середніми гумусоаккумулятивними на лесових породах.

Однак поряд зі сприятливими особливостями природних умов є й негативні. Господарство входить у зону недостатнього зволоження з холодними зимами та помірно посушливим літом. Гідротермічний коефіцієнт Селянінова упродовж з травня по вересень дорівнює 0,76–0,82.

Морози зазвичай починаються у другій половині листопада, але впродовж зимового періоду часто перемижуються з відлигами, що погано відображається на перезимівлі винограду. Доволі часто віють сильні північні та східні вітри. Влітку вони пригнічують рослини, зменшують урожай та заважають доброму наливу ягід.

Всього земель сільськогосподарського призначення господарства відведено під виноградники близько 10 гектарів. Основний масив розташований за 20 кілометрів від центру територіальної громади – селища Буджак (Бородіно), та зв'язаний з ним польовими дорогами.

Для організації території господарства необхідно було визначити придатність відведеної площі для закладання виноградників. За результатом детального ґрунтового вишукування, було встановлено, що залягання ґрунтових вод на глибині до двох метрів не виявлено. Ґрунтоутворювальна порода представлена карбонатним лесом. За гранулометричним складом порода суглинкова. Карбонати виявлені у формі прожилок та конкрецій.

У цих умовах сформувався чорнозем звичайний середньозмитий, середньо- та важкосуглинковий. Скипання від 10 % НСІ спостерігається з глибини 60 сантиметрів.

Потужність гумусової частини профілю становить у середньому 75 см. Гумусу в орному шарі 0–20 см міститься 3,2 %. Із заглибленням його кількість зменшується. Запас органічної речовини в гумусовій частині профілю – близько 200 т/га.

Забезпеченість легкогідролізним азотом дуже низька, масова частка дорівнює 97,1 мг/кг ґрунту за Корнфільдом у шарі 0–20 см. Рівень вмісту рухомих форм фосфору підвищений (33,9 мг/кг ґрунту), а калію – високий (306,1 мг/кг) в орному шарі ґрунту, за Мачигінім.

Реакція ґрунтової водної суспензії за профілем варіює від слабо- до середньолужної, зі значеннями рН водний 7,7–8,1.

Ґрунт з високою поглинаючою здатністю (сума увібраних основ 23,7–27,8 ммоль/100 г ґрунту). У складі обмінних катіонів переважає кальцій (78 %). Ґрунт не солонцюватий (частка обмінного Na 2,0–2,2 %) з урахуванням буферності та гранулометричного складу.

Ґрунт у складі карбонатний, максимальне скупчення CaCO₃ спостерігається під гумусним горизонтом 10,5 % на глибині 135 см. За показником накопичення «активного вапна» (активних карбонатів) ґрунт належить до категорії низької хлорозонебезпечності. Їхній вміст сягає значень 8,5 % та потребує відповідного підбору підщепи для винограду культурного.

За гранулометричним складом ґрунт належить до середнього та важкого суглинку, із вмістом

фракцій фізичної глини <0,01 мм на рівні 44,9 % на глибині 30–40 см та 53,8 % на – 105–125 см.

За результатом проробленого вишукування зроблено висновки про придатність ґрунту для вирощування винограду. Щоб покращити родючість ґрунту, необхідно було вносити органічні та мінеральні добрива. Дози добрив встановлювали на основі вмісту поживних речовин у ґрунті та потреби куців винограду.

У виборі ділянок, а потім у розробленні проекту закладки виноградників для виноробства значну допомогу господарству надали наукові співробітники ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» Штірбу А. В., Булаєва Ю. Ю., Кузьменко А. С.

НАПРЯМОК ВИРОБНИЦТВА

За планом FRUMUSHIKANOVA family winery повинно було спеціалізуватися на виробництві столових сухих вин з винограду локальних та класичних сортів. Відповідно до цього був підібраний сортимент та визначені площі для кожного сорту.

У насадженнях господарства 4,09 гектарів займають сорти Цитронний Магарача, Одеський чорний та Сухолиманський білий. Це чудові українські локальні сорти, адаптовані до місцевих ґрунтово-кліматичних умов, що поєднують добрі врожаї зі стійкістю до шкідників і хвороб винограду.



Дослідження в господарстві, особливо впродовж останніх років, продемонстрували, що, окрім високоякісних столових сухих вин, можна виробляти ігристі та спеціальні (нефільтровані, петнати, контактні, біле з чорного) вина достатньо високої якості. Для виготовлення цих вин цілком придатні такі сорти: Піно чорне, Каберне Совіньйон, Рислінг Рейнський. У місцевих умовах вони накопичують від 20 до 24 % цукру. Зараз їх використовують тільки для виготовлення нових марок вин.

Станом на 2024 рік виноградники в господарстві займають 7,54 гектара (експлуатаційні – 5,30 гектарів, а ті, що вступають у плодоношення – 2,24 гектара).

Сортовий склад виноградників (га)

Одеський чорний – **1,53**
 Сухолиманський білий – **0,71**
 Цитронний Магарача – **1,85**
 Совіньйон Ритос – **0,43**
 Каберне Совіньйон – **1,36**
 Піно чорне – **0,59**
 Рислінг Рейнський – **1,07**

На виноградарсько-виноробному відділенні господарства працює керівник та його помічник. Механізовані роботи на винограднику виконує постійно найманий тракторист, а ручні – залучені сезонні працівники.

ЗАКЛАДАННЯ ВИНОГРАДНИКІВ

Виноградний садивний матеріал місцевих сортів Одеський чорний, Сухолиманський білий

та Цитронний Магарача господарству постачав розсадник з Одеської області. Новий сорт Совіньйон Ритос та класичні сорти Каберне Совіньйон, Піно чорне та Рислінг Рейнський постачали італійські розсадники.

Всі виноградники в господарстві висаджували за плантажем, зораним на глибину 40–45 сантиметрів. Щоб відновити структуру ґрунту та покращити її фізичні властивості, перед підйомом плантажу ділянки удобрюють органічними добривами.

Для весняного садіння плантаж піднімається восени. Завдяки цьому за час від розорювання до посадки ґрунт ущільнюється та накопичує достатню кількість вологи.

Рано навесні, як тільки ґрунт починає підсихати, проводиться дискування плантажу у двох напрямках. Після цього починається розбивання кварталу на квадрати за допомогою геодезичного приладу, а на ряди – трьома трасувальними шнурами з відповідними позначками. Ширина міжрядь на всіх ділянках прийнята 2,1 метра, відстань між кущами – 0,9 метра.

Саджанці готуються в день посадки. Всі корені, які утворилися вище на коренештабі видаляють, а п'яткові обрізують до 10–15 сантиметрів. Пагони обрізують на 2–3 вічка. Підготовлені саджанці поміщують кореневою системою у бовтанку – суспензію з води, глини, ґрунту та коров'яка.

Строки садіння винограду точкою не встановлені. Вони міняються залежно від погодних умов. Зазвичай навесні виноград висаджують упродовж квітня до початку травня.

Перші посадки виноградників на площі 5,30 гектарів проводили вручну через посушливість 2020–2021 років. По плантажу викопували ямки діаметром 15 сантиметрів та глибиною 45 сантиметрів. Саджанці присипали ґрунтом на 1/3 потім поливали водою по 5–6 літрів на кущ. Дотримувались такої глибини посадки, щоб спайка прищепи з підщелою була розміщена на 5 сантиметрів нижче від рівня ґрунту. Коли вода повністю поглинається, ямки засипають доверху, і саджанці підгортають шаром ґрунту на 5 сантиметрів.

Садіння винограду в ямки вручну – дуже дорогий спосіб, що вимагає значної витрати праці (до 60 людино-годин на гектар). З 2022 року в господарстві почали висаджувати виноград під гідробур. Цей спосіб запозичений із досвіду господарств індустріального типу та дозволив скоротити витрати праці в 6–7 разів.

ДОГЛЯД ЗА НАСАДЖЕННЯМИ

Обробіток ґрунту. Як було зазначено вище, господарство розташоване в зоні недостатнього зволоження. Тому основне завдання обробітку ґрунту – боротьба за накопичення та збереження вологи, а також знищення бур'янів.

Навесні ґрунт фрезерують на глибину 16 см, влітку – 3–4 рази культивують на 8–12 см, восени – чизелюють міжряддя на 18 см. Операції проводять машинами КНВ-2, Wirax U570/3, Spedo, Berti на тязі трактора Lovol 504.

Після кожної культивуації в рядках вручну просапують ґрунт, а після чизелювання в насадженнях першого року кущі винограду укривають шаром ґрунту до 30 сантиметрів.

Зрошення насаджень. На виноградниках встановлена система краплинного зрошення. Вологість ґрунту в зоні максимального розвитку кореневої системи підтримується на рівні 70–100 % від найменшої вологомісткості. Потреба у воді цілком забезпечується з артезіанської свердловини.

Обрізування та формування кущів. В господарстві прийняті формування односторонній горизонтальний кордон та Гюйо двосторонній. Починаючи з чет-





вертого року, виноградні кущі обрізують на плодоношення. Навантаження на кущ – 28–32 вічок при формі горизонтальний кордон та 20–28 вічок – при формі Гюйо двосторонній.

Обов'язковий агроприйм під час обрізування та формування – сухе підв'язування кущів до шпалери, яка на виноградниках споруджується на початку другого року вегетації. Матеріалом для неї слугують металеві оцинковані стійки довжиною 2,2 метра та дріт діаметром 1,8–2,5 міліметра.

Дріт натягується в чотири ряди: перший – на висоті 80 сантиметрів від рівня ґрунту, другий – на 30 сантиметрів вище від першого, третій та четвертий – через 35 сантиметрів.

Для нормального розвитку та плодоношення винограду упродовж літнього періоду на кущах проводять зелені операції: обламування пагонів, заведення зелених пагонів та чеканка.

Перше обламування проводять у період, коли молоді пагони досягають довжини 10–15 сантиметрів. Друге обламування – через два тижні (за потреби). Видалення всіх непотрібних зелених пагонів створює хороші умови для освітлення та провітрювання рослин.

За період вегетації, за мірою росту пагонів, за допомогою спеціальних пристосувань два рази заводять зелені пагони за спарені дроти шпалери. Завдяки цьому досягається рівномірне розміщення зеленої маси куща по

вертикальній площині шпалери. Своєчасне проведення операції спрощує обробіток ґрунту, заходи захисту рослин, оберігає зелені пагони від поломки.

Чеканку проводять наприкінці липня або на початку серпня. Вона сприяє покращенню живлення грон, накопиченню цукру та прискореному визріванню пагонів.

Захист винограду від шкідників і хвороб. На виноградниках господарства шкідники винограду трапляються рідко, істотної шкоди вони не завдають, тому боротьба з ними не становить особливих труднощів. На окремих ділянках іноді з'являється оленка волохата, яка підгризає молоді паростки сортів, що рано починають вегетувати (Цитронний Магарача, Піно чорне). Значного льоту метеликів гронової листокрутки теж не спостерігається. Для їхнього знищення проводять профілактичні одна-дві обробки кущів біологічними інсектицидами на основі витяжок із бактерій.

Із сезонних хвороб винограду небезпечні мільдю та оїдіум, які можуть завдати значної шкоди врожаю. За вегетаційний період насадження не менше як три рази обприскують мідь- та сірковмісними препаратами. Перший раз, незалежно від умов погоди, у другій половині травня, другий – після цвітіння (у червні) і третій – у липні. Якщо ж влітку опади рясні, то кількість обробок збільшується до 5–6 разів.

Для боротьби зі шкідниками та хворобами винограду в господарстві є тракторний обприскувач Grom 1000, який дозволяє за 1–2 дні завершити обприскування всіх насаджень.

ВИНОРОБСТВО

Виноробня господарства розміщена на території Центру етнографічного сільського зеленого туризму та сімейного відпочинку.

Раніше тут переробляли за сезон не більше як 40 тонн винограду. Тепер винний цех значно розширений, містить 7900 декалітрів ємнісного парку, укомплектований сучасним обладнанням, яке дозволяє переробляти виноград різними способами та виробляти нові оригінальні марки вин.

Особливо перспективні серед них вина:

- білі сухі Сухолиманський білий та Цитронний Магарача;
- червоне сухе Одеський чорний;
- рожеве сухе Каберне Совіньйон;
- ігристі вина за традиційною методикою шампанізації;
- нефільтровані вина;
- петнати;
- контактні вина;
- біле з чорного.

У 2024 році на виноробні перероблено 70 тонн винограду. Упродовж наступних років обсяг праці буде збільшуватись, а коли вступлять у плодоношення всі виноградники, щорічно до винного цеху буде поступати близько 100 тонн власного винограду.

ПЕРШІ ПІДСУМКИ

За час існування компанія FRUMUSHIKA-NOVA family winery досягнула непоганих результатів. Вже закладено 7,54 гектара сучасних виноградників на зрощенні. Валовий збір винограду в господарстві поки що невеликий, оскільки значна частина виноградників ще молода. Однак із кожним роком він збільшується.

Успіхи виробництва – це плоди праці всього колективу!



Компанія НОВРА Školník: професіонали у сфері фільтрації



Катерина Конєва («Технології та Інновації»), Олена Жданова («Асканія Бевериджиз»), Jaroslav Dostál (НОВРА Školník), Надія Ящук («Технології та Інновації»)

Фільтрація – один із найважливіших процесів під час виробництва напоїв. Щоб досягнути високої якості вина, пива чи дистилатів, виробникам потрібне максимально якісне фільтраційне обладнання та фільтрувальні матеріали, які задовольняють усі умови вибагливих клієнтів і допоможуть отримувати бажаний результат. Тому досвід і професіоналізм виробників такого обладнання й матеріалів – вкрай вагомий фактор під час вибору фільтраційного устаткування та матеріалів.

