

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

1

(103)
2025

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info

Bohdan's Winery:

щоденна праця, душа і талант



с.4

Frumushika Nowa –

успішний досвід
інтенсивного виноградарства



с.23

Сонячна Бессарабія

в бокалі Villa Tinta



с.30

Головне у вині

«Янчинські пагорби» –
душа винороба



с.34

ЯСКРАВЕ ГРОНО
УКРАЇНСЬКИХ
ВИНОРОБЕНЬ:

читайте в цьому випуску

Напої, що
розповідають
історію:

петнати Gut Wine



с.37

15–19 September 2025
Munich, Germany

drinktec

Grow with the Flow

Провідна світова виставка для індустрії напоїв та рідких харчових продуктів

Ознайомтеся з широким асортиментом продукції по всьому ланцюжку створення вартості, від сировини до пакування та логістичних рішень - все в дії.

Спілкуйтеся з галузевими експертами, відкривайте для себе «The Next Big Thing» та отримайте цінну інформацію на ключові теми:



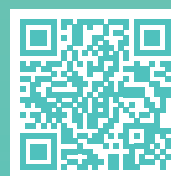
Data2Value



Lifestyle & Health



Circularity &
Resource Management



Ви готові?
Забронюйте квиток
вже сьогодні!



КАСТА ВИНРОБІВ

Найширший
асортимент товарів
для мікровиноробства



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

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



Scan for details

+38 048 797 2271
info@casta-vinodelov.com
facebook.com/casta.vinodelov

[ЗМІСТ]

3 ПЕРШИХ УСТ

- 4 BONDAN'S WINERY: щоденна праця, душа і талант винороба

ПОДІЇ

- 8 Кращі вина Закарпаття за результатами винного конкурсу «Вина Срібної землі»

АНАЛІТИКА: ВИННИЙ КОНКУРС

- 10 Конкурс «Сорт і теруар 2025»: нова сторінка історії українського вина

ВИНОГРАДАРСТВО

- 15 PADERGNONE VIVA! VITICOLI COOPERATIVI: 70 років досвіду у вирощуванні саджанців винограду
- 23 FRUMUSHIKA NOVA family winery. Успішний досвід інтенсивного виноградарства

ВИНОРОБСТВО: ДОСВІД

- 18 Виноробня «БЕЙКУШ» – винна розповідь історії свого краю
- 30 VILLA TINTA: сонячна Бессарабія в бокалі
- 34 Бурштинові вина «Янчинських пагорбів»

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 26 Інноваційні рішення для контролю яблучно-молочного бродиння у виноробстві

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА

- 23 Ефективні виноградні преси для максимальної якості

ВИРОБНИЦТВО СИДРІВ

- 37 Напої повинні розповідати історію, – GUT WINE

НАУКА: ВИНОГРАДАРСТВО

- 40 Результати селекційної роботи зі створення технічних сортів винограду

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА: ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД

- 42 Новітні технології, помножені на давні традиції. Українська делегація виноробів відвідала Словенію

ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД: СИДРИ

- 46 Сидр як частина культурної спадщини: подорож науковців до сидрерій французької Нормандії

«Напої. Технології та Інновації»

№ 1 (103) 2025 р.

Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Дата виходу у світ –
12.07.2025 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: rnadia@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, rnadia@ukr.net.

Головний редактор: Катерина Конєва.

Випусковий редактор: Світлана Свінцицька,
techandinnowsad-beer@ukr.net

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,
Лілія Коломієць, Катерина Трачук, Марія Мартинюк.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Передплата і реклама:

Лариса Товкач, +38 097 968 95 16, sad.nty@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.nty@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

ПП «Поліграфінтер».

Рахунок №СФ-0001416

від 28.05.2025 р.



НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

ВІВАТ, УКРАЇНСЬКЕ ВИНО!..

Останнім часом про українське виноробство говорять всі й повсюди. Ця раніше занедбана галузь нині розвивається шаленими темпами, демонструючи загалу величезні можливості української землі, клімату, і – людей, закоханих у виноград і його продукти. Ніхто вже не дивується, що високоякісні, гармонійні вина виготовляють не з одеського чи закарпатського винограду, – регіонів, споконвіків визнаних як виноробні, – а зі львівського, тернопільського, хмельницького, київського та ін. Я не сомельє, але маю досить великий досвід у дегустації вин, адже ми з нашим проектом «Напої. Технології та Інновації» супроводжуємо розвиток українських вин з 2011 року. Ще раніше авторка цих рядків випускала інші журнали про вино, – відповідно, і подорожувала, і дегустувала, і слухала та записувала авторитетні думки експертів. І завжди, коли випадала нагода, відстоювала українське вино перед нетямущими чи недоброзичливими споживачами.

Так-так, вже 14 років ми з вами, шановні читачі. За сторінками наших журналів, – а вийшло їх більш як сто! – можна прослідкувати, які виноробні були і є сьогодні на винній карті України, як вдосконалювалися технології вирощування винограду і виготовлення вин, як змінювався світогляд і виноробів, і споживачів їхніх вин. Ми писали про різні регіони України, висвітлювали різні підходи до виготовлення продукту, виявляли всі секрети, якими володіють винороби. Ми й далі продовжуємо це робити!..

На сайті techdrinks.info регулярно, день у день, публікуємо найсвіжіші новини про галузь, розповіді про актуальні події, а також передруковуємо і поширюємо через соціальні мережі статті з журналу «Напої. Т. І.». Так, наш журнал живий-здоровий, хоча періодичність його дещо зменшилась, та все ж тішимося своїм улюбленим проектом, який дарує настрій, натхнення, бажання. Перегорніть сторінки свіжого номера, який ви зараз тримаєте в руках, – ми змогли тут показати ціле гроно українських виноробень, – від малих до великих. А ще ж є аналітичне дослідження про крафтові вина, за підсумками дегустаційного конкурсу «Сорт і теруар», репортажі з подій, як-от нещодавнього свята Вин Срібної землі, організованого Асоціацією виноградарів, виноробів і дистриляторів Закарпаття.

І, найголовніше, ми пишемо про технології, – повідомляємо майстрам виноробства про все нове, важливе, перспективне для розвитку їхнього бізнесу. Тому що хай би якою високою не була майстерність винороба, а без володіння сучасними технологічними рішеннями зробити високоякісне вино, яке візьмуть на продаж торговельні мережі, ресторани, тим більш закордон, практично неможливо. Епоха домашніх вин іде в минуле, залишаючи останні лише для сімейного вжитку. Найяскравіше це помітно на прикладі донедавна сімейних виноробень, які за кілька років створили обличчя, власний стиль і досить пристойні характеристики своїм винам.

Друга частина журналу присвячується пиву, – ще одному популярному продукту бродіння, який теж заслуговує на велику шану від споживачів. Чому, за-



питаєте ви, і чи можна порівнювати два таких непокєднувані напої? Але ж і у пивоварів, і у виноробів є багато спільного: і ті, і другі обожнюють свій продукт, застосовують для його виготовлення найкращу сировину, працюють на сучасному обладнанні, вдосконалюючи його з року в рік. Цей наш другий журнал у журналі, у форматі «перевертайко» є також добре відомим в Україні, і фактично єдиним, присвяченим найпопулярнішому в світі напою (так каже статистика! – авт.). Рекомендую вам перевернути журнал і поринути в інший світ, але з таким же наголосом на майстерність пивовара.