Фахівці чеської компанії НОВРА Školník таким досвідом можуть впевнено пишатися, адже певними аспектами фільтрації в харчовій промисловості займаються ще з 1950 року. Відтоді змінилося дуже багато, однак лідерство НОВРА Školník у визначенні тенденцій цієї сфери десятиліттями залишається незмінним.

ДЕСЯТИЛІТТЯ ДОСВІДУ І ВДОСКОНАЛЕНЬ

Історія компанії розпочинається з 1930 року. Тоді це був завод із виробництва дерев'яних дощок для сфери будівництва. Згодом, із 1950-го, підприємці розпочали виготовляти фільтрувальні плити. У 1998 році завод придбали нові власники – батько та син Школьник. Відтоді й бере початок новітня історія підприємства НОВРА Školník. Протягом наступних років компанія отримала багато сертифікатів, що засвідчують контроль якості та безпеки, та втілила багато інноваційних проєктів.

Нині НОВРА Školník – провідний виробник фільтраційних матеріалів та устаткування, що експортується до багатьох країн світу.

– Спочатку продукцію компанії реалізували в Чехії, Словаччині та Польщі. Та згодом географія експорту суттєво розширилася: наше обладнання купують по всьому світу. Наразі маємо нові домовленості. Нам вдалося вийти на ринок Індії, де шаленими темпами розвивається фармацевтична галузь. Активно працюємо і з виноробною сферою. На виставці SIMEI в Мілані провели переговори з потенційними партнерами зі Сполучених Штатів Америки, Канади, Бразилії, ПАР. Тому сподіваємося, що наші дистриб'ютори працюватимуть у ще більшій кількості країн, – розповідає спеціаліст із фільтрації **Ярослав ДОСТАЛ**, що працює в компанії понад 35 років.

Сьогодні НОВРА Školník – один із найбільших виробників фільтраційного обладнання та матеріалів, що призначені для фільтрації вина, пива, міцних напоїв, соків та ін. Йдучи у ногу з часом, фахівці підприємства постійно оновлюють асортимент продукції, пропонуючи інноваційні рішення та стабільно високу якість.

реклама



«НАДІЙНА ФІЛЬТРАЦІЯ» ДЛЯ ЯКІСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Фільтрувальні матеріали, обладнання та послуги HOBRA Školník, що стосується фільтрації рідин, об'єднані стратегічною маркетинговою програмою «Надійна фільтрація». До цієї лінійки належить низка продуктів, що забезпечують надійність та ефективність у виробництві напоїв.

Hobrafilt – фільтрувальний картон, що використовується у виробництві як на промислових, так і на крафтових виробництвах. Фільтрація за допомогою фільтрувальних плит Hobrafilt забезпечує стабілізацію напоїв на тривалий термін. Ці фільтри з великою внутрішньою поверхнею виготовлені з особливих різновидів високоякісних целюлозних волокон, кізельгуру та перлітів. Завдяки цьому площа фільтрації суттєво зростає, що позитивно впливає на ефективність процесу. Фільтр-картони Hobrafilt для фільтрації вина можна використовувати на всіх етапах фільтрації – від суцїла до стерильної фільтрації перед розливом. Використовують їх і на всіх етапах фільтрації пива, спиртних напоїв, соків, олій та желатину.

Hobracol – пластинчатий фільтр, який застосовують для фільтрації вин, лікерів, міцних напоїв та ін. Він забезпечує ефективну і водночас економну фільтрацію і для дрібних, і для великих виробників напоїв.

Candefilt – фільтрувальні картриджі, які застосовують у різних галузях, зокрема й у виноробстві. Їх використовують як для попередньої, так і для остаточної мікробіологічної фільтрації напоїв, а також у фармацевтичній промисловості та ін.

Candecol – фільтрувальне обладнання, що має вертикальну конструкцію та забезпечує філь-

трацію без доступу повітря. Його застосовують у фармацевтичній, хімічній промисловості і для виробництва напоїв.

Orbifil – фільтрувальні модулі, що складаються з глибинних фільтр-картонів, закріплених у поліпропіленовому корпусі. Вони особливо ефективні для фільтрації у фармацевтичній, хімічній, косметичній промисловості, а також у виробництві цінних та унікальних вин, оскільки фільтрація відбувається без доступу повітря у закритій системі фільтрації.

Orbicol – модульний фільтр, перевагою якого є закрита фільтрація та вертикальна конструкція.

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПІДХІД ТА ЯКІСНИЙ СУПРОВІД

Представники компанії практикують індивідуальний підхід, підбираючи оптимальні варіанти пресів для фільтрації як для великих підприємств, так і для крафтових виробників. Ще одна суттєва перевага для клієнтів – постійний супровід проєктів від спеціалістів. Це важливо як для споживачів, так і для виробників, адже дає змогу вдосконалювати обладнання та впроваджувати актуальні інновації.

– Фільтрація – це один з найважливіших аспектів у процесі виробництва пива та вина, адже він визначає якість напоїв та їхній термін зберігання. Водночас дуже важливо, щоб використання фільтрів не впливало на смак чи букет напою. Тому що основна функція фільтрувальної пластини – фідфільтрувати небажані частини фільтрату. Наше підприємство спочатку виробляло одну лінію фільтрів, нині ж їхнє різноманіття значно зросло. До базової лінії додалася серія фільтр-картону Hobrafilt «С» зі зниженим вмістом металів у складі, в основному кальцію. Ця серія призначена для фільтрації брендів, віскі, коньяків. Міцні напої під час фільтрації відчутно впливають на звичайну фільтрувальну пластину та вилугують ці метали у філь-

трат, а це не бажано. Саме тому в процесі виробництва фільтр-картон завчасно очищується від металів, – розповідає Ярослав Достал.

HOBRA Školník також пропонує клієнтам фільтр-картон Hobrafilt «АС», що містить у складі активоване вугілля. Його використовують у процесі виробництва напоїв для того, щоб позбавитися від небажаного запаху або кольору. HOBRA Školník пропонує також інші лінійки фільтр-картону Hobrafilt – для фільтрації олії, желатину, а також для інших спеціальних потреб.

В останні роки пандемія, а згодом і війна в Україні позначилися на вартості енергоресурсів. Та, попри труднощі, продажі продукції HOBRA Školník протягом останніх п'яти років постійно зростають.

На українському ринку компанія працює з 1998 року, пропонує повний спектр продукції для фільтрації. Асортимент фільтрів від чеських виробників використовують на виробництвах підприємств «Шустов», «Шабо», «Оболонь» тощо. Український дистриб'ютор компанії – ТОВ «Норма-Днепр», з яким у чеських виробників напружені тісні ділові стосунки.

– Попри те, що ця компанія перебуває практично на самому кордоні з війною, у Дніпрі, її фахівці реалізують нашу продукцію та демонструють неймовірні результати. А ми допомагаємо їм, чим можемо, всіяко підтримуючи у непрості часи, – каже представник HOBRA Školník.

У щоденній роботі фахівці HOBRA Školník спираються на ті істоти, котрі свого часу допомогли розвивати компанію, а нині дають змогу утримувати її реноме на найвищому рівні. Налагоджуючи співпрацю, вони завжди намагаються створити міцні та тривалі зв'язки, радіючи успіхам своїх клієнтів.

– А ми завжди наголошуємо на тому, що нам подобається наша робота, а співпраця з нами подобається нашим партнерам, – каже Ярослав Достал.

реклама



ТОВ «Норма-Днепр»
+38 067 567 06 76, +38 097 033 57 75
normadnepr@ukr.net, eko2002@ukr.net



www.hobra.cz



реклама

Тарі та Ganau:

успішна синергія
заради майбутнього
результату



Тарі

Нещодавно в галузі виготовлення предметів для закорковування напоїв відбулася резонансна подія. Світовий лідер у виробництві засобів для закорковування елітних алкогольних напоїв Тарі і відомий італійський виробник високоякісних винних корків Ganau об'єдналися. Разом вони готові зробити значний вплив у галузі та пропонувати повний асортимент високоякісних надійних засобів для закорковування. Як працює завод, де виготовляються найсучасніші корки, власними очима побачила співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Надія ЯЦУК. Вона відвідала підприємство й ознайомила з новітніми підходами, які допомагають максимально ефективно закорковувати напої та зберігати їхню якість.



1999 року бренд Тарі розпочав свою історію зі створення синтетичного корка для ринку дистилатів. Нині ж Тарі – це міжнародна група компаній, що спеціалізується на дизайні, виробництві та розповсюдженні високоякісних корків для напоїв у преміум- і суперпреміумсегментах. Вироби останнього покоління Тарі – це не лише максимально функціональна, а й естетична продукція з інноваційних екологічних матеріалів.

Після запуску у 1999 році першого свого заводу в Італії компанія Тарі поступово розширювала межі свого експортного ринку. Крім того, вона й розширювала свої потужності, купуючи та розвиваючи заводи в різних країнах світу. У 2019 році до групи також приєдналася французька компанія Les Bouchages Delage, а в 2024-му – італійський виробник високоякісних винних корків Ganau. Зараз Тарі Group обслуговує близько 5000 клієнтів у понад 60 країнах світу.

Інтеграція компанії Ganau у групу Тарі створює синергію, яка дозволить обом компаніям пропонувати повний асортимент рішень для закорковування і краще задовольняти стрімкий попит на інновації, якість і покращені послуги в секторі виробництва вина та спиртних напоїв.

Тарі включатиме високоякісні натуральні та мікроагломеровані корки Ganau до своїх пропо-



зицій, а Гапау отримає доступ до розгалуженої міжнародної мережі Тарі, сприяючи глобальному розширенню та збільшуючи охоплення клієнтів.

ЯК СТВОРЮЮТЬСЯ СУЧАСНІ КОРКИ

Що саме забезпечує якість і надійність корків, які виготовляє компанія Тарі Group? Це насамперед унікальність технології та матеріалів, а також інноваційне обладнання, яке дозволяє втілити ідею в життя.

– На заводі Гапау встановлені сучасні зварювальні лазерні машини, з допомогою яких ми виробляємо пластикові деталі для нашого кінцевого продукту. Також тут працює апарат ультразвукового зварювання для складання пластикових деталей без клею. Зокрема, такі корки використовуються для пляшок з оливковою олією чи оцтом, а також з алкогольними напоями чи рідкими продуктами, – розповів менеджер з маркетингу Тарі S.p.A **Паоло БОРАТТО**.

Тобто, за його словами, на цьому заводі працює багато різних машин, які виготовляють продукти для різних пляшок і напоїв:

– Так, тут виготовляють корки для Hennessy й інших брендів, а спеціальний відділ розробляє дизайн кінцевого продукту. Таким чином, корки умовно можна поділити на дві категорії: стопери, які представлені в каталозі, а також повністю кастомізовані продукти, які дуже популярні серед клієнтів у всьому світі. Фахівці підприємства максимально кастомізують корки, зображуючи на них логотип компанії, адаптуючи колір і розмір корка тощо. Тобто клієнту потрібно нада-

ти конкретне рішення, яке максимально задовольнить його потреби та втілить у життя його задум.

РОЗШИРИТИ АСОРТИМЕНТ, ЩОБ ЗАДОВОЛЬНИТИ ВСІ ПОТРЕБИ КЛІЄНТІВ

Що цікаво, раніше Тарі виготовляла тільки синтетичні корки з ненатурального матеріалу. Але після придбання Тарі Group компанії Гапау асортимент розширився ще й натуральними продуктами для закорковування напоїв.

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



Тарі Group – світовий лідер у розробці, виробництві та розповсюдженні інноваційних рішень для **закорковування**. Хоча Тарі зосереджена насамперед на секторі напоїв преміумкласу, експертиза Тарі виходить за рамки **алкогольних напоїв** і включає **приправи та косметику**. Натомість компанія Гапау інтегрує сучасні технології для виробництва високоякісних засобів закорковування, забезпечуючи безперервність лідерства та зберігаючи давню відданість компанії якості та інноваціям.



Les Bouchages Delage, що спеціалізується на корках для алкогольних напоїв преміумкласу, переважно для коньяків, і, звичайно ж, Ganau, що виробляє корки для вин.

Паоло Боратто розповів, що корки, які виготовляє Ganau, поділяються на три категорії. Це, зокрема, корки найвищої якості з натуральної сировини, різноманітні корки для ігристих вин, а також мікроагломеровані корки для неігристих вин.

– Варто зазначити, що мікроагломерат – це вдале поєднання натуральності та синтетичних частин у них. Залежно від якості та ціни клієнт може отримати різні предмети для закорковування напоїв. Ми дуже раді, що почали співпрацювати з Ganau, адже ця компанія постійно створює та втілює в життя нові ідеї, тож галузь напоїв попереду чекає багато чого новинок. Ganau має велику історію, вона працює в Італії, Іспанії, Франції та США та пропонує клієнтам продукцію високої якості, – розповів Паоло Боратто.

За його словами, компанії Tapí Group важливо задовольняти потреби всіх своїх клієнтів, адже в неї дуже велика та різнопланова цільова аудиторія. Підприємство постійно намагається аналізувати та переосмислювати матеріали, з яких виготовляються корки, щоб зробити їх придатними для багаторазового використання.

– Так, ми ділимо продукцію на різні типи, підлаштовуючись під потреби різних клієнтів залежно від їхніх запитів. Іншими словами, ми намагаємося відповідати потребам усіх клієнтів, серед

яких – і крафтові виробники, і ті, яким важливий лише прозорий корок. Так, у нашому асортименті є п'ять лінійок корків: Status, Planet, Style, Gourmet і Craft. І кожна з них має свої особливості, – зазначив Паоло Боратто.

Лінійка **Planet** передбачає зменшення рівня споживання природних матеріалів та утворення відходів, а також повторне використання компонентів та перетворення відходів на нові матеріали. Завдяки цьому компанії вдається максимально дбайливо ставитися до навколишнього середовища. Підприємство створює корки, використовуючи інноваційні системи, які поєднують функціональність, привабливу естетику й екологічність.

Лінійка **Style** призначена переважно для спиртних напоїв. Концепція лінійки полягає в тому, щоб максимально персоналізувати напій за допомогою високотехнологічних, кольорових і яскравих корків. Алюміній, пластик і синтетичні матеріали – це ті найкращі матеріали, які допоможуть зробити кожну пляшку іншою та такою, що запам'ятовується.

Натомість до лінійки Craft входять корки, виготовлені в стилі ретро та створені для того, щоб покращити будь-який продукт простим, але оригінальним способом. Благородна деревина, алюміній і синтетичні матеріали – саме ці елементи здатні створити особливі рішення, від ультрасучасних до вінтажних, для закорковування напоїв.

Status – це високоякісна лінійка Tapí, у якій для особливого ефекту поєднуються різні матері-

– Ми задумувалися над тим, щоб почати виготовляти ще й натуральні корки для вина й алкоголю, адже раніше в нашій лінійці були лише синтетичні. Але ринок росте та розвивається, як і запити та потреби наших клієнтів. І допомогло нам у цьому те, що ми придбали компанію Ganau, адже завдяки цьому ми отримали десятилітні знання та можливості для виготовлення якісних натуральних корків, – зазначив Паоло Боратто.

За його словами, Ganau – це італійська компанія, розташована на острові Сардинія, де є ліс, сировина для натуральних корків:

– Як ми знаємо, натуральні корки були винайдені в Португалії. Натомість наші натуральні корки з Сардинії – це зовсім інша якість і впізнаваність, і завдяки потужностям Ganau нам вдається задовольняти потреби наших клієнтів. До речі, до складу Tapí Group входять й інші компанії, які покривають запити всіх клієнтів і представлені в різних куточках світу. Так, йдеться про, власне, Tapí, що виготовляє корки для алкогольних напоїв, компанію

али, зокрема дерево та кераміка. У лінійці Status кожен корок надає напоям чудову атмосферу розкоші й елегантності завдяки незмінній красі матеріалів. У лінійці є естетичні корки з ергономічним та інноваційним дизайном, які характеризуються неймовірним шармом, здатним перетворити простий корок на коштовність.

Лінійка **Gourmet** передбачає корки для пляшок з оливковою олією, оцтом та іншими продуктами харчування і спеціями. Вона характеризується тим, що в корках знімається верхня частина. Краса та мінімальний дизайн йдуть поруч із функціональністю для створення продуктів, які роблять момент наливання просто незабутнім. Такі корки можуть мати різний дизайн у різних комбінаціях.

ЯКІСТЬ – НА КОЖНОМУ ЕТАПІ ВИГОТОВЛЕННЯ КОРКІВ

Щоб забезпечити ринок напоїв надійними та якісними елементами для закорковування, важливо контролювати якість на всіх етапах виробництва. Для цього в Tarì Group працює дві спеціалізовані лабораторії, які відстежують усі процеси та показники матеріалів і виготовлених корків.

Одна з них пов'язана з управлінням новими продуктами. Там проводять різні тести з рідинами, виявляють властивості продукту. Натомість у другій лабораторії відбуваються різні процеси, пов'язані зі співпрацею з постачальниками.

– Важливо зазначити, що насамперед ми надаємо нашим клієнтам максимальний сервіс, щоб вони могли отримати саме те, що їм потрібно. Так, ми заберемо у клієнтів усі пляшки й отримуємо інформацію щодо процесу їх наповнення. Таким чином, ми можемо запропонувати тільки кращі рішення для них. До прикладу, нам важливо знати, який тип рідини вони будуть використовувати, тобто буде це алкоголь, олія чи оцет. Також ми вивчаємо пляшки та проводимо певні тести, щоб зрозуміти, який саме тип корка буде підходити якнайкраще, використовуємо різні інструменти для заміру пляшки, її горла, проводимо випробування при високих температурах, а також різ-

ні фізичні та механічні дослідження. Крім того, ми в лабораторії перевіряємо якість натуральних компонентів у корку, причому як у натуральних, так і мікроагломератованих, адже вони можуть впливати на якість корка, коли ним уже закоркована пляшка, – зазначила технік-лаборант Tarì Group **Франческа ФАНАРІ**.

Окрім сучасної лабораторії, новий сучасний завод, який об'єднує Tarì та Ganaui та має площу понад 2000 м², складається з технічного та виробничого відділів, а також відділів якості й індустріалізації тощо. Важливо, що на цьому заводі впроваджують сучасні технології енергоощадності, тому там працюють багато автоматизованих систем повного циклу, які споживають мінімум енергії. На підприємстві також працює система камер для контролю виробництва, а офіс контролю якості постійно перевіряє виготовлену продукцію.

До речі, цех виробництва займає площу понад 450 м², і там відбувається найцікавіше – створюється те, чим потім закорковуються пляшки з вашими улюбленими напоями.

– І саме тут виготовляються корки Tarì, адже в цьому цеху розташоване обладнання для складання корків, лазерна машина, уся кастомізація, машини для друку – тобто все, що потрібно для створення кінцевого продукту. Там у нас і зберігається виготовлена продукція, яку невдовзі ми маємо відправити замовнику. До речі, нам дуже важливо своєчасно все зробити, щоб вкластися в зазначені терміни і щоб клієнт вчасно отримав своє замовлення, – розповів Tarì S.p.A Паоло Боратто.





РОЗВИТОК, ОРІЄНТОВАНИЙ НА КЛІЄНТА

Філософія розвитку компанії орієнтація на клієнта. Фахівці компанії уважно вислуховують клієнтів та швидко реагують на їхні індивідуальні потреби.

– Завдяки сучасним виробничим потужностям на підприємстві та інноваційним технологіям ми пропонуємо широкий спектр опцій та спеціальних функцій, пристосованих саме до потреб сучасного виноробного бізнесу. Завдяки безперервним дослідженням і розробці нових рішень ми постійно прагнемо створювати ще більш потужні та ефективні продукти, які відповідають потребам сьогодення і майбутнього, – зазначають представники компанії.

Важливий етап під час консультацій виноробних підприємств – детальний аналіз операційних процесів. Фахівці компанії аналізують щоденні обсяги переробки, графіки збору врожаю, сорти винограду та гнучкість виробництва. Адже лише після ретельного аналізу цих та інших процесів спеціалісти Scharfenberger можуть обрати оптимальні рішення для переробки винограду відповідно до конкретних запитів клієнта. Зазвичай рішення, які пропонує компанія, повністю забезпечують потужності виробництв клієнтів, а також їх можна адаптувати до майбутніх викликів.

ДОВГОВІЧНІСТЬ ТА НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Компанія Scharfenberger орієнтована на економічну ефективність та життєздатність пресів і

EUROPRESS

50 РОКІВ ДОСВІДУ ТА ІННОВАЦІЙ У ВИНОРОБСТВІ

Компетентний і надійний партнер для виробників вина у їхній щоденній роботі – саме так позиціонує себе відома німецька компанія Scharfenberger Maschinenbau. Заснована у 1928 році як невеличке сімейне підприємство нині компанія стала провідним міжнародним постачальником повного асортименту обладнання для переробки винограду та компетентним діловим партнером для виробників, які працюють у виноробній галузі.

Міжнародна дилерська мережа забезпечує представництво компанії у всіх виноробних регіонах світу. Головним фактором її успіху залишається незмінно висока якість обладнання і послуг, новаторські технології та активна взаємодія з партнерами. Із 1971 року назва EUROPRESS означає якісні преси, які гарантують делікатну переробку винограду.

реклама

систем переробки винограду. З технічного погляду на перше місце виробники висувають довговічність і надійність виноградних пресів EUROPRESS. Преси виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі, запасні частини до них доступні в будь-який час. Тому машини EUROPRESS надійно виконують свої функції упродовж десятиріч та зберігають потужності своєї роботи. Поверхню пресів із нержавіючої сталі легко очищувати, а це сприяє зменшенню рівня споживання води.

Преси оснащені сучасними технологіями, зокрема інтелектуальними системами управління. Тому клієнти отримують енергоощадні машини та економлять електроенергію на своїх підприємствах. Це дуже важливо, кажуть у компанії, адже виноробні підпри-

ємства можуть працювати більш ефективно завдяки цьому.

EUROPRESS – ЯКІСТЬ, НА ЯКУ МОЖНА ПОКЛАСТИСЯ

Машини EUROPRESS є у трьох різних пресових системах (відкрита, закрита, подвійна) та комплектуються численними пресовими кошиками розміром від 100 до 32 000 літрів. З широкого портфоліо компанії – EUROPRESS-Lines EQ та EP – клієнти можуть вибрати саме той прес для винограду, який найкраще відповідає їхнім індивідуальним потребам.

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

дбайливу обробку винограду.

Преміальні моделі EUROPRESS EP-line пропонують сучасні, розширені функції, а також численні різноманітні цифрові опції для клієнтів із високими вимогами. Ви можете зберегти до 24 програм пресування для преса і керувати ними. З цією метою преси EP оснащені датчиками, які фіксують дані, зокрема залишкову вологість суслу або температуру винограду в прес-барабані, і передають їх у систему управління.

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

Scharfenberger GmbH & Co. KG
D-67098 Bad Dürkheim, GERMANY
www.scharfenberger.de
E-Mail: info@scharfenberger.de
T.: +49 (0)6322 60020



ВАШІ ФРУКТИ, ВАШ ЗБІР, ВАШ ВИБІР

EUROPRESS EP | EUROPRESS EQ

ПЕРЕВІРЕНІ ТЕХНОЛОГІЇ SCHARFENBERGER У НАШИХ СЕРІЯХ ВИНОГРАДНИХ ПРЕСІВ

info@scharfenberger.de | www.scharfenberger.de

EUROPRESS

made by Scharfenberger

реклама

Нові винні дріжджі, RUBY™, – важлива інновація в процесі виробництва червоного вина. Це перші дріжджі, спеціально селекціоновані для розкриття летючих тіолів у червоних винах. Вони поєднують винятковий потенціал вивільнення цих сполук та інші характеристики, такі як надійність, універсальність та сприйняття смаку.

ПОЯВА ТА ВМІСТ ТІОЛІВ У ЧЕРВОНИХ ВИНАХ

Вперше 3МН та 3МНА в Каберне Совіньйон і Мерло виявили та описали Bouchilloux та інші автори в 1998 році. У 2004 році Culleré та інші вивчили аромат шести іспанських вин преміального класу. Серед числа ароматичних сполук, що відповідали за сенсорну різноманітність, були 3МН, 3МНА та 4ММР. У 2010 Dominguez та Agosin також ідентифікували 3МН і 3МНА в Карменер. У цих різнобічних дослідженнях використовували різні аналітичні методи, тому складно порівнювати кінцеву концентрацію в сортах та дослідженнях. Цікаво, що інші червоні сорти винограду були ідентифіковані як носії сортових тіолів (3МН, 3МНА та/або 4ММР): Сіра/Шираз, Піно Нуар, Темпранільйо, Мальбек, Гренаш та інші (таблиця 1).

СЕНСОРНИЙ ВПЛИВ ТІОЛІВ У ЧЕРВОНИХ ВИНАХ

У білих винах сенсорний внесок 3МН, 3МНА та 4ММР ідентифікується такими дескрипторами, як аромат грейпфрута, маракуї, самшиту. Однак у червоних винах описати певні властивості тіолів складніше через складнішу матрицю, більші взаємодії та недостатність досліджень цієї теми.

Вперше кореляцію між вмістом тіолів та їхнім сенсорним впливом у французьких червоних купажах винах продемонстрували Rigou та інші (2014).

Концентрацію 4ММР співвіднесли до аромату чорної смородини, а 3МНА і 3МН підсилювали її сприйняття. Вплив 3МН та 3МНА дослідили Sibert та інші автори (2019) на 10 сортах винограду. Більш інтенсивні аромати червоних вин були пов'язані з цими сполуками. Зовсім недавно Panzeri та інші автори (2020) підтвердили

RUBY™ — експресія тіолів у червоному вині за допомогою інноваційної селекції дріжджів

Jessica Noble* & Marion Bastien*, компанія Lallemand

Летючі тіоли – це сімейство ароматичних сполук, відомих своїм внеском фруктових нот у вина, особливо білі. Це дуже характерні аромати для деяких сортів винограду, таких як Совіньйон Блан, Коломбард та Вердехо, що представляють значну частину їхньої типовості. Найпоширеніші молекули тіолу: 4-меркапто-4-метил-2-пентанон (4ММР або 4МСП), 3-меркапто-1-гексанон (3МН або 3ШН) і 3-меркаптогексацетат (3МНА або А3ШН). Їхня важливість у білих винах добре описана, але роль в ароматичному профілі червоного вина значно недооцінюють, хоча здається, що вони є важливим фактором інтенсивності та різноманітності аромату. Оскільки дріжджі відповідають за перетворення прекурсорів у летючі тіоли, то керування бродінням відіграє ключову роль у наявності цих сполук у винах.