Наші проекти, і «Напої. Т. І.», і «Пиво. Т. І.», – завжди у вирі подій, і готові залучати до цього активного життя і вас, шановні читачі. Певна, ви отримаєте не лише задоволення від читання, а й запозичите для себе зі сторінок журналу багато нового та прогресивного.

Залишається анонсувати: передплата на 2025 рік триває, а ще ви можете: а) замовити для себе журнали минулих років за пільговою ціною; б) оформити передплату на 2025–2026 рік, – до 1 жовтня це буде значно дешевше; в) завітати до нас у редакцію, яка знаходиться в м.Рівне, познайомитися з дружною командою медіагрупи «Технології та Інновації» і придбати для себе паперові журнали з тих, що є в наявності.

**Всього вам найкращого, тримаймося разом!
З повагою для вашої праці,
Катерина Конєва,
головний редактор.**



BOHDAN'S WINERY:

ЩОДЕННА ПРАЦЯ,
ЕКСПЕРИМЕНТИ,
НАВЧАННЯ, ДО ЯКИХ
ДОДАНО ДУШУ ТА
ТАЛАНТ ВИНОРОБА
БОГДАНА ПАВЛІЯ



Один із найвідоміших виноградарів та виноробів в західній частині України – Богдан Павлій, який своїм прикладом надихнув багатьох шанувальників вина зайнятися виноградарством саме у західній частині України, зокрема в районі Подільських товтр. Винороб ґрунтовно підійшов до своєї винної пристрасті. Експерименти з пошуку вдалих сортів винограду і вин із них тривали з 1999 року, аж поки у 2010 році Богдан ПАВЛІЙ висадив свій перший виноградник, що складався тоді з 14 сортів. Виноградники та виноробня розташовані в наймаленьовнічшому місці Поділля, на схилах легендарної Бакотської затоки. Південний схил, суглинисті ґрунти з великим вмістом вапняку, сонце, яке відбивається від поверхні затоки, свіжий вітер – усе це сприяє творенню унікальних вин. Відомий в Україні й за кордоном своїми численними перемогами на дегустаційних конкурсах, власник виноробні Bohdan's winery провів дегустацію для журналістів проекту «Напої. Технології та Інновації» і розповів про свій шлях до створення вин, та й не тільки.

ШЛЯХ ВІД КОЛЕКЦІОНЕРА ДО ВИНОРОБА

– Сам я родом зі Львова. Кардинально змінив свої життєві пріоритети у 2000 році. За освітою я радіоінженер, обслуговував великі обчислювальні машини, а потім працював у бізнесі. Покинув це безперспективне заняття і зрештою зайнявся тим, що вважаю покликанням і справою мого життя – виноградарством. Збирав колекцію десертних сортів винограду для інших. Паралельно із десертними сортами збирав і сорти винограду для виноробства. До 2005 року мав у колекції близько 300 сортів ягоди. А через 3–4 роки став думати про те, аби зайнятися виноробством. Надихало й знайомство з великою кількістю цікавих людей, виноградарями, виноробами в Україні й поза її межами, – говорить Богдан Павлій.

І от, у 2006 році Богдана Павлія запросили на Міжнародну конференцію північного виноробства, яка проходила в Ризі. Від України він був єдиним учасником. Загалом, участь у конференції брали різні країни – з американського континенту, Канада, європейські країни.

– Там я познайомився з неймовірними фанатиками своєї справи, які навіть у важких кліматичних умовах Норвегії чи Швеції, всупереч всьому, виготовляють вино

з душею. Після цього я серйозно загорівся справою. Ми з дружиною придбали в селі Каветчина будинок і в 2010 році висадили свій перший невеликий виноградник у 30 соток, – додає Богдан Павлій.

До 2010 року колекціонер продовжував збирати колекцію сортів винограду. Побував у Криму в Інституті виноградарства і виноробства «Магарач». Саме там, у колекції інституту, Богдан Павлій знайшов рожевий «Ркацителі», – в майбутньому одне з найкращих його вин.

У 2013 році колекціонер почав бутілювати своє вино, й одразу ж повіз його на фестиваль у Київ, де воно отримало відзнаку.

– Мій сорт Йоханітер отримав тоді найвищу нагороду серед білих вин, представлених на фестивалі. До 2019 року виготовляв вина з винограду, вирощеного в цьому



маленькому винограднику. Оформив ліцензію, аби мати можливість реалізовувати вино в магазинах, барах та ресторанах, – говорить винороб.

У 2020 році Богдан Павлій на 1,5 га землі, неподалік від Бакотського скельного монастиря посадив свій промисловий виноградник. І, починаючи з 2022 року, три із чотирьох частин винограду, який збирає винороб, – саме з того виноградника.

Зібравши величезну колекцію сортів і перепробувавши сотні різних вин, винороб перейшов на вирощування європейських сортів – їх у нього 90 %. Також вирощує німецький сорт нової селекції Соляріс, Мускаріс та Йоханнітер.

ВИНОГРАДАРСТВО: ПОКЛИКАННЯ ТА СПРАВА ВСЬОГО ЖИТТЯ

Свого часу Богдан Павлій очолював Асоціацію виноградарів і виноробів Львівщини та Поділля. Для популяризації виноробства учасники Асоціації проводили винні конкурси. Серед журі були такі відомі винні експерти як Дмитро Сидоренко, Оксана Ткаченко, Богдан Павлюх та інші. Отож, Богдан Павлій має багатий досвід спостережень за винами, – зокрема вирощеними на його батьківщині, західній частині України. Наразі, українські винороби знаходяться нині на початковому етапі та лише навчаються справи, вважає Богдан Павлій.

– На Заході України винні традиції закінчилися ще у XVII ст. Хоча у XII ст. у Львові росли виноградники. Потім настали суворі зими, виноград вимерзав. Замість винограду почали висаджувати хміль. І сьогодні Львів фактично став столицею пива, – стверджує винороб. – Хоча з часом ця ситуація повинна змінитися.

Винороб розповів, що серед українських автохтонних сортів віднайшов ще один, який стійкий до хвороб та швидко досягає.

– Якось я відшукав один цікавий екземпляр білого винограду у нас на Львівщині, поблизу селища Дубляни. За ароматикою він подібний до Трамінера. Як відомо, цей сорт винограду для виробництва білого вина, за свою майже тисячорічну історію набув найбільшої популяр-



ності в історичному регіоні долини річки Рейн — Ельзасі, де дістав префікс «гевюрц», що свідчить про багатий та пряний аромат. І тоді я почав розмножувати цей виноград, і водночас шукав його родовід. Було зроблено генетичний аналіз сорту і виявилось, що це — складний міжвидовий гібрид між тим самим Трамінером та іншими сортами. Сорт я назвав просто Дублянським, – розповідає Богдан Павлій.