реклама

Таблиця 1. Концентрація тіолів у різних червоних сортах

Сорт	Кількість вин	Країна	Min - max (ng/L) 3МН-3МНА-4ММР		
Каберне Совіньйон та Мерло, купаж	12	Франція	10 - 5 000	1 - 200	nq
Негретте	5	Франція	909 - 1 617	8 - 22	2 - 4
Карменер	6	Чилі	667	373	nq
Купаж з переважно Сіра Гренаш і/або Мурведер	10	Франція	678 - 3 423 [11 487]*	5 - 26 (154)*	5-54
Піно Нуар	34	Австралія	250 - 1 250	0 - 16	0 - 16
Каберне Совіньйон	20	США	299 - 1 161	39 - 91	nq
Купаж Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Мерло	24	Франція	100 - 634	nq	3 - 20
Карменер	2	Чилі	422 - 760	8 - 22	nq
Шираз	16	Південна Африка	73 - 363	5 - 8	0 - 3
Каберне Совіньйон	16		77 - 147	23 - 24	3 - 3
Пінотаж	16		127 - 311	7 - 12	0 - 2
Шираз	46	Австралія	100 - 470	nq	nq
Каберне Совіньйон	24		130 - 440 [605]*	nq	nq
Мерло	9		145 - 360	nq	nq
Піно Нуар	8		295 - 760	nq	nq
Дюріф	3		195 - 290	nq	nq
Гренаш	3		295 - 360	nq	nq
Мальбек	3		180 - 320	nq	nq
Матаро	3		200 - 220	nq	nq
Петіт вердо	3		100 - 110	nq	nq
Темпранільйо	3		265 - 320	nq	nq

внесок 3МН, 3МНА та 4ММР у різних сортах винограду. 4ММР був пов'язаний із червоними та чорними ягодами, такими як малина та ожина. 3МН, зокрема 3МНА, підвищують сприйняття аромату, а також додають аромати чорносливу та ягідного джему. Залежно від сорту винограду, 3МН асоціюється зі спеціями, тоді як 3МНА та 4ММР можуть принести трав'яні ноти.

У різних сортах червоного винограду вищий вміст 3МН, 3МНА та/або 4ММР може посилити інтенсивність аромату та складність вина.

СПЕЦІАЛЬНА СЕЛЕКЦІЯ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ ОПТИМІЗАЦІЇ ВИЯВЛЕННЯ ТІОЛІВ У ЧЕРВОНИХ ВИНАХ

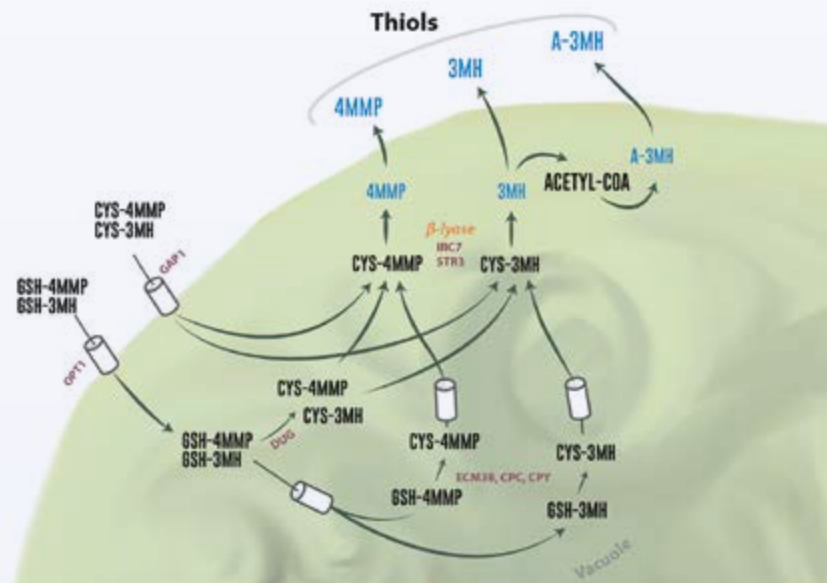
Тіоли 3МН, 3МНА та 4ММР наявні у виноградному суслі. Вони можуть бути цистеїнільованими або глутатіонільованими кон'югантами. Накопиченню попередників тіолу можуть сприяти технології вирощування винограду. Умови бродіння значною мірою впливають на вивільнення тіолу. Температура та харчування також важливі для управління тіолами.

Однак штам винних дріжджів відіграє ключову роль, як показано на рисунку 1.

Завдяки ферментам розщеплення винні дріжджі можуть вивільняти ароматичні леткі тіоли з неароматичних кон'югованих попередників. IRC7 – це ген, який бере участь в утворенні ферменту. Від природи у

дріжджах існують різні форми IRC7 та декілька комбінацій алелів IRC7. Більшість цих комбінацій призводять до зниження активності через усичені та/або мутовані форми гена. Всебічний скринінг нашої колекції дріжджів підкреслив це розмаїття. Використовуючи інноваційну стратегію клітинного поділу, без ГМО, з подальшим алельним дослідженням, ми селекціонували нові винні дріжджі з повністю активними IRC7 алелями. Цей новий штам дріжджів RUBY™ поєднує чудові характеристики, необхідні для виробництва червоного вина, здатного повністю розкривати летючі тіоли.

Рисунок 1. Шлях поглинання попередників тіолу у клітину винних дріжджів і перетворення їх в летючі тіоли



РОЗКРИТТЯ ТІОЛІВ ТА СОРТОВОЇ СКЛАДНОСТІ В ЧЕРВОНИХ ВИНАХ

Добрі винні дріжджі RUBY™ були протестовані в лабораторних умовах у Мерло для виявлення їхньої здатності до вивільнення 4ММР, 3МН і 3МНА. Це показало набагато вищу концентрацію тіолів, ніж у контролі (рисунок 2). Це підтвердило ефективність та надійність методу селекції та великий потенціал цього нового штаму.

На урожаї 2022 року було проведено декілька промислових досліджень у Франції, Італії, Іспанії та Німеччині на різних сортах винограду (Каберне Совіньйон, Мерло, Шираз, Темпранільйо, Лемберг та Дольчетто). Тіоли були виявлені в різних сортах винограду, і RUBY™ підтвердив свою виняткову здатність виявляти леткі тіоли. Під час органолептичного оцінювання вин, зброджених із RUBY™, відзначали червоні ягоди та комплексність смаку й аромату. У Темпранільйо також відмічали лісові ягоди та спеції. Вина із Дольчетто описували як інтенсивні, свіжі та фруктові.

Сенсорний аналіз, який провела міжнародна експертна група, виявив у Мерло з Німеччини, виготовленого з RUBY™, більше об'єму та свіжості, інтенсивніший аромат зі значно вираженими червоними та чорними ягідними нотами (рисунок 6).

Рисунок 2. Концентрація тіолів у кінцевих винах Мерло, зброджених із RUBY™, порівняно з контролем із доданими прекурсорами тіолу (цукор 226 г/л, потенціал алкоголю 13,5 % об., засвоюваний дріжджами азот – 138 мг/л YAN, 24 °C)

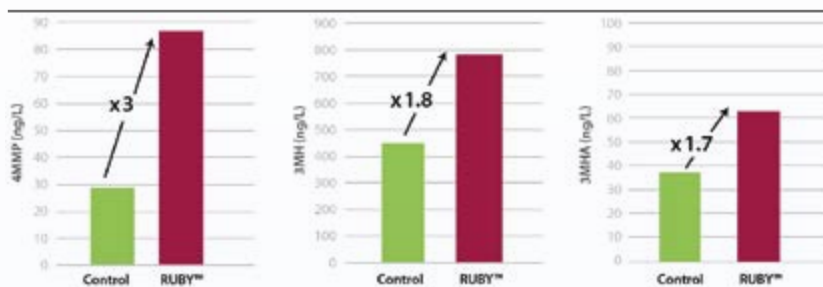


Рисунок 4. Концентрація тіолів у бутильованому вині, виготовленому з RUBY™ або Дріжджами А в Темпранільйо (La Rioja, Іспанія) (цукор – 231 г/л, потенціал алкоголю – 14 % об., азот – 108 мг/л YAN, 25 °C). З додаванням 40 г/л Stimula Syrah на початку бродіння та 20 г/л Fermaid E™ на 1/3 бродіння

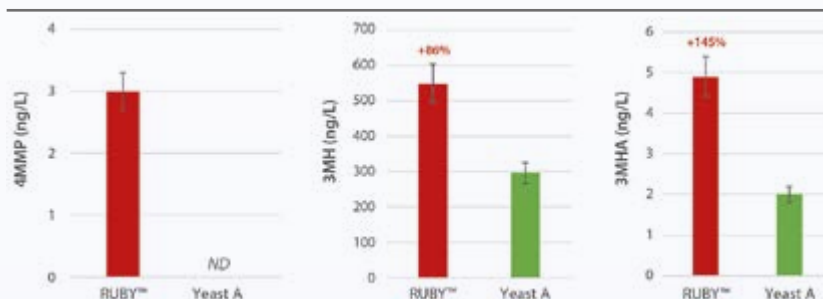
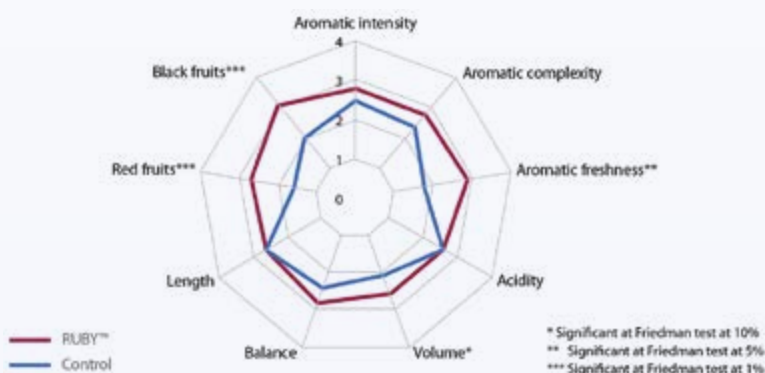


Рисунок 6. Сенсорний аналіз на інтегрованій професійній панелі (13 тестерів) в Мерло, Німеччина



ВИСНОВКИ

Зростає інтерес до летючих тіолів у винах з ароматичним профілем. Три основні тіоли (ЗМН, ЗМНА та 4ММР) можуть бути в багатьох сортах червоного винограду та відігравати важливу роль у складності та інтенсивності червоного вина.

Поглиблене розуміння летючих тіолів і наш досвід у селекції та ха-

рактеристиках дріжджів дозволили нам вибрати перші винні дріжджі, призначені для розкриття тіолів у червоних винах. Вина, виготовлені з RUBY™, демонструють інтенсивні та складні профілі з нотами чорної смородини, агрусу, сливи, спецій та деяких свіжих трав. RUBY™ також сприяє приємній та витонченій структурі з тривалим післясмаком. RUBY™ – це прорив у мі-

Рисунок 3. Концентрація тіолів наприкінці алкогольного бродіння з RUBY™ порівняно з дріжджами А та дріжджами В (Сіра, південь Франції) (цукор – 238 г/л, потенціал алкоголю – 14 % об., азот – 136 мг/л YAN, 27 °C). Додано 20 г/л Fermaid O на початку бродіння та 20 г/л Fermaid E на 1/3 деградації цукру

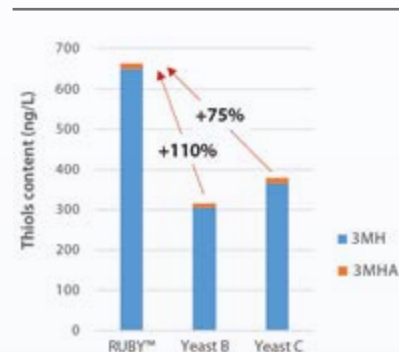
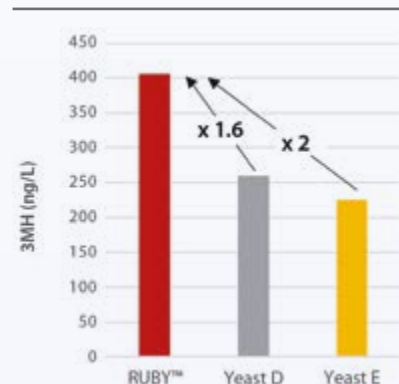


Рисунок 5. Концентрація тіолів у вині, виготовленому з RUBY™, після розливу в пляшки в порівнянні з дріжджами D і дріжджами E в Каберне Совіньйон (Бордо, Франція) (цукор в суслі – 265 г/л, потенціал алкоголю – 15,7 % об., азот – 51 мг/л YAN, 25 °C). З додаванням 30 г/л Fermaid O на початку бродіння та 40 г/л Fermaid E на 1/3 бродіння



кробіології вина, що відкриває нові захопливі перспективи у підході до виготовлення червоного вина.

Залучені дослідники:

Jose Maria Heras*, Ann Dumont*, Anthony Silvano* & Anne Ortiz-Julien*
 *Lallemand SAS – Blagnac, France.

Відповідний автор:
 asilvano@lallemand.com.