Слід знати, що в кожного сорту винограду є свої специфічні ароматично-смакові профілі. Крафтовий винороб, каже він, – це той, хто посадив кущі винограду, зібрав виноград та самостійно виготовив із нього вино. А є виробники, які купують виноград, інколи навіть не знаючи сорту.

– Для свого нового виноградника на Бакоті я придбав саджанці в одному з одеських розсадників, в тому числі, і сорту Піно Нуар. І виявилось, що наші розсадники не володіють ґрунтовними знаннями в ампелографії. В результаті в мене виріс зовсім інший сорт, а Піно Нуару в мене знову нема. Отож, на винограднику, який розташований біля виноробні, висаджені європейські сорти для виготовлення червоного вина (Каберне, Мерло), а також італійські, які дуже люблю – Неббіола, Санджовезе, Неро д'Авола, – розповідає винороб.



Коли винороб планує майбутнє вино? Ще в лютому, коли перевіряє як перезимував виноград, проводить його обрізку. І потім, коли постійно спостерігає за вегетацією. Коли ягоди почнуть дозрівати, – майже щодня потрібно виміряти кислотність і цукор.

– У 2024 році через сильну спеку у мене сталась не проста ситуація: ранні й середні за часом дозрівання сорти винограду достигли одночасно. Відповідно, мені не вистачило місткостей, адже, як правило, після збору й обробітку ранніх сортів я їх звільняю і поміщаю в них вино більш пізнього строку дозрівання. Тому мій Совінйон вийшов не в тій стилістиці, на яку я очікував. Він менш кислотний, але більш насичений та має 13,5 % алкоголю. Схожий на південно-італійський, – ділиться Богдан Павлій.

ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ДОВЕРШЕНИХ ВИН

Що головне у виноробстві: обладнання, сировина, тобто виноградник чи досвід винороба?.. І на це запитання відповів досвідчений винороб Богдан Павлій.

– Починаючи з 2006 року, я почав збирати колекцію виключно технічних сортів винограду, а у 2010 році мав уже комерційний виноградник – 0,3 гектара, – розповідає він. – У 2012 році вже бутілював вино. Сьогодні в мене таке малесеньке крафтове виробництво – 60 м кв. Яким же був мій шлях до сучасного обладнання? Спершу я використовував скляні бутлі – деміжони від 20 л до 50 л. Згодом придбав саморобні нержавіючі місткості. У 2019 році отримав ліцензію, збільшив виноградник до 1,5 гектара і придбав перші три тари від словенської компанії L-Inox. В роботі вони мені дуже сподобалися, – якісно



зроблені та міцні. Ще при виборі обладнання я звертаю увагу на те, щоб всередині ємностей були як слід відполіровані. Також, згодом придбав великі ємності для вина від компанії «Аргон Центр» – це провідний спеціалізований український виробник обладнання для виноробства. Ними також задоволений. Отож, обладнання на виноробні справді має неабияке значення – це спрощує життя виноробам. Але все-таки на першому місці я б поставив знання, досвід винороба, на другому – виноград, його якість.

– Також нещодавно партнер допоміг придбати новий прес від компанії Enoitalia, яка уважно ставлячись до тех-



нологій та проактивно реагуючи на потреби винного ринку, вдосконалює свою продукцію. Знаю, що таке інноваційне обладнання гарно продається в Україні, – додає Богдан Павлій.

У 2024 році винороб докупив обладнання для розливу напою, на 4 пляшки одночасно, до того у нього розлив проходив по одній пляшці. Колеги з країн Балтії допомогли придбати обладнання для стерилізації пляшок та німецький апарат для закорковування вина, якому вже понад 30 років, і який поки що не підводить.

Як розповідає Богдан Павлій, з часом він планує запустити на виноробні ще й стабілізатор для автоматичної мийки пляшок та змонтувати велику холодильну камеру. А на території підприємства винороб має намір обладнати сонячну станцію. Проте наразі, як стверджує Богдан Павлій, не вистачає робочих рук.

ІНЖЕНЕР У ВИННІЙ СПРАВІ ТА З НАГОРОДАМИ

На Бакоті – чудовий клімат для вирощування винограду – майже як у Бургундії. Південний схил, суглинисті ґрунти з великим вмістом вапняку, сонце, яке відбивається від поверхні Дністра, — усі ці чинники сприяють творенню унікальних вин. Напередодні професійного свята журналістів виноробню відвідала команда медіагрупи «Технології та Інновації» разом із почесними гостями. Відбулася дегустація вин від виноробні Bohdan's Winery, яку засновник виноробні Богдан Павлій провів особисто.



Один із основних сортів винограду, який вирощує винороб, – Совіньон. Вина, виготовлені з цього сорту, другий рік поспіль перемагають на Міжнародному винному конкурсі Decanter у Лондоні, де виробники з усього світу представили понад 13 тисяч зрізів вина. Вино з цього сорту дуже елегантне та свіже, з ароматом смородинової бруньки, цитрусових і зелених яблук та характерними мінеральними нотками у смаку.

Друге біле вино – «Бакота» – виготовлене із сортів винограду Шенон Блан, Шардоне та Йоханітер (останнього 10 %). Ароматика вина легка та витончена, із нотами яблука та персика із тонами тропічних фруктів. Смак збалансований, із невисокою кислотністю.

Наступне вино, яке пройшло дегустацію – «Йоханітер». Це популярний німецький міжвидовий гібрид, вино з якого дуже добре піддається витримці у пляшці. В аромати

тиці присутні фрукти та білі квіти. Ще у 2014 році сортове біле вино Богдана Павлія «Йоханітер» отримало перше місце серед білих вин на дегустації, яку проводила Асоціація сомельє України.

– Біле вино потрібно споживати охолодженим. Чим вища температура повітря на вулиці, тим нижчою має бути температура напою – 8–12 °С. Цьогорічні вина у мене вийшли більш алкогольні – понад 13 %. І якщо температура вина буде вищою, то ароматику ви не відчуватимете, – додає Богдан Павлій.

Сподобався журналістам і презентований під час дегустації петнат, – яскравий, неординарний напій, в ароматиці якого відчувалися ноти випічки з фруктами.

– Одне з найулюбленіших моїх вин – Barbaryska Rkatsiteli Rose, що має неповторний смак ласощів мого дитинства – льодяників барбариски. Це рожеве вино в стилі елегантних рожевих вин з південного узбережжя Франції. Колір рожевий. В ароматиці ви можете відчувати виражені ноти стиглих червоних ягід, червоних квітів та грейпфрута, – говорить винороб. У смаку вина відчувається приємна кислотність, в післясмаку – делікатна гірчинка рожевого грейпфрута, мигдальної кісточки. Колір ніжно-рожевий. Виготовляється з рожевого клону сорту Ркацителі, що походить з Грузії.

Поміж презентованих напоїв було й оранжеве вино «Бурштин» – з білого винограду, виготовлене за технологією червоного вина.