Щодо подальшої інформації звертайтеся до Piet Loubser на ploubser@lallemand.com.

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

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

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



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

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



реклама

Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi:

якісні виноградні лози – запорука якісного вина

Загальновідомо, що вино народжується на винограднику. І якість садивного матеріалу винограду відіграє в цьому процесі одну з найважливіших ролей. Садивний матеріал високої якості пропонують в італійському кооперативі Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi. Про технології вирощування садивного матеріалу та сортимент, який пропонують у Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi, читайте далі.

3 ІСТОПІЇ PADERGNONE VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

Виноградний розсадник Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi з'явився як агрономічне розв'язання проблеми філоксери, яка почала спустошувати європейські виноградники в другій половині XIX століття. На листі з'являлися гали, через які сповільнювалася фотосинтетична активність рослин. Також філоксера завдавала шкоди кореневій системі, на якій формувалися вузлуваті утворення. Все це призводило до загибелі виноградних лоз.

Одним із засобів боротьби з філоксерою стало затоплення виноградників. Але найбільш ефективне рішення було знайдено шляхом експериментів із технологією щеплення європейських сортів на частину американського пагона. Річ у тім, що американські сорти еволюціонували разом із комахою та мали генетичну стійкість до пошкодження коренів.

Різні американські лози були вивчені та гібридизовані у Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi. Так створили специфічні сорти підщеп, які використовують і сьогодні.

ЯК НАРОДЖУЄТЬСЯ ПАГІН ВИНОГРАДНОЇ ЛОЗИ

Вирощування пагонів виноградної лози – тривала робота. У грудні-січні в кооперативі заготовляють підщепи та бруньки. Для цього зрізають пагони довжиною 6–7 метрів і збирають їх у пучки. У січні-лютому пагони для підщеп очищають (вручну або механічно), розрізають на частини різного розміру і збирають у пучки. Потім їх поміщають у холодильник для зберігання. Але перед цим пагони зволожують водою та занурюють у розчин фунгіциду. Для прищеп у цей період зрізають бруньки, зволожують водою, занурюють у розчин фунгіциду та поміщають у холодильник для зберігання. Місце щеплення обробляють парафіном. Це допомагає його зміцнити та захистити. Далі живці поміщають у ящики. Кожен шар живців пересипають тирсою, зволожують і так зберігають у холодильній камері.

У квітні живці поміщають у теплицю і зберігають 15–25 днів за контрольованої температури у вологому середовищі. Тривалість перебування живців у теплиці залежить від типу підщепи. Температуру перевіряють регулярно. Вона повинна бути на рівні 28 °C. Коли живці виймають із ящиків, їх знову обробляють парафіном. Це підвищує стійкість живців до високих температур.

У травні живці висаджують у

ґрунт. Важливо, щоб ґрунт був пухкий, щоб не було зон, де застоюється волога. Розкладають плівку для мульчування, а також трубки для краплинного зрошення. Висаджують по 16 живців на один метр.

З червня по жовтень за підщепами доглядають. У листопаді їх викопують, збирають у пучки та поміщають на піддони. Тоді в листопаді-грудні триває сортування й пакування саджанців. Перед пакуванням кожен саджанець перевіряють, оцінюючи калюс та кореневу систему.

Фінальний етап – обрізання на 2 бруньки, покриття парафіном, сортування в пучки по 25 штук, а потім по 100 штук, а також етикетування. У кооперативі пагони винограду зберігаються в холодних приміщеннях із вологістю 99 % і температурою 2 °C. Після пакування в картонні коробки пагони винограду залишаються в сухих холодильних камерах при температурі 1,5–2 °C до моменту відвантаження.

Окрім цієї технології, у кооперативі також вирощують річні живці у пресованих торф'яних горщиках із багатим поживним субстратом. Таким способом садивний матеріал вирощують у теплиці для того, щоб за короткий час розвинути пагін і кореневу систему.

Також виробники пропонують **Barbatelloni**: якщо підщепка має довжину 30–40 см, то саджанець досягає 70 см. Перевага таких саджанців у тому, що вони міцніші. Завдяки більшій висоті рослина буде отримувати більше сонячного світла.

Також пропонують живці лози **PIWI**. Сорти PIWI – це результат багаторічних досліджень та екс-

реклама

периментів, спрямованих на отримання нових стійких сортів шляхом класичного схрещування. Ці сорти, стійкі до грибкових захворювань, можуть бути технічними та столовими.

Живці виноградної лози PIWI – це крок до сталого вирощування завдяки зменшенню агрохімікатів для догляду за цими лозами. Звичайно, виробники не можуть гарантувати повний імунітет рослини від хвороб через можливі мутації збудника. Але вони гарантують вищу стійкість рослини до збудників хвороб.

Тому щеплена лоза – це результат генетичних досліджень, інноваційних технологій, що постійно розвиваються.

АСОРТИМЕНТ ВИНОГРАДУ

У Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi ретельно працюють над якістю кожного саджанця.

Характеристики саджанців, які пропонують у Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi:

- добре сформована коренева система;

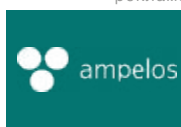
- добре розвинений пагін, обрізаний на дві бруньки;
- стійкість до хвороб та шкідників.

Загалом клієнтам пропонують понад 100 сортів і 600 комбінацій щеплення. Частка білих та червоних сортів майже однакова: 55 % і 45 % відповідно.

Ви можете придбати садивний матеріал такого винограду: Каберне-кортіс, Каберне Фран, Кардинал, Каріньян, Шардоне, Гарганега, Глера, Лагрейн, Марземіно, Неббіоло, Нозіола, Піно-нуар та багато-багато інших.



реклама



Ampelos-Plus SRL

Ігор Лук'янов – офіційний представник компанії в Україні та Молдові
+373 69103469
 ampelos@ampelos.md
www.ampelos.md



Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi – кооператив, заснований 1955 року, який пропонує технічні та столові сорти винограду. Щорічно тут виготовляють 200 щеплених сортів сертифікованого матеріалу. Загалом клієнт може обрати із 600 різних комбінацій щеплення.



www.vicopad.it

Традиція, що сягає корінням 1955 року

МИ – ІТАЛІЙСЬКИЙ РОЗСАДНИК, ТІСНО ПОВ'ЯЗАНИЙ ІЗ НАШОЮ ЗЕМЛЕЮ.
 МИ ПРИЩЕПЛЮЄМО ТА ВИРОЩУЄМО САДЖАНЦІ ВИНОГРАДУ З ТИМ ЖЕ ДОСВІДОМ ТА ЗАХОПЛЕННЯМ, ЩО Й ЗАВЖДИ.
 НАЙКРАЩА ПРОДУКЦІЯ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ ПО ВСІЙ ЄВРОПІ.

Via Barbazan, 19 Padergnone | 38096 Vallelaghi (TN) Trentino
 Tel. +39 0461 864142 | info@vicopad.it

Padergnone
 VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

реклама

PRESTIL

Нові стовпчики Tornado

від компанії Prestil –

ефективне рішення для виноградників

СТОВПЧИКИ МАЮТЬ РІЗНІ ТИПИ ПАЗІВ ДЛЯ ДРОТУ:

- ✓ **подвійний паз** запобігає вислизанню дроту, найкраще підходить для виноградників, розташованих на горбистій місцевості;
- ✓ **одинарний паз** призначений, щоб полегшити і прискорити переміщення рухомих дротів;
- ✓ **система вільного кордону** складається з одного постійного дроту, що гарантує стабільність. Ідеальне рішення для тих, хто обирає систему вільного кордону.

Стовпчики Tornado мають спеціальні ребра по всій довжині. Вони зміцнюють навіть найбільш чутливі до механізованого збирання місця, такі як отвори для дроту.

Завдяки спеціальній будові стовпчики на 30 % міцніші, ніж традиційні опори. Вони стійкі навіть коли на вулиці дуже сильні вітри. Це не впливає на гнучкість стовпчиків.

Стовпчики Tornado виготовляють з різних матеріалів, таких як кортенова сталь, оцинкована сталь і сталь з гарячим цинкуванням. Стовпчики доступні в різних розмірах.

Найкращих результатів досягають там, де є міцний фундамент. Тому етап закладання виноградника настільки важливий. Адже від правильності закладання виноградника залежить те, наскільки ефективною та успішною буде подальша робота виробника.

Щоб насадження плодоносили впродовж тривалого часу і були придатні для впровадження сучасних технологій, не можна забувати про хорошу підтримку всього виноградника. Саме тут виробникам допомагають нові стовпчики для винограду Tornado, які розробила компанія Prestil. Стовпчики для винограду Tornado – це відповідь на потреби виноробів. Це стійкий продукт, який покликаний розв'язувати проблеми виноградарів. Чому стовпчики Tornado настільки ефективні? Тому що компанія Prestil, заснована понад 50 років тому, постійно інвестує в дослідження та втілює в життя різноманітні передові рішення.

 ampelos

Prestil s.r.l. a socio unico

Via Spilimbergo, 3
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
info@prestilpali.com, www.prestilpali.com
Девід Вольпатті, відділ продажу: +39 0427 96341
devid.volpatti@prestilpali.com

Ampelos-Plus SRL

Ігор Лук'янов – офіційний представник компанії в Україні та Молдові
+373 69103469, ampelos@ampelos.md
www.ampelos.md





Виробник сидру
«Приватні Сади»:

«Робимо те, що в наших силах, попри всі труднощі»

Сидр має багату історію. Але, на жаль, у нас не дуже розвинена культура споживання цього напою. А шкода. Бо справжній якісний і натуральний сидр може завоювати серце будь-якого гурмана! Тому важливо популяризувати в Україні цей напій. І саме це робить компанія «Приватні Сади» з Харківщини, яка вже майже 10 років створює унікальні сидри та знайомить українців зі справді неймовірними смаками цього напою. Проте, як виготовити справжній натуральний сидр, як завоювати любов споживачів і йти до своєї мети попри всі труднощі, в ексклюзивному інтерв'ю журналу «Напої. Технології та Інновації» розповіли Олександр РЯБЧУК, директор компанії «Приватні Сади», та Юлія ЛЕСНИКОВА, головний технолог компанії.

Як на Харківщині виготовляють унікальний сидр, який завоював любов кожного споживача





Підприємство розпочало свою історію на Харківщині у 2015-му на базі колишнього винзаводу, на території плодово-ягідного радгоспу. Площі колишнього господарства, заснованого ще 1932 року, сягали 1500 гектарів, на яких росли сади та ягідники. Велика частина врожаю перероблялася на місцевому винзаводі.

– Проєкт із виробництва саме сидру виник тому, що ми хотіли повернути культуру споживання цього напою та донести до споживача інший напрямок смаків (а не тільки пиво, вино та інші міцні напої). Наше бачення цього напрямку не змінилося, адже команда не стоїть на місці. Ми в пошуках удосконалення та поєднання різних фруктів, ягід, трав, спецій та навіть квітів у нашому напої. Кожен клієнт, який шукає щось нове, буде куштувати новинки та обирати смак, який йому до вподоби. Навіть якщо вже захочеться чогось новенького, ми будемо готові надати новий асортимент, – розповіла Юлія Леснікова.

ЯКІСНИЙ СИДР: ЯКИЙ ВІН МАЄ БУТИ?

Сидр компанії «Приватні Сади» виготовляється за традиційною технологією – методом зброджування натурального чи відновленого концентрованого яблучного соку. Після бродіння суслу та його обробки, на стадії купажування, додають підсолоджувальні інгредієнти (цукор) та екстракти. Сировина й інгредієнти, які використовуються для створення напоїв, відповідають усім державним стандартам і засвідчені сертифікатами якості продукції.

– Ми позиціонуємо своє підприємство як виробника справжнього сидру. Справді якісний сидр повинен відповідати певним характеристикам. Зокрема, цей напій повинен бути прозорим, без осаду

та сторонніх домішок. Аромат повинен бути свіжий, з вираженим запахом яблук з відтінком ягід, фруктів і трав відповідно до смаку сидру. Важливо, що смак сидру має бути свіжим, гармонійним, кисло-солодким із певною терпкістю і легким пощипуванням, без сторонніх присмаків, які не властиві сировині. До речі, в сидрі допускається легка гіркота, а під час наливання напою в бокал повинна утворюватися характерна піна з виділенням дрібних пухирців, – зазначила Юлія Леснікова.

За її словами, є вимоги й до фізико-хімічних показників сидру, які зазначені в технологічних інструкціях.

ЕТАПИ ВИРОБНИЦТВА СИДРУ

Щоб створити справді якісний сидр, важливо дотримуватися всіх правил технологічного процесу. Тому до яблучного соку, отриманого шляхом відновлення з концентрованого яблучного соку, додаються чисті культури дріжджів та інші підживлювальні добавки.

Наступний етап полягає в освітленні сидрового виноматеріалу. Так, одержаний сидровий матеріал відстоюється протягом 3–6 днів при температурі, яка не перевищує 20 °С. Після цього його знімають з осаду, сульфітують та обробляють відповідно до технологічної інструкції.

– Потім ми готуємо купаж, який повинен відпочити не менше, ніж 2 доби. Після цього відпочинку напій подається на розлив. Процес насичення сидру двоокисом вуглецю ми проводимо саме перед розливом сидру в тару з попереднім його охолодженням до температури 4–6 °С. Термін придатності розфасованого сидру в тару об'ємом від 25 до 100 літрів становить 6 місяців. Натомість розлитий в іншу тару наш сидр може зберігати

тися 12 місяців від дати виробництва. Поки що ми розливаємо сидр лише в кеги та зберігаємо його за температури від 5 до 25 °С, відносної вологості повітря не більше як 85 % та без потрапляння прямих сонячних променів у добре провітрюваних приміщеннях. Важливо дотримуватися цих правил, щоб виготовлена продукція не зіпсувалася, – розповіла головної технолог ТОВ «Приватні Сади».