– Після дробарки у подрібнені ягоди, що називаються суслом, вноситься чиста культура дріжджів. І вино бродить разом із ягодами й соком. Тому вино «Бурштин» більш насичене в ароматі та в смаку, – зазначає Богдан Павлій.

До слова, винороб до своїх вин подає овечі сири з місцевої крафтової ферми.

У 2023 році винороб виготовив близько 15 тисяч пляшок вин. У 2024 році сильний град пошкодив близько 30 % врожаю, і вина, відповідно, споживачі отримають менше: близько 10 тис. пляшок. Свої вина Богдан Павлій продає в ресторанах Києва і Львова, але лівова частина вин передусім відправляється для постійних шанувальників.





КРАЩІ ВИНА ЗАКАРПАТТЯ ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ВИННОГО КОНКУРСУ «ВИНА СРІБНОЇ ЗЕМЛІ»

27–29 червня 2025 року на Закарпатті, в місті Виноградів, відбулося свято «Вин Срібної Землі», яке організувала Асоціація виноградарів, виноробів і дистиляторів Закарпаття. Основною подією свята став дегустаційний конкурс «Вина Срібної Землі 2025», в якому взяли участь численні винороби регіону, від зовсім невеликих, з кількома сотками винограду, до більш потужних. Дегустаційний конкурс продемонстрував, що виробники гідно презентують назву «Вина Срібної Землі», неухильно працюючи над якістю вин. У триденній програмі заходу було також проведення наукової конференції, оголошення результатів конкурсу і нагородження переможців, дегустація вин переможців, презентація та дегустація вин із Бургенланду (Австрія), культурно-мистецькі заходи, як от пленер художників на виноградниках та виноробнях. Для гостей свята виступили академічний камерний хор «Кантус» і танцювальні колективи Академії культури і мистецтв. Була відкрита банка для збору коштів для ЗСУ та проведено благодійний аукціон переможних вин. Гості свята також відвідали виноробні Закарпаття.

Журнал «Напої. Технології та Інновації» – інформаційний партнер дегустаційного конкурсу та конференції. Захід відвідала засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» та головна редакторка журналу «Напої. Технології та Інновації» Катерина Конєва.

– Підготовка до конкурсу була тривалою, адже усі зразки вина попередньо пройшли лабораторний аналіз у нашій новій, нещодавно обладнаній лабораторії Асоціації: спирт, цукор, титрована кислотність, вміст летких кислот, вільна та загальна сірка, екстрактивність, рН. Таким чином, ми формуємо базу вин регіону та статистику для нашого ГЗ «Вина Срібної Землі». Робимо це і для формування певного стилю вин, який базується на конкретних цифрах – висока кислотність, низький вміст алкоголю та інше, – зазначає голова ГО «Асоціації виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття» Олександр Гарновдій.

Наталя Каменева, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології вина і сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету, очолювала дегустаційну комісію:

– Велика подяка нашим експертам, які оцінювали 146 зразків різних категорій протягом одного дня: білі, ігристі, петнати, рожеві, червоні, солодкі. Попри прове



Наталя Каменева

дену складну роботу, вони змогли відчути душу кожного винороба. Вважаю, що вина вийшли неперевершені, кожне має власну родзинку. Багатьох виноробів я знаю особисто і розумію, скільки воникладають праці задля справи. Бажаю й надалі любити життя, як сьогодні, тоді й будуть розкішні вина.

Аттіла Борбелі, винний журналіст та автор з Угорщини, член дегустаційної комісії, зазначив:

– Деякі люди кажуть, що на ринку є багато вина низької якості. Також, сьогодні значно частіше молоді люди обирають енергетичні напої натомість вина. Проте хочу виділити три фактори: по-перше, європейську культуру споживання вина та традиції, які впроваджують винороби. По-друге, вино, а не будь-який інший алкогольний напій, є основою гастрономії в Європі і в Україні. По-третє, сьогодні відбулося дуже гарне дійство, яке організовано на високому рівні.

Томас Богнар – президент організації, яка займається інтеграцією українців в Австрії та культурними обмінами, член дегустаційної комісії, наголосив:



– Ми приїхали з Австрії, з регіону Бургенленд, де вина дуже високого рівня. І було дуже несподівано зустріти у вас вина, які мають величезний потенціал. Маю до виноробів велике прохання – не гоніться за кількістю, а слідкуйте за якістю.

Захід прокоментувала докторка технічних наук, завідувачка кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ, експертка проекту FAO **Оксана Ткаченко**, яка стверджує, що конкурс значно підняв свій статус:

– Сьогодні половина експертів конкурсу – іноземці. Вони оцінюють вина об'єктивно та суворо. Під час конкурсу ми заохочуємо спілкування виноробів з експертами та обговорення зразків, які оцінювалися. До слова, зараз триває грантовий цикл від FAO. В роботі багато заявок на придбання обладнання. І навчання виноробів також буде продовжуватися, як теоретичне, так і практичне.

У складі дегустаційної комісії на конкурсі «Вин Срібної Землі» була **Марина Білько**, професор кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства у Національному університеті харчових технологій:

– Ми дегустували 70 зразків червоних вин. Це досить багато для такої маленької території. Дуже вразила якість напоїв. 10–15 років тому малим виноробам не було можливості показати свою продукцію. А от, в останні роки вони розвиваються дуже продуктивно. Адже їхні вина вже мають цілком впізнаваний стиль. Це оформлені напої, що мають аромати фруктів. В них є дескрипти, відмінні від одеських та херсонських вин. Вірю, що невдовзі ці вина будуть відомі не тільки в Україні, а й за кордоном.

Вже не вперше бере участь у конкурсі **Василь Анталовський** – один із найшанованіших виноробів Закарпаття. Презентує свою продукцію й на інших фестивалях



в Україні та за кордоном і практично завжди здобуває призові місця.

– На конкурс подав одне десертне та три сухі вина, – розповідає винороб. – Під час навчання за програмою FAO збагатив свої знання. Став більш відповідально ставитися до виготовлення напою. Крім того, отримав грантову допомогу та придбав чотири місткості та вініфікатор від компанії «Аргон».

На питання, яким є секрет якісного вина, Василь Анталовський відповів:

– Потрібно мати гарну сировину, досконале обладнання та... бажання, любов до справи.

Давид Грибов, головний сомельє мережі супермаркетів «Сантім», член Асоціації сомельє України, який був у складі комісії з оцінювання червоних вин, стверджує:

– Гарних вин стало більше. З урахуванням місцевих сортів винограду виділяється відповідна стилістика вин. Білі вина тут у пріоритеті та, як правило, отримують найвищі нагороди. Адже клімат для них максимально підходить. Червоні займають трішки нижчу сходинку, проте виходять насичені й ароматні. На жаль, не в кожного винороба є ліцензія, відповідно, в них немає офіційних сторінок у соцмережах. Ці чинники є мінусом для ведення активних продажів.

Уже протягом 5 років угорський експерт з оцінювання вин, винороб і винний журналіст **Золтан Беняк** щорічно бере участь у дегустаційних конкурсах у Закарпатті. Зі всіх суддів він має найбільше досвіду з оцінки «Вин Срібної Землі». У своєму виступі Золтан Беняк зазначив:

– Вивчаючи місцеві виноробні, я зробив висновок, що розвиток галузі залишився на тому ж рівні. У 2024 році оцінював білі вина, а на цей раз – червоні. Зважаючи на те, що у 2024 році було дуже спекотне літо, виноробам дуже важко було виготовити якісні білі вина. В результаті вина вийшли із великим вмістом алкоголю, та й у смаку відчувається висока кислотність. Отож, потрібно покращувати технологію та розвиватися далі.

ЗОЛОТИМИ ПРИЗЕРАМИ ДЕГУСТАЦІЙНОГО КОНКУРСУ «ВИНА СРІБНОЇ ЗЕМЛІ» СТАЛИ:

ТМ «KRITSKI» ФГ «Червона гора», Zhupan Stepan, Karlo Shosh SASS K. WINERY, Шато Кус, Vitalii Lubka, Chateau Pauk, ERIKA WINERY, ПОГОРІЛЯК Михайло, BERECZKY Boraszat, KIS WINERI, ТМ «Севлюшська лоза» (Fedir Pavlyshynets), Боркосі Ференс, Muska Wine, ФГ «Садвинкрафт», «Сімейний Підвал» Параски, RESHKO Craft.

НОВА ЕРА УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА: ЯК МАЛІ ВИРОБНИКИ ЗМІНЮЮТЬ ВИННУ КАРТУ УКРАЇНИ



Ми звикли до стереотипу, що українські виноробні регіони – це тільки Одещина та Закарпаття. Але конкурс «Сорт і теруар – 2025» доводить: якісне вино тепер виготовляють у Кагарлику, на Тернопільщині, Житомирщині, Дніпропетровщині, Івано-Франківщині, Львівщині, Кіровоградщині. Понад 150 зразків від малих виноробень продемонстрували, що майбутнє українського вина – це поєднання традицій та інновацій.

КОНКУРС «СОРТ І ТЕРУАР 2025»: НОВА СТОРІНКА ІСТОРІЇ УКРАЇНСЬКОГО ВИНА

Десятий щорічний конкурс «Сорт і теруар» став справжнім святом українського крафтового виноробства. Цьогоріч організатори отримали понад 150 зразків вин від виробників з усіх куточків України – від традиційних виноробних регіонів до неочікуваних локацій, зокрема, Кагарлика на Київщині та виноградарників Тернопільщини.

Організаторка конкурсу **Наталія БЛАГОПОЛУЧНА** розповіла про історію його заснування:

– У 2015 році ми вперше провели конкурс в Одесі – у невеликому ресторанчику «Два Карла». Тоді участь брали як крафтові виробники, так і відомі бренди, зокрема, «Шабо», «Колоніст», «Чизай» та Виноробне господарство князя Трубецького. Основна ідея полягала у порівнянні вин крафтових виробників із продукцією великих гравців ринку.

З часом конкурс зазнав змін. Починаючи з 2020 року, організатори цієї події зосередили увагу виключно на крафтовому виноробстві.

– Ми вже п'ятий рік поспіль приймаємо лише мікрови-

норобів. Хоча великі виробники часто запитують, чому їх не запрошують, ми пояснюємо, що цей конкурс призначений саме для крафтовиків. Приблизно 90 % учасників мають ліцензії, решта – у процесі їх отримання, – додала Наталія Благополучна.

Цьогоріч найбільше було представлено класичних стилів вин. Переважали білі сухі вина, за ними – червоні. Рожеві та помаранчеві вина були представлені менш широко.

– Наші винороби грамотно реагують на ринкові тенденції. Сьогодні споживач надає перевагу білому сухому вину, тоді як червоне дещо поступається в популярності. Відповідно, виробники акцентували увагу саме на білих винах, – підкреслила Наталія Благополучна.



Наталія Благополучна, організаторка конкурсу «Сорт і теруар – 2025» звертається до учасників із вітальним словом

ІГРИСТІ ВИНА ТА ПЕТНАТИ

Цього року досить високого рівня на конкурсі були петнати.

– На мене гарне враження справили петнати, – зазначила член журі конкурсу Євгенія Пустовіт, – головний винороб 46 Parallel Wine Group та компанії «Шато Піно». – А от сидри показали себе гірше. Класичні білі сорти теж були гарної якості. Порівнявши із минулим роком, маємо дуже багато хороших і якісних зразків.

Серед відзначених зразків – ігристі вина Едуарда Городецького, які традиційно отримують високі оцінки. Його рожевий бріут продовжує підтверджувати високу якість:

– Його бріут рожеве весь час золото бере – ще жодного разу не підвів. Сьогодні знову здобув нагороду. Стабільність – це те, чого, на жаль, бракує багатьом українським виноробам. А він стабільно тримає золото. Він розкрив секрет ідеального рожевого бріута, – прокоментували члени журі.

На цьогорічному винному конкурсі «Сорт і Теруар - 2025» срібну медаль отримало рожеве ігристе вино – петнат «Гурзуфський рожевий», створене виноробом з Умані Сергієм Коваленком, власником ТМ «ДІМ ВИНА KSV». Вперше представлене на конкурсі, це вино одразу здобуло визнання за автентичність та майстерність виконання.

– Це вино зброджується в ємності до певного рівня залишкового цукру, а потім розливається у пляшки, де і завершується бродіння. Після витримки вино освітлюється природним способом – пляшки поступово повертаються, осад збирається у горлечко, і далі видаляється шляхом дегоржажу, – розповідає винороб **Сергій КОВАЛЕНКО**.

«Гурзуфський рожевий» виготовлений з однойменного сорту винограду, який надає вину м'якого рожевого кольору та свіжого ягідного аромату. За словами винороба, це його перша спроба зробити петнат, і вона відразу принесла нагороду:

– Мені цікавий сам процес виготовлення. Я зробив петнат вперше – і вперше його представив. Приємно, що одразу отримав визнання.

Серед особливостей технології – використання металевої кришки замість традиційної коркової, адже тиск у петнаті менший, ніж у класичних ігристих. Це робить його менш агресивним, але не менш виразним за смаковими якостями.



БІЛІ ВИНА: РІЗНОМАНІТТЯ СОРТІВ

Однією з визначних рис цьогорічного конкурсу «Сорт і теруар» стала велика кількість вин, виготовлених з рідкісних сортів винограду.

– Було представлено 20 нових сортів, зокрема, білих оригінальних вин. Ну, от уявіть собі: Сухолиманський, Тельті Курук – це більш знайомі нам сорти. Але також були Айтаска, Буковинка, Б'янка, Іршаї Олівер, Трамінір, Семільйон, Черсегі Фюзереш – ті, з якими дуже рідко працюють українські винороби, – розповіла Наталія Благополучна.

Окрему увагу отримав Семільйон – завдяки виноробу з Кагарлика Григорію Кулініченку, який здобув золоту медаль за вино з цього сорту.