Оскільки зараз підприємство використовує для виготовлення сидру яблучний концентрований сік, то процес виготовлення сидру займає 16–20 днів, залежно від температури бродіння, культури дріжджів тощо.

– Але яку б сировину чи обладнання ми не використовували, важливо ретельно контролювати якість сировини та готової продукції. Тому в нас на виробництві працює власна атестована лабораторія, яка контролює не лише процес надходження матеріалів і сировини на підприємство, а й усі процеси на кожній стадії виробництва, аж до отримання готового продукту, – зазначив Олександр Рябчук.

– До речі, один з видів тари, у якій розливають сидри у ТОВ «Приватні Сади», – кеги. Причому ми єдині виробники сидру, які мають підвищений контроль якості очищення кег. Адже ця тара перебуває в постійному обігу, а нам на склад не завжди повертають саме нашу кегу. Це може бути кега від пива, квасу тощо. Тому ми спочатку відправляємо кожну кегу на автоматизовану мийку, після чого відповідний персонал перевіряє якість очищення. І якщо там все ще залишилося сміття, то кега перемивається до того моменту, поки повністю не стане готовою до розливу. Завдяки цьому нам вдається уникнути повернення нашого товару, адже ми постачаємо чистий і якісний натуральний яблучний сидр, – розповів Олександр Рябчук.

СИДР З ХАРКІВЩИНИ – В КОЖЕН КУТОЧОК УКРАЇНИ

У компанії «Приватні Сади» переконані, що сидр повинен відповідати запитам споживача незалежно від його статусу і смакових пріоритетів. Завдяки різноманітності та широкому асортименту продукції компанія «Приватні Сади» задовольняє смакові примхи навіть найдосвідченіших гурманів.

ТОВ «Приватні Сади» – виробник солодких, напівсолодких, напівсухих та сухих видів сидру з понад 30 смаками в асортименті, які відповідають запитам споживачів. Вони успішно продаються в закладах власної торгової мережі та магазинах партнерів: «Пивна лавка», «ПивМаг», «МегаМаркет», Novus, Beermarket (Київ), «ПІВАСОВЪ», «Кают компанія» (Одеса), PivoBank, «Пивна Борода», «Тандем», MAXBEER, BEER UA, «Посад», «Чудо Маркет», Dom Piva (Харків»), «Амбар Маркет», «Сільпо», «Дім Пива» (Суми); «Пиво Плюс», Fish Market (Полтава); Porter, «Лікерич» (Кременчук). Також виробник співпрацює з багатьма ФОП у центральному, південному, східному та південно-східному регіонах України.

Щоб якомога більше українців дізналося про натуральні сидри від ТОВ «Приватні Сади», підприємство активно розвиває і маркетинговий напрямок своєї діяльності. Так, компанія активно просуває свій продукт у соцмережах, зокрема у TikTok та Instagram, а також на власному сайті.

– Крім того, нас рекламують і великі торговельні мережі, з якими ми співпрацюємо, позиціонуючи нас як надійних виробників натуральних сидрів, – розповів Олександр Рябчук.

НЕ ЛИШЕ ЛЮБОВ СПОЖИВАЧІВ, А Й ВИЗНАННЯ НА МІЖНАРОДНИХ КОНКУРСАХ

У 2020 році компанія «Приватні Сади» здобула перемогу в міжнародному дегустаційному конкурсі East Europe Beer Awards, який організувала медіагрупа «Технології та Інновації». Компанія перемагала у конкурсі Ukraine Open Beer Awards – Нор Сур 2020.

– Роки йдуть, а ми продовжуємо й надалі удосконалюватися та брати участь у різних конкурсах. Так, на восени 2024 року ми взяли участь у професійному міжнародному дегустаційному конкурсі Favorite Food&Drinks. На конкурс ми подали 7 зразків сидру, які здобули 6 золотих нагород та 1 срібну. Зокрема, золото здобули такі наші сидри: «Прассеко», «Яблучний», «Яблучний з малиною», «Яблучний з гранатом», «Яблучний з персиком», «Ламбруско». А срібло здобув сидр «Фраголіні», – розповів Олександр Рябчук.

За його словами, перемо-

га в таких конкурсах підтверджує якість і справжність сидру компанії «Приватні сади»:

– Ми вкладаємо душу в кожен смак сидру. Наш асортимент сидру підлаштовується до смакових тенденцій ринку, адже вподобання наших споживачів постійно змінюються, а ми розвиваємося та ростемо разом із ними. Це допомагає бути на одній хвилі з нашими клієнтами. Кожна участь у конкурсах сприяє підвищенню впізнаваності нашого бренду, тому ми не збираємося зупинитися, а будемо й надалі брати участь у різних заходах, які відбуваються в нашій галузі, – наголосив директор ТОВ «Приватні сади».

РОБОТА В УМОВАХ ВІЙНИ ТА РЕАЛІЇ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ СИДРІВ

Розвивати свій бізнес в умовах війни та нестабільної економічної ситуації складно всім. А тим, хто працює неподалік від кордону з країною-окупантом в умовах постійних ракетних обстрілів – ще складніше. ТОВ «Приватні сади» розташоване в Богодухівському районі Харківської області, а багато робітників їздять із Харкова, який чи не кожного дня обстрілює ворог.

– Під час повномасштабного вторгнення росії в Україну та окупації деяких територій наша робота стала не просто важкою, а подекуди неможливою. Це підтвердить багато українських підприємств. Зізнаюся, такі думки виникали і в нас. Проте, відкинувши всі емоції, ми спрямували свою увагу на те, що ми можемо, а не на те, що нам заважає. Наші захисники боронять наші землі та наші життя, а ми натомість повинні працювати, щоб завдяки сплоченням податкам підтримувати нашу країну. Тож ми будемо і надалі рухатися в цьому напрямку, адже просто не можемо дозволити собі

залишатися осторонь, – переконаний директор ТОВ «Приватні сади» Олександр Рябчук.

Підприємство хотіло б розливати сидри в жерстяну банку й так званий сифон, але з останнім є певні проблеми. Адже постачальником елементів для цього була білоруська компанія, з якою з очевидних причин співпраця зупинена. Тому зараз ТОВ «Приватні сади» в пошуку нових партнерів, які б задовольнили потреби підприємства.

– Щодо жерстяної банки, то ми б хотіли працювати в цьому напрямку. Але з цим видом тари також є певні проблеми, тому ми плануємо переходити на скляну тару, і вже розробляємо дизайн таких пляшок. Загалом, через нестабільну ситуацію в країні ми дуже обережно інвестуємо в розвиток. Адже ми розташовані неподалік від кордону з агресором, і в будь-який момент може статися таке, що нам доведеться евакуювати весь завод, – розповів Олександр Рябчук.

За його словами, останнім часом на ринку з'являється дуже багато підробок сидру, тобто тих напоїв, які не потребують збродування і для виготовлення яких просто використовують спирт, барвники тощо. В таких напоїв невисока собівартість, контролю за виробництвом таких напоїв в Україні немає. І такі недобросовісні компанії, на жаль, створюють зайву конкуренцію на ринку, через яку виробники натуральних сидрів просто не можуть збільшувати вартість своєї продукції. Тому за останні два роки вартість сидрів зросла не більше, ніж на 10 %. І це попри подорожчання всіх етапів виробництва цих натуральних напоїв: обладнання, електроенергії, людської праці тощо. А вартість сировини, тобто яблучного концентрату, 2024 року зросла аж удвічі порівняно з минулим сезоном.

реклама



privategardens.
com.ua

З питань співпраці або придбання сидрів звертайтеся за контактами, а також відвідайте сайт та соцмережі компанії:

+38 098 002 40 49, privsad@gmail.com



Instagram:
private_gardens_cider



Tiktok:
private.gardens



НАТУРАЛЬНИЙ КОРОК НЕ ШКОДИТЬ ДОВКІЛЛЮ: екодосвід Tarì i Ganau

ТАРІ І GANAU: ПОДВОЄНА ДОСКОНАЛІСТЬ

Тарі – міжнародна компанія, яка відома завдяки своїм передовим синтетичним коркам. Вона завжди інвестувала в розробку інноваційних матеріалів та не нехувала естетикою. За понад 60 років роботи компанія стала еталоном у технологіях закорковування високоякісних спиртних напоїв і вин.

У світі високоякісних вин та алкогольних напоїв кожна деталь має значення. І пакування продукту – не виняток. З цієї причини компанії Тарі і Ganau, як два лідери в галузі закорковування, об'єднали зусилля для створення інноваційних рішень, які відповідають вимогам ринку в сегменті преміум та суперпреміум. Цей тандем знаменує поворотний момент у закорковуванні вина та алкогольних напоїв і є кроком вперед у збалансованні естетики, функційності та екологічності.

Компанія Ganau з понад 70-річним досвідом спеціалізується на виробництві натуральних корків. У пріоритеті компанії – незмінна прихильність до якості та екологічності. Дві компанії розпочали спільно працювати, щоб підвищити стандарти у виробництві преміумкорків і запропонувати найкращі рішення для задоволення будь-яких потреб виробників напоїв.



реклама



ЕКОЛОГІЧНІСТЬ КОРКІВ – У ПРІОРИТЕТІ

Нині настали часи, коли все більше виробників звертають увагу на екологічність та пристосовуються до наявних викликів. І споживачі, і виробники шукають рішення, які зменшують негативний вплив на навколишнє середовище. Але водночас виробникам важливо підтримувати високу продуктивність своєї роботи.

Місія компаній Tapі та Ganau, відповідно до останніх світових тенденцій, – розширити каталог своєї продукції та запропонувати клієнтам корки, виготовлені з екологічно чистих матеріалів. Це, наприклад, натуральні корки або біологічні смоли.

Натуральний корок – поновлюваний ресурс, який чудово підходить для виноробної промисловості, оскільки він зберігає цілісність продукту, запобігає окисленню та підтримує органолептичні властивості вин і спиртних напоїв.

А корки зі смоли на біологічній основі – екологічна альтернатива традиційним синтетичним матері-

алам. Такі матеріали для закорковування не залежать від викопних ресурсів і допомагають виробникам вин та інших алкогольних напоїв зменшувати екологічний слід.

ІДЕАЛЬНИЙ БАЛАНС ЕСТЕТИКИ ТА ФУНКЦІЙНОСТІ

У сегменті елітних вин та алкогольних напоїв естетика корків відіграє вирішальну роль. Корок – це не просто функційний елемент, а важливий елемент візуального й тактильного контакту з продуктом.

Ось чому партнерство Tapі і Ganau призвело до рішень, які поєднують ексклюзивний дизайн, високі технічні характеристики та екологічність. Ця співпраця – не просто досягнення, а початок подорожі до безперервного розвитку та інновацій.

Майбутнє корків для вин та алкогольних напоїв преміумсегменту тепер ще більше зосереджене на балансі між естетикою, функційністю та екологічною відповідальністю. Зі своїм досвідом та інноваційним баченням Tapі і Ganau готові очолити цю роботу.



Контакти в Україні,
Грузії, Молдові
та країнах Балтії:

В'ячеслав Шиш
+38 067 360 81 67
v.shysh@tapigroup.com

реклама





ЗАКАРПАТСЬКА ПАЛИНКА:

народний продукт,
який став елітним



З кожним роком виробництво та споживання крафтових алкогольних напоїв в Україні активно розвивається. Адже українці все частіше почали віддавати перевагу не тому товару, який широко представлений на полицях магазинів, а локальним, крафтовим напоям з історією та душею. Усвідомлюючи ці тенденції, багато приватних дистиляторів і малих виробників намагаються знайти шляхи, щоб ліцензуватися та легально працювати на ринку. Але це не так легко. ТОВ «Агрофруктсервіс» – сьогодні майже єдине мале підприємство, яке ліцензійно виготовляє авторські палинки під ТМ «Палиночка» і яке представлено в торговельних мережах. Детальніше про роботу компанії розповів Віктор ФЕЄР – директор ТОВ «Агрофруктсервіс» і голова правління Асоціації виробників фруктових дистилятів Закарпаття.



Секрети виготовлення
дистилятів від
«Першої Закарпатської
Палинчарні»

ТОВ «Агрофруктсервіс», що володіє торговельними марками «Палиночка» та «Перша Закарпатська Палинчарня», стало першим малим підприємством в Україні, яке офіційно виробляє палинку – міцний алкогольний напій із плодів спиртів.

– Ідея створити таку компанію в мене була давно. Але тільки коли держава дозволила підприємствам не тільки державної форми власності, а й приватним, виготовляти спирти, я вирішив втілити її в життя. До дистиляції я був долучений із самого дитинства. Адже я виріс у центрі Закарпатської області, де процес дистиляції вважається культом. Там, мабуть, немає жодної сім'ї, яка б не виготовляла дистиляти чи вино. Тому таке моє захоплення родом із дитинства в дорослому віці, коли я вже пішов на пенсію, переросло в бізнес і справу мого життя, – зазначив Віктор Феєр.

**ПРЕМІУМСИРОВИНА
ЯК КЛЮЧОВА УМОВА
ВИГОТОВЛЕННЯ
ЗАКАРПАТСЬКОЇ ПАЛИНКИ**

Підприємство «Агрофруктсервіс» свого часу зробило ставку саме на палинку, адже це фруктовий дистилят, для виготовлення якого використовується місцева сировина.

– Ми не можемо виготовляти ректифікати, тому що вони передбачають іншу технологію виробництва. Натомість палинки – дистилляти з ягід і фруктів, які споконвіку робили в Європі та на Закарпатті зокрема. Завжди кожен регіон славився своєю кухнею, традиціями. Так, у нас палинку зазвичай виготовляли зі слив, груш і черешень, натомість дуже рідко використовували виноград і зерно. Замість винограду використовували вичавки, які залишались після виробництва вина. І палинка від інших алкогольних напоїв відрізняється насамперед тим, що її виготовляють саме шляхом дистилляції, а не ректифікації, – розповів Віктор Феєр.

Згідно з законом України, дистилляти – це напої, вміст спирту в яких не перевищує 76 %. А ті напої, які мають понад 76 % спирту, називають ректифікатами. Вони мають високий ступінь очищення спирту, але натомість дуже низьку ароматику. Дистилляти ж мають аромат тих фруктів чи ягід, із яких вони виготовлені.

Попри те, до процесу виробництва палинки Віктор Феєр був залучений з дитинства, йому довелося отримати нові знання, коли він вирішив розвивати цей напрямок бізнесу. Тому він закінчив Одеський НТУ, де систематизував і відшліфував свої знання та з іншого боку поглянув на процес і технологію продуктів бродіння та виробництва цього напою.

– На етапі проєктування свого підприємства, коли я спілкувався з дистилляторами та виробниками обладнання зі Словаччини, Угорщини, Чехії, ми відшліфували та відпрацювали той технологічний процес виготовлення дистиллятів, що справді займає нішу преміумлінійки, – зазначив Віктор Феєр.

Із 2026 року палинкою можна буде називати тільки той напій, який виготовляється в Угорщині. Адже угорці захистили своє географічне зазначення палинки, як грузини – чачі, італійці – грапи, а французи – коньяку. Тому в Угорщині ухвалили відповідний закон, у якому зазначається, що таке палинка і як правильно її виготовляти. І коли представники Асоціації дистилляторів Угорщини сертифікували наше виробництво, вони чітко наголошували: якщо хочете отримати преміумпродукт, помістіть у чан для бродіння премі-

умсировину, – розказав директор компанії ТОВ «Агрофруктсервіс».

За його словами, в цьому угорському законі також вказано те, що палинку можна виготовляти лише з регіональних фруктів. Тому підприємство «Агрофруктсервіс» використовує всі місцеві ягоди та фрукти, крім зернових культур. Загалом компанія зараз орієнтується на ту сировину, яка завжди є і яку без проблем можна придбати. Але так було не завжди. Адже коли «Агрофруктсервіс» тільки починав працювати, то підприємство намагалось робити дистилляти і з смородини, малини, ожини, але щороку отримати таку сировину не завжди було легко.

– Адже бувало, що ціни на малину чи ожину або на іншу сировину, як яблуко в цьому році, злітали до космосу, через що собівартість пляшки нашого дистилляту ставала дуже високою та неконкурентною. Як не крути, якщо хочеш отримати якісний дистиллят, то в півлітрову пляшку ти повинен закласти від 4 до 7 кг сировини! Тому зараз ми зорієнтовані на ту сировину, яка стабільно є на ринку. Починаємо сезон виробництва напоїв із черешні, суниці садової, а закінчуємо яблуком, грушею. Так, ми виготовляємо настоянки та дистилляти з суниці садової, черешні, айви, груші, сливи та яблука й інших ягід та фруктів, які ростуть на Закарпатті, – розповів Віктор Феєр.

Основні постачальники сировини для ТОВ «Агрофруктсервіс» – фермерські господарства, дрібні виробники, заготівельники та населення. Трапляється, що залежно від сезону в різних регіонах різний урожай на ягоди та фрукти, тому підприємство постійно на зв'язку з виробниками з Закарпатської, Тернопільської, Чернівецької та Львівської областей, у яких можуть бути надлишки різної сировини. Нам важливо зберігати конкуренту собівартість дистиллятів, тому й сировина повинна бути недорогою.

– Незмінна позиція нашого підприємства полягає в тому, що ми не допускаємо використання концентратів, ароматизаторів і смакових добавок. Так, найдешевший спосіб отримати дистиллят – розбавити його з ректифікованим спиртом і додати ароматизатор. Але цей напій уже не буде преміальною якості, – наголосив Віктор Феєр.



ПРОЦЕС ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ДИСТИЛЯТИ: КОРОТКО ПРО ОСНОВНЕ

Як ми вже зрозуміли, якість напоїв залежить від якості сировини. Але які етапи проходять фрукти та ягоди перед тим, як стати дистиллятом?

Насамперед варто зазначити, що дистиллят – це продукт переробки дріжджів. Так, у кожному фрукті та ягоді є фруктоза, тобто цукор, і при додаванні до них дріжджів (диких чи культивованих) відбувається процес бродіння, коли дріжджі з'їдають цей цукор та утворюють спирт.

– Важливо, що процес зброджування фруктів і ягід повинен бути контрольований. І для того, щоб отримати якісні дистилляти, потрібно правильно організувати цей процес бродіння, – наголосив Віктор Феєр. – До речі, ми не вносимо додаткового цукру під час бродіння, лише підживлення для вітамінів на етапі вирощування дріжджів. Тому в нас ягоди і фрукти бродять без жодних додаткових підсилювачів.

Для доведення до повної гармонії дистиллят обов'язково проходить не менш важливий етап – відпочинок і витримку. Як правило, процес відпочинку палинки триває 30 днів. І лише після цього напої одержую свій характерний тонкий букет та насичений аромат. До речі, це обов'язкова умова, про яку йдеться навіть в угорському законі про виробництво палинки. Цієї норми дотримуються і в Австрії і, звичайно ж, в Угорщині.

– Але чеські і словацькі виробники палинки вважають, що виста-

чить і 21 день. Наш технологічний процес передбачає відпочинок напою тривалістю не менше як 45 днів. І лише після цього ми дегустуємо виготовлений напій і відправляємо його на розлив і реалізацію. Але якщо в когось із нашої дегустаційної комісії перед розливом є зауваження, то витримка триває ще певний час, – зазначив керівник підприємства.

Важливо, що на підприємстві є сертифікована лабораторія, яка контролює якість на всіх етапах, починаючи від приймання сировини та закінчуючи розливанням напою.

СЕРЦЕ ПАЛИНЧАРНІ – ЯКІСНЕ ТА НАДІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ

Оскільки дистиляти мають особливу технологію виробництва, важливо підібрати саме те устаткування для підприємства, яке не лише збереже якість сировини, а й примножить її в майбутньому напої. Так, Віктор Феєр розповів, що дуже довго шукав те обладнання, яке йому було потрібно:

– Зараз на ринку не лише України, а й усього світу представлено багато різного устаткування для виготовлення дистилятів. Зокрема, є чимало котлів, які працюють і на парі, на газі, на електриці чи на дровах. Так, сам процес дистиляції полягає в нагріванні зброженого сусла для того, щоб почали відділятися пари спирту, завдяки яким нам вдається отримати дистилят. Тому в нас є і дистиляційні колони, і аламбіки шабранського типу. І для різних напоїв ми використовуємо різне обладнання. Одні установки забезпечують високий рівень очищення, а інші – високу ароматність напою.

Обладнання для виробництва дистилятів на підприємстві підбирали самостійно. Для цього засновник компанії їздив в Угорщину, Чехію, Словаччину, Італію, щоб ознайомитися з асортиментом та обрати устаткування, якого потребувала закарпатська палинка.



– Але тим, хто зараз хоче виготовляти дистиляти, я ражу шукати виробників або поставальників такого обладнання в Україні, щоб не мати проблем із ліцензіями, дозволами та ввезенням його на території нашої країни. Українське устаткування можна підібрати під конкретну сировину, з якої планують виробляти дистиляти, – зазначив Віктор Феєр.

АСОРТИМЕНТ ЗАКАРПАТСЬКИХ ДИСТИЛЯТІВ ВІД «АГРОФРУКТСЕРВІС»

Зараз асортимент ТОВ «Агрофруктсервіс» складається з чотирьох лінійок напоїв: класичні невитримані дистиляти міцністю від 42 до 52 %, настоянки міцністю 22 %, трав'яні напої, які мають у складі різні лікувальні трави, міцністю 40–42 %, а також лінійка витриманих напоїв. Всього до асортименту входить понад 30 найменувань різних напоїв.

За словами Віктора Феєра, з кожним роком палинка стає все популярнішою і завойовує любов усе більшої кількості споживачів. Придбати ці напої українці можуть у мережах магазинів «Ашан»,

«Велмарт», «Алма» та в багатьох закарпатських магазинах, а також на сайті компанії.

До речі, практично всі напої, які виготовляє підприємство «Агрофруктсервіс», отримали нагороди та відзнаки не лише на українських, а й на закордонних дегустаціях і змаганнях. Так, 2021 року закарпатський напій був визнаний палинкою року на наймасштабнішому конкурсі в Угорщині, де було представлено понад 630 взірців учасників із 8 країн Дунайського басейну!

На останньому конкурсі в Будапешті, ТОВ «Агрофруктсервіс» вибороло платинову медаль за «Бренді Закарпатське», обійшовши всіх фіналістів у категорії витриманих напоїв.

— Усі учасники змагання були здивовані, що, попри наші перемоги і те, що ми вже 5 років виготовляємо дистиляти, ми ще не продали в Європі жодної пляшки наших напоїв. Так, вони всім подобаються, але європейці дуже захищають ринки, і потрапити на них надзвичайно важко. Тому ми експортуємо свою продукцію в Канаду, Велику Британію, а Європа, на жаль, тільки на словах дуже любить і підтримує Україну, а ринки нам відкривати не мають бажання – нарікає Віктор Феєр.

До речі, виробництво напоїв ТОВ «Агрофруктсервіс» розраховане на потужність до 1000 пляшок дистилятів у день, але підприємство виготовляє ту кількість напоїв, на яку є запит і яку реально зможе продати.

реклама



ПАЛИНОЧКА

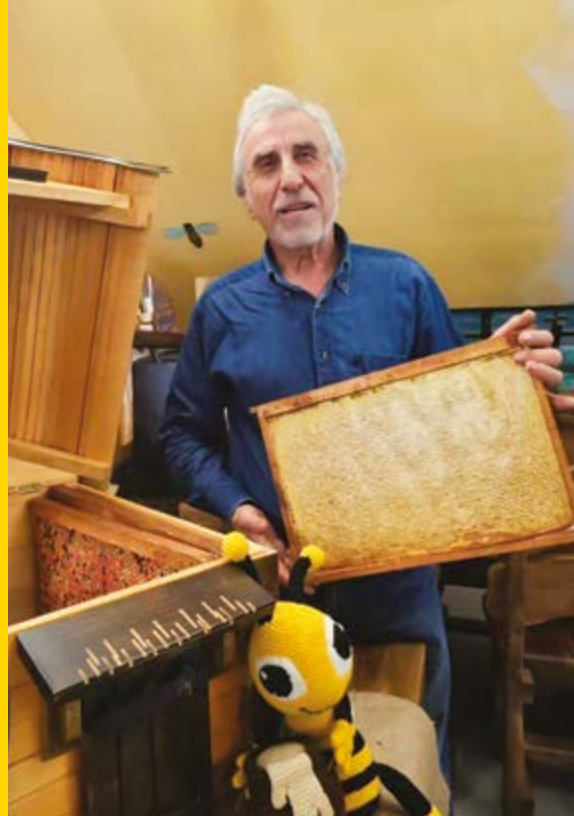
+38 050 423 80 42

agrofservice@ukr.net, palinochka.com.ua
www.facebook.com/palinochka



СУЧАСНІ МЕДОВІ НАПОЇ –

відродження
стародавніх
українських
традицій



Свого часу, у 2008 році, українські медовари вирішили об'єднатися, щоб узаконити виробництво медових напоїв, адже з початку 1920-х років на території України було заборонено виготовляти таку продукцію. І саме тоді з'явилася Гільдія медоварів України, яка досягла того, що Президент України підписав указ про зняття ліцензії на гуртову торгівлю медовими напоями, що відчинило шлягаум для початку легального виготовлення медових напоїв.

– Ми прагнемо повернутися до того стану цієї галузі, який був за часів Київської Русі, коли виготовляли найкращі медові напої та постачали їх в усю Європу й Азію. Загалом, найціннішими продуктами, які експортували з Київської Русі, були хутро, віск і мед, але переважно мед продавали у вигляді медових напоїв. І ми хочемо відродити цю традицію та прагнемо, щоб медові напої зайняли гідне місце на ринку України та стали нашим національним брендом. Так, майже кожна країна Європи має якийсь бренд хмільного напою. На жаль, у XV столітті Україна його втратила. Але варто зазначити, що всі ті народи, у яких не було винограду та, відповідно, вина, пили зброджені медові напої, що вплинуло на їхню генетику. Важливо, що такі напої не шкодять організму, – зазначив Роман Войтків.