– Мені було дуже цікаво презентувати Семільйон, тому що, я впевнений, в Україні, мабуть, я єдиний, хто його виготовляє. Це мої пошуки, мої думки. Я куштував



[АНАЛІТИКА: ВИННИЙ КОНКУРС]

Семільйон із Південної Африки та інших країн, але він мене не задовольнив. Тому я вирішив піти власним шляхом, – поділився винороб.

Успіх вина з Тернопільщини на конкурсі став несподіванкою навіть для самого винороба. Сергій Стельмашук, винороб ТМ Galician Hills, отримав золоту медаль за свій Рислінг – і це лише його другий виноробний сезон.

– Обидва сезони були із золотими медалями. На цьогорічному конкурсі відзначили не лише Рислінг, але й інші мої вина: Розе, Мерло, амфорне вино та Мускат Оттонель, – розповідає Сергій.

Своє «золоте» вино винороб створює з винограду, який частково вирощує сам на Тернопільщині, частково привозить з Одещини – співвідношення приблизно 50 на 50.

– Працюю з чистим соком, ферментація на плівці, а потім – витримка на тонкому осаді, десь три-чотири місяці, – коротко описує свою технологію винороб із Тернопільщини.

Сергій не має формальної освіти винороба, він за фахом фармацевт, і це, каже, дуже допомагає в нинішній справі:

– Я розумію склад органічних речовин у ягоді, вмію визначити, чи достатньо дріжджі напрацювали сірки. Це дає змогу краще контролювати здоров'я вина.

Також Сергій Стельмашук зазначає, що історія вирощування Рислінгу на Тернопільщині налічує майже століття. У 1930-х роках на пагорбах навколо його села було понад тисяча гектарів виноградників, які садили переважно австрійці й поляки.

– Тоді ще нічого не знали про гігієну вина. А Рислінг завдяки природній кислотності зберігав свіжість і в перший, і в третій рік. Це був вигідний сорт. Я ж посадив Рислінг на своїх пагорбах, бо вірю, що він дозріватиме. Це бізнес-сорт, король білих вин. І мені цікаво з ним працювати, – резюмує винороб.

ЧЕРВОНІ ВИНА: ТРАДИЦІЇ ТА ЕКСПЕРИМЕНТИ

Серед червоних вин високі оцінки отримали зразки від «Шато Піно» та низки інших крафтових виробників.

– Дуже сподобались абсолютно всі червоні сухі вина від «Шато Піно». У них були й Сапераві, і класичні бордоські сорти. Всі ці вина цілком заслужено здобули золото.

Звичайно, стабільно високий рівень, за оцінкою організаторів конкурсу, демонструють вина Валерія Наровила, – вони практично щороку отримують золото.

Також відзначали чудовий «Одеський чорний» від ТМ Big Wines – ще одне заслужене золото.

Окрему увагу привернули червоні вина з рідкісних сортів винограду.

– Такі сорти, як Маркетт чи Євмолпія, – цікаві й перспективні для українського ринку, – додала Наталія Благополучна.

Своїми враженнями від участі в журі конкурсу поділився також представник ресторанної галузі Олег Кравченко:

– Валерій Наровило підтвердив свою репутацію – його червоні вина й раніше мені подобались, і зараз вражають. Особистим відкриттям стала червона лінійка «Шато Піно», адже ми більше знаємо їх за рожевими й білими винами. Але їхнє Сапераві – вже готове до споживання, а Каберне-Мерло також демонструє хорошу зрілість.

Продукція Георгія Самсонюка, винороба і власника торгової марки «Авторські вина Самсонюка» з Вінниччини, отримала срібло на конкурсі. Зокрема, ви-



знання здобули червоні вина «Сапераві» та «Одеське чорне».

На конкурсі, до слова, Самсонюк представляв не лише червоні, а білі та рожеві вина. Білі та рожеві зразки виготовлені з винограду, вирощеного на власному винограднику площею 0,4 га. Натомість для червоних вин виноградар закуповував сировину в південній частині Одеської області.

Виробництво червоних вин Георгій Самсонюк здійснює за стандартною технологією: мацерація тривалістю близько п'яти днів, після чого – бродіння й витримка у тарі із нержавіючої сталі. Для надання додаткових смакових характеристик винороб застосовує дубові планки як альтернатива витримці в діжках.

Білі та рожеві вина були зброжені при низьких температурах (12–14 °C) для збереження ароматики. Інші технологічні етапи відповідали класичному підходу до виробництва сухих вин.

Самсонюк зазначає, що ключову роль у якості продукції відіграє можливість самостійно керувати процесом вирощування винограду. Це дозволяє обирати оптимальний час збору врожаю та досягати бажаних кондицій – зокрема, щодо рівня цукру і кислотності. За його словами, власний виноград дає більший контроль над кінцевим продуктом, що позитивно впливає на стабільність якості.

Наразі виноградар розширює площі насаджень. Крім уже наявних сортів, висадив більші масиви Цитронного Магарача, Барона для переходу від малих дослідних партій до виробництва більших обсягів вина.



НОВІ ІМЕНА ТА ВІДКРИТТЯ

Конкурс став важливою платформою для представлення нових виноробень. Однією з таких стала виноробня CHARA&GARRA з Івано-Франківщини.

Організаторка конкурсу Наталія Благополучна звернула увагу на вдалий маркетинг цієї виноробні. За її словами, виноробня, очолювана Олександром Засідко, представила не тільки якісну продукцію, але й гарно про

думану стратегію для різних сегментів споживачів. Вона відзначила оригінальну етикетку та вдало обрану назву бренду.

Олександр Засідко пояснив, що вибір назви для виноробні не є випадковим. «Чара» символізує вино, чарівність і традиційне галичанське сприйняття, а «гара» – це слово, що в минулому використовувалося для позначення самогону або дистилляту в львівському говорі. Виноробня вже подала заявку на ліцензування дистиллятів і наразі має п'ять зразків продукції, які відповідають усім вимогам з якості.

УКРАЇНСЬКІ ВИНА НА МІЖНАРОДНІЙ АРЕНІ

Винороб з міжнародним досвідом Доктор Рікардо Нуньєз, який розпочав свою діяльність в Україні, підкреслює великий потенціал українського виноробства. Він розповів, що почав працювати в Україні кілька років тому, спочатку імпортуючи свої вина, а з часом вирішив зайнятися і виробництвом. Після початку війни його компанія випустила перше українське вино.

– Це велика країна з великим майбутнім у сфері вина та й в інших галузях, – зазначив Рікардо Нуньєз.

Його компанія Vinos de La Luz вже має значні виноградники в Україні. Рікардо Нуньєз зазначив, що на сьогодні компанія володіє 87 гектарами виноградників, де вирощуються як міжнародні, так і місцеві сорти винограду. Серед них – Каберне Совіньйон, Піно Нуар, Піно Грі, Трамінер, Мерло, Аліготе, Рислінг. Він підкреслив:

– У нас цілий набір дуже якісних сортів, з яких можна робити що хочеш, ну і, звісно, ми акцент робимо на місцеві українські сорти – Одеський Чорний, Сухолиманський, Тельти Курук.