Україна як один із найбільших виробників меду у світі здавна славилася своїми медовими напоями. На жаль, через низку обставин ці напої втратили популярність і зараз є радше нішевіми, ніж популярними. Але коли, як не зараз варто змінювати це та відновлювати стародавні українські традиції? І саме цю мету поставило перед собою ТОВ «Українські медовари» – єдине в Україні та світі ліцензоване підприємство, що виготовляє медові бальзами, а також медову горілку та вина. Ретельно дотримуючись технологій ферментації, очищення, дозрівання та витримки, «Українські медовари» отримують унікальні та неповторні медові напої, яким немає аналогів у світі. Детальніше про плани, цілі та досягнення журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів директор підприємства «Українські медовари» Роман ВОЙТКІВ.



АСОРТИМЕНТ НАПОЇВ ВІД «УКРАЇНСЬКИХ МЕДОВАРИВ»

Як уже зазначалося, «Українські медовари» – єдине в Україні підприємство, яке має ліцензію на виробництво медових напоїв.

– Лише ми виготовляємо повний спектр медових напоїв такої продукції – від зброджених напоїв міцністю 14 градусів, зокрема медових вин і питних медів, до настоянок, зокрема вишневої, з ароматом калиною тощо. Також ми випускаємо апіфітобальзами (медаки), які відрізняються між собою складом трав, що до них входять. Загалом у нашому асортименті є понад 30 різних позицій медових напоїв. Щоб змінити трохи культуру споживання алкогольних напоїв, ми виготовляємо ще й медову горілку, адже не всі хочуть пити медові вина, хтось потребує і міцніших напоїв. Але головне – що від наших напоїв ніколи не болить голова. Вони дуже збалансовані, не містять консервантів чи хімічних сполук. У складі наших напоїв – лише джерельна вода, карпатські трави і якісний мед, в основному також карпатський, – розповів Роман Войтків.

За його словами, попри те, що мед – це найсильніший природний консервант, термін зберігання таких напоїв становить два роки. Але оскільки для виготовлення зброджених медових напоїв підприємство «Українські медовари» не використовує консервантів, добавок чи навіть пастеризації, якщо не витримати потрібний температурний режим, такі напої можуть зіпсуватися. Зокрема, при високій температурі (понад 20–25 °C) вони можуть перетворитися на ігристе вино. Так, можливе навіть повторне бродіння, причому навіть з викидом корка.

Загалом в асортименті «Українських медоварів» є 30 позицій різних напоїв: 19 медаків, 6 медівок, 5 настоянок.

– У нас такий великий асортимент напоїв, тому що кожен член Гільдії медоварів України хотів, щоб його продукт випускався під егідою «Українських медоварів», – зазначив Роман Войтків.

Але ж яка різниця між цими напоями? **Медівка** – це медове вино, отримане шляхом бродіння без додавання спирту. Термін його ви-

Під час виставки Wine&Spirits Show 26 квітня 2024 року відбувся VII Міжнародний дегустаційний конкурс Ukraine Wine&Spirits Awards. І медовий напій «Дикий мед» від ТОВ «Українські медовари» здобув статус **найкращого міцного напою**. А на виставці WorldFood Ukraine, яка відбулася 29–31 жовтня 2024 року, медові напої отримали **три золоті й одну срібну нагороди**. Крім того, підприємство здобуло визнання і на інших міжнародних дегустаційних конкурсах у Канаді, Туреччині тощо.



готовлення становить не менше одного року. До складу медівок входить третина меду, вода, дріжджі. Жодних барвників і консервантів.

– До деяких наших медівок можуть додаватися ще карпатські ягоди чи трави, але основа завжди однакова – вода, мед і дріжджі. Раніше в домашніх умовах я завжди використовував виноград, але зараз ми не можемо цього робити, бо щороку виноград інший залежно від погодних умов. Тому ми купуємо калібровані французькі винні дріжджі, щоб кожен напій певної марки мав стабільний смак, – розповів директор підприємства «Українські медовари».

Медак – це хмільний медовий напій із вмістом спиртових трав'яних настоянок. «Українські медовари» розуміють, що не всі споживачі хочуть пити лише медові зброжені напої. До речі, виготовляється такий напій як мінімум пів року.

– Адже навіть козаки, а потім у бійці УПА брали з собою в походи різні напої та **трав'яні настоянки**. І зараз ми робимо спиртові витяжки з трав і поєднуємо їх із нашим медовим вином, виготовляючи оздоровлювальні апіфітобальзами, – зазначив Роман Войтків.

Крім того, а асортименті підприємства є ще й медова горілка, до складу якої входить лише якісний спирт і мед. Завдяки цьому цей напій не шкодить організму та не спричиняє похмілля. Процес виготовлення горілки триває кілька місяців.

СИРОВИНА Й ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ МЕДОВИХ НАПОЇВ: У ЧОМУ СЕКРЕТ?

Щоб виготовити якісний продукт, важливо використовувати лише якісну сировину та правильне обладнання.

Так, спочатку пасічники, які об'єдналися в Гільдію медоварів України та виготовляли медові напої на основі власної сировини, поставили собі за мету легалізувати своє виробництво. Але з часом, коли з огляду на попит споживачів обсяги виготовлення медових напоїв треба було збільшити, власного меду для медових напоїв стало не вистачати. Тому зараз «Українські медовари» купують сировину в пасічниках.

– Оскільки наше підприємство розташоване в місті Дрогобич Львівської області, тобто непода-



лік від Карпат, то ми самостійно збираємо та заготовляємо наші місцеві карпатські трави і, звичайно, використовуємо місцеву воду, – розповів Роман Войтків.

Щодо обладнання, яке необхідне для виготовлення медових напоїв, то найважливішу роль відіграють місткості для збродження, зберігання та настоювання напоїв. Саме вони, за словами директора підприємства, займають 90 % вартості всього устаткування. Оскільки для розливу одна лінія не підходить через велику різноманітність продукції, то виробники напоїв розробили унікальні розливально-вакуумні апарати. У продажі та виробництві нічого подібного немає.

– До речі, дерев'яні місткості використовувати не можна, адже можна втратити смакові властивості чи набути якихось нехарактерних смаків. Натомість для цього підходить скло, кераміка, нержавійка та спеціальна пластмаса, – зазначив директор підприємства.

За його словами, через технологію виготовлення та тривалість цього процесу медові напої – досить складний продукт, тому його не вироблятимуть у промислових обсягах. Їх радше можна назвати крафтовими елітними напоями.

– До речі, невдовзі ми розширимо наш асортимент чотирма новими продуктами – медаками з забрусу, з волоського та чорного горіха, а також з'явиться медак «Вогонь» на основі «Зігриваючого». Забрусний – це єдиний наш напій, для виготовлення якого ми не використовуємо жодних термічних обробок. Завдяки цьому зберігаються всі унікальні властивості забрусу. Додавши до нього чистий лимонний сік і медову сити, ми створили напій, оздоровчий ефект



Роман Войтків і засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва

якого унікальний. Адже цей корисний напій позитивно впливає на здоров'я людини, особливо в поєднанні з лимоном. Адже під дією забрусу та лимонного соку в організмі створюється лужне середовище з рН понад 7, – розповів Роман Войтків.

За його словами, рецептуру медака з чорним горіхом розробив горіхівник Михайло Костюк, який один з небагатьох в Україні вирощує цю культуру. Роман Войтків переконаний, що це теж унікальний напій, який навіть може бути корисним у боротьбі з пухлинами та раковими клітинами:

– Також дуже цікавий наш новий медак «Вогонь», у якому ми поєднали такі компоненти, які говорять самі за себе: прополіс, калган, звіробій, ялівець, три види перцю й імбир.

ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ МЕДОВИХ НАПОЇВ СЕРЕД СПОЖИВАЧІВ

Оскільки основна мета підприємства «Українські медовари» – відроджувати стародавні українські традиції та просувати медові напої не лише на ринку України, а й усього світу, важливо, щоб вони були представлені в торговельних мережах. Так, зараз напої «Українських медоварів» можна купити у львівських магазинах мережі «Ашан», на маркетплейсі «Розетка».

– У нас є фірмові магазини у Львові, Дрогобичі, а також ми

вже представлені в Запоріжжі, Полтаві, Одесі та Харкові та ін. До речі, ми майже не рекламуємо себе, адже наші напої самі завойовують любов споживачів, які розповідають про них своїм друзям і знайомим. Я вважаю, що якісний продукт завжди займе своє місце на ринку, а люди самі розберуться, що варто купувати, а що – ні, – переконаний Роман Войтків.

ПРОБЛЕМИ ГАЛУЗІ ТА ПЛАНИ ПІДПРИЄМСТВА

Популяризуючи такі традиційні для України стародавні напої, підприємство «Українські медовари» не має можливості отримати від держави хоч якусь фінансову допомогу, адже вона... просто не передбачена.

– Якщо зараз можна отримати гранти на садівництво, ягідництво, переробку тощо, то для виготовлення хмільних напоїв цього зробити неможливо. Як тільки бачать, що наше підприємство створює хмільні напої, нас відразу викреслюють з усіх списків на грантову допомогу, на жаль. Держава навіть, мабуть, не знає, що ми відродили виробництво традиційних для України напоїв і боремося за те, щоб вони стали національним брендом України, – зазначив Роман Войтків.

За його словами, «Українські медовари» розуміють, що за медовими напоями – майбутнє:

– Адже всі іноземці, які пробували напої підприємства та відвідували дегустації (причому навіть офіційні делегації Німеччини, Болгарії, Польщі, Південної Кореї, країн Балтії тощо), переконані, що наші продукти – унікальні та не мають аналогів у всьому світі. Тому я зараз готую проєктну пропозицію з будівництва кількох заводів, які б виготовляли медові хмільні напої. Адже я переконаний, що це надзвичайно важливо та потрібно, тому я впевнений, що знайду інвесторів, з якими буду співпрацювати, популяризуючи медові напої, розповів директор підприємства «Українські медовари» Роман Войтків.

реклама



+38 032 445 00 01
+38 097 420 10 09
medovary.com.ua@gmail.com
medovary.com.ua



ЗАПРОШУЄМО ВЗЯТИ УЧАСТЬ У КОНФЕРЕНЦІЯХ МЕДІАГРУПИ

ТЕХНОЛОГІЇ
Technologies and Innovations
ІННОВАЦІЇ
Innovations and Technologies



27-28 ЛЮТОГО 2025 РОКУ
II Міжнародна науково-практична конференція
**ОВОЧІВНИЦТВО ТА ЯГІДНИЦТВО:
ВІДКРИТИЙ І ЗАКРИТИЙ ҐРУНТ.
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ**



10-11 КВІТНЯ 2025 РОКУ
XIV Форум пивоварів,
дистиляторів
і виробників напоїв



5-6 ЧЕРВНЯ 2025 РОКУ
XII Міжнародна науково-практична конференція
**УСПІШНЕ САДІВНИЦТВО
І ПЕРЕРОБКА:
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ.**
ЗЕРНЯТКОВІ, КІСТОЧКОВІ, ГОРІХОПЛІДНІ



4-5 ВЕРЕСНЯ 2025 РОКУ
XV Форум пивоварів,
дистиляторів
і виробників напоїв



30-31 ЖОВТНЯ 2025 РОКУ
XIII Міжнародна науково-практична конференція
**УСПІШНЕ САДІВНИЦТВО,
ОВОЧІВНИЦТВО І ПЕРЕРОБКА:
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ**
ЗЕРНЯТКОВІ, СОКИ, ПЕРЕРОБКА



11-12 ГРУДНЯ 2025 РОКУ
IX Міжнародна науково-практична конференція
**ЯГІДНИЦТВО І ПЕРЕРОБКА:
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ**



11-12 ГРУДНЯ 2025 РОКУ
**У КОНГРЕС ІЗ ЗАМОРОЖУВАННЯ
ТА ХОЛОДНОЇ ЛОГІСТИКИ**



БІЛЬШЕ
ІНФОРМАЦІЇ
НА САЙТІ

www.forum.techdrinks.info



РЕЄСТРАЦІЯ
УЧАСНИКІВ І ПАРТНЕРІВ

Анна Панкратенкова, тел: +38 097 759 25 83, reklama.nti@gmail.com
Лариса Товкач, тел: +38 097 96 89 516, sad.nti@ukr.net
Ірина Петронюк, тел: +38 096 49 166 92, oksana.buh.ti@gmail.com

САДІВНИЦТВО
ОВОЧІВНИЦТВО

www.techhorticulture.com

ГОРІШНИК
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.jagodnik.info

ЯГІДНИК
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

BEER
НАПІ
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info

реклама

КРАФТОВИЙ СПИРТЗАВОД

ВИРОБНИК №1 В УКРАЇНІ

- Якщо ви мрієте про **крафтовий спиртзавод** – ми вам допоможемо підібрати ідеальний дистилятор.
- Ми використовуємо матеріали найкращої якості у виробництві традиційних і комерційних дистиляторів, таких як високоякісна чиста **електролітична мідь 99,9 %** та **нержавіюча сталь AISI 304**. Це означає довговічність колони та успішну дистиляцію для кожного клієнта.



- Ми поставляємо не готову, а підбираємо **оптимальну систему** для ваших потреб. Ось чому ми починаємо з комплексних консультацій, тому планування вашої системи адаптоване до індивідуальних обставин і конкретного завдання дистиляції.



STAINLESS TECHNOLOGIES LLC

ТЗОВ «Нержавіючі технології»

Львівська обл., м. Новояворівськ, вул. Шевченка, 10
+38 068 305 83 75, +38 098 802 11 78
brewersst@ukr.net | www.stainles-technologies.biz