Українські вина компанії вже знаходять попит за кордоном. Рікардо Нуньєз додав, що з великим успіхом представляють українські вина в Іспанії, і наразі планують презентувати нові зразки цих вин і на українському ринку.



РОЗВИТОК РИНКУ ТА КУЛЬТУРИ СПОЖИВАННЯ

Представники винної торгівлі відзначають стрімкий розвиток українського виноробства. **Вадим ГУРОВ** з мережі Wine Time зазначає:

– Українська винна стилістика взагалі тільки розвивається, але що приємно – вона розвивається надзвичайно швидко. І мені здається, що за останні роки, навіть не 10, навіть п'ять, Україна пройшла той шлях, який деякі країни століттями проходили. Відповідно, що буде у нас



Доктор Рікардо Нуньєз, винороб, експерт

через 10 років в Україні, важко здогадатися, але я думаю, що у виноробстві нас чекають дуже гарні результати.

При цьому, Вадим Гуров вважає, що варто вдосконалити візуальне оформлення українських вин:

– Щодо пакування, – українським виноробам, особливо маленьким, потрібно ще розвиватися.

Олексій Бондар з мережі «Сільпо» також підкреслив високий рівень українського виноробства:

– Зараз 90 % – це високоякісні, класні вина. 99 % – це всі вина, які я б рекомендував попиту. І лише отакий маленький відсоток буває вин з дефектами.

ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ

Учасники десятого щорічного конкурсу «Сорт і теруар» акцентували на тому, що створення високоякісного вина неможливе без сучасного обладнання, ретельного дотримання технологічних процесів та бездоганної чистоти на виробництві.

Голова журі конкурсу, винороб і міжнародний експерт Доктор Рікардо Нуньєз наголошує на важливості використання сучасних технологій у виноробстві. Завдяки сучасному обладнанню можна досягти результатів, які неможливо отримати вручну. Водночас він підкреслює, що машини не можуть замінити винороба, оскільки контроль на етапах дозрівання, ферментації та купажування залишається основною складовою частиною високої якості вина.

Компанія «Каста виноробів» — надійний партнер для домашніх і комерційних виноробів, які цінують якість, професійний підхід та результат.

Більш ніж 15 років ми допомагаємо на всіх етапах створення вина — від вибору обладнання до готового напою.

«Каста виноробів» — це спільнота справжніх ентузіастів виноробства. Ми пропонуємо високоякісні інгредієнти, обладнання та професійні консультації для домашніх і комерційних виноробів.

У нашому асортименті – дріжджі, бочки, ферментатори, преси, пляшки та багато іншого.

Ми не просто продаємо — ми супроводжуємо вас на всіх етапах створення вина.

Мета — щоб кожен ковток вашого напою був досконалим.

Долучайтесь до спільноти, яка цінує якість і натхнення!

Валерій Наровило на виноробні використовує обладнання різних виробників – італійської компанії MORI та німецької Speidel.

– Для мене це найкраще обладнання, яке я вважаю з досвіду – якісним. Поверхня є ідеально полірована, ні один мікроб, ні одна бактерія тут не затримується. Таке устаткування нескладне у догляді, його неважко утримувати в належному стані, – стверджує Валерій Наровило. – Для різних типів вина та для різного винограду обираю відповідні дріжджі. Переважно це дріжджі французького виробника, Інституту вина Шампані Lallemand (Франція). Використовуючи такі дріжджі, отримуємо стабільні, передбачувані та якісні результати. Також, при виготовленні вина важливим етапом є отримання якісної сировини (винограду), яка матиме відповідну фенольну зрілість. Її потрібно зібрати в потрібний момент. Важливо не сплутати результат, який уже задала для майбутнього вина природа».

Олександр Засідко з виноробні CHARA&GARRA розповів про використання як імпортного, так і вітчизняного обладнання.

– Наші машини для первинної переробки винограду вироблені в Італії компанією Enoitalia. На мою думку, це найкращий виробник. А ось ферментація та винофікація проводиться на обладнанні українського виробництва. Якісне та актуальне за ціною і також для клієнтів присутня постійна підтримка партнерів. Витримка напою проходить в бочках від українського виробника «ОЛПОЛ», а також французьких та італійських виробників. На виробництві використовую біопрепарати та дріжджі – Laffort (виробник Франція), які мають великий спектр можливостей для роботи, – каже Олександр Засідко.

За словами Олександра Засідко, важливим для виготовлення якісного напою є якість винограду, стерильність процесів, дотримання технологій в порівнянні з експериментами. А ключове серед усього і найважливіше – люди, які це роблять.



Ігор Максименко з Умані поділився своїми технологічними напрацюваннями у виробництві червоних вин. Він використовує спеціальну дріжджову культуру й низькотемпературний процес екстракції, що дозволяє виділяти важливі компоненти з сула. Хоча ця техніка застосовується до всіх червоних вин, саме Каберне, за словами винороба, демонструє найцікавіші результати.

– Виноробством займаюся з 2015 року. До слова, залишилося ще декілька пляшок мого найпершого вина, яке було виготовлено з сорту винограду Одеський Чорний. Із обладнання маю італійську дробарку з гребеневідділювачем Enoitalia та нержавіючі місткості із плаваючою кришкою Inox. Прес для вичавлювання винограду зробили власноруч. Дробарку з гребеневідділювачем брав для того, щоб робити мацерацію м'язги без гребенів, для якісного вина. Місткості із плаваючою кришкою мені

видаються дуже зручними та практичними. Хоча вони мають певні недоліки при зберіганні білих вин, – розповідає Ігор Максименко.

Виноробня Kulinichenko Winery оснащена обладнанням, яке дозволяє виробляти вино за сучасними технологіями з дотриманням усіх вимог. Захист від окислення, температурний режим. Виробники закуповують обладнання як імпортне, так й українське. Те, яке найкраще підходить та поєднується із баченням виноробів.

– Ферментатор для червоного вина придбали від німецького виробника. Тут дуже гарна система перемішування шапки. Також маємо багато місткостей від італійського виробника. Плюс німецькі ємкості Speidel. Діжки для витримки ми використовуємо українські, від «ОЛПОЛ», – каже власник виноробні **Kulinichenko Winery Григорій Кулініченко**.

Для кожного вина Kulinichenko Winery винороб підбирає індивідуальні дріжджі. А перш ніж зупинитися на якомусь виробнику, проводить безліч експериментів, зброджуючи одне й те саме суло на різних дріжджах. Потім робить висновок, які дріжджі підходять найкраще.

– Вважаю, що вино робиться на виноградниках. Від початку розпускання бруньки починаю планувати стилістику вина, яке буду робити в цьому році. Також аналізую результат минулорічного сезону, прорахунки та здохтки. Висновки перенесу на методи роботи цього року. Вино – це картина, яка починає писатися ранньої весни. Тобто, тоді, коли ми нормуємо кількість бруньок та грон і в результаті виходимо на відповідні кондиції ягоди. Якщо на винарню приїде некондиційна ягода, то тоді не слід планувати вино, яке отримає відзнаки на конкурсах. Адже, тільки кондиційна ягода при наявності технологій на винарні дає можливість отримати вино високої якості, – зазначає Григорій Кулініченко.

ПОГЛЯД У МАЙБУТНЄ

Українське виноробство має потужний потенціал для зростання та міжнародного визнання. За оцінками фахівців, країна володіє понад 26 тисячами гектарів виноградників, проте для повноцінного розкриття потенціалу необхідно збільшити ці площі щонайменше на 200 тисяч гектарів. Україна має давню виноробну традицію, а поєднання сприятливих кліматичних умов, ентузіазму виробників і накопиченого досвіду створює основу для розвитку сильної національної школи виноробства.

Важливою умовою подальшого зростання галузі є підтримка з боку держави: зокрема, йдеться про необхідність регіонального поділу виноробних територій та правовий захист географічних назв, що дозволить закріпити репутацію окремих теруарів.

Паралельно розглядаються нові формати професійної оцінки вин. Організатори конкурсу «Сорт і теруар» анонсували створення спеціалізованого конкурсу «Вибір кавістів та сомельє». Його особливістю стане те, що суддями будуть виключно фахівці ресторанного і роздрібного сектору, які оцінюватимуть українські та імпортні вина «наосліп» – без інформації про їхнє походження. Такий підхід покликаний забезпечити об'єктивність і виявити реальний споживчий потенціал українських вин.

Конкурс «Сорт і теруар – 2025» ще раз підтвердив, що українська виноробна індустрія демонструє впевнене зростання, поєднуючи традиції, інновації та глобальні підходи до якості.

PADERGNONE VIVAI VITICOLI COOPERATIVI: 70 РОКІВ ДОСВІДУ У ВИРОЩУВАННІ САДЖАНЦІВ ВИНОГРАДУ



Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi – кооператив, заснований 1955 року в Італії, який пропонує технічні та столові сорти винограду. Щорічно тут виготовляють 200 щеплених сортів сертифікованого матеріалу. Загалом клієнт може обрати із 600 різних комбінацій щеплення. Цьогоріч компанія відзначає 70 років. За цей час вона набула неоціненного досвіду та задовольнила запити клієнтів з різних куточків світу.

Виноградний розсадник Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi з'явився як агрономічне розв'язання проблеми філоксери, яка почала спустошувати європейські виноградники в другій половині XIX століття. Найбільш ефективним рішенням у боротьбі з філоксерою стали експерименти з 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.



У ЧОМУ СЕКРЕТ УСПІХУ?

Як зазначають у компанії, кожен пагін виноградної лози – це втілення любові, турботи й невтомної праці кожного члена кооперативу. Варто зазначити, що Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi об'єднує 30 членів, які щодня втілюють у роботі свій професіоналізм та відповідальність. Деякі члени кооперативу вже кілька десятиріч вирощують виноград у власних господарствах, завдяки чому також набули значного досвіду.

Кожен етап виробничого циклу особисто контролюють члени кооперативу за підтримки персоналу. Ретельність у роботі на кожному етапі – це гарантія максимальної якості й точності впродовж усього ланцюга поставок.

– Найбільше захоплює спостерігати за ростом виноградного пагона. Думка про те, що з підщепи та прищепи може вирости міцна та стійка рослина, яка в майбутньому стане частиною потужного виноградника, завжди приносить велике задоволення, – стверджує один із членів кооперативу.



ЩО ПРОПОНУЄ PADERGNONE VIVAI VITICOLI COOPERATIVI?

Оскільки фахівці кооперативу ретельно працюють над кожним саджанцем, клієнтам пропонують садивний матеріал із добре сформованою кореневою системою. Кожен саджанець має добре розвинений пагін, обрізаний на дві бруньки. Також виробники гарантують, що садивний матеріал усіх сортів стійкий до хвороб та шкідників.

Фахівці Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi пропонують садивний матеріал і червоних, і білих сортів винограду. Частка білих та червоних сортів майже однакова: 55 % і 45 % відповідно. Серед сортів, які пропонують клієнтам, – Каберне-кортіс, Каберне Фран, Кардинал, Каріньяно, Шардоне, Гарганега, Глера, Лагрейн, Марземіно, Неббіоло, Нозіола, Піно-нуар та багато-багато інших.

Завдяки широкому асортименту підщеп та пагонів клієнти можуть створювати індивідуальні комбінації. Кооператив пропонує великий вибір клонів, а фахівці слідкують, щоб пагін та підщепа були повністю сумісними.

Також у кооперативі вирощують річні живці у пресованих торф'яних горщиках із багатим поживним субстратом. Пропонують і Barbatelloni – саджанці, що довжина яких становить до 70 см. Перевага таких саджанців у тому, що вони міцніші.

Є в асортименті й живці лози PIWI. Це сорти, стійкі до грибкових захворювань. А тому вони потребують менше обробок.



ОСОБЛИВОСТІ РОЗМНОЖЕННЯ ТА ВИРОЩУВАННЯ САДИВНОГО МАТЕРІАЛУ ВИНОГРАДУ

Вирощування пагонів виноградної лози – тривала робота. Це підтверджують працівники, котрі працюють не один рік із рослинами. Так, один із фахівців стверджує, що кожен етап виробництва дуже важливий, адже треба, щоб калус сформувався правильно, щоб була сприятлива температура та необхідний для роботи рівень вологості. Особлива увага потрібна також під час посадки, а також на етапі сортування, щоб не виникло помилок.

Робота над виробництвом садивного матеріалу в кооперативі триває весь рік. Розпочинається вона у грудні-січні з заготовлення підщепи та бруньки. Для цього зрізають пагони довжиною 6–7 метрів і збирають їх у пучки. У січні-лютому пагони для підщеп очищують, 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. У травні живці висаджують у ґрунт. Висаджують по 16 живців на один метр. Далі до жовтня за підщепами доглядають. У листопаді їх викопують, збирають у пучки та поміщають на піддони. Після цього сортують і пакують. Перед цим кожен саджанець перевіряють, оцінюючи калус 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 °С. Після пакування в картонні коробки пагони винограду залишаються в сухих холодильних камерах при температурі 1,5–2 °С до моменту відвантаження.

ЯК ВИБРАТИ ПІДЩЕПУ

Щоб вдало обрати підщепу, важливо враховувати конкретні умови на винограднику, такі як склад ґрунту, клімат та виробничі цілі. Якщо ми говоримо про ґрунт, то важливий рівень активного вапняку, текстура (піщаний, глинистий, мулистий) та наявність органічної речовини. Ці характеристики впливають на ріст кореневої системи та ефективність поглинання поживних речовин.

Також клієнти, що обирають підщепу, мають проаналізувати свої кліматичні умови. Для регіонів, що зазнають значних змін клімату, важливо, щоб рослини були посухостійкими, адаптованими до екстремальних температур та водних стресів.

Сила росту підщепи впливає на продуктивність виноградної лози та якість винограду. Для ефективного виробництва варто обирати підщепу з обмеженою силою росту, що сприяє збалансованому дозріванню винограду.

Основні види підщеп у Padergnone Vivai Viteicoli Cooperativi

125AA. Генетичне походження – Berlandieri x Riparia. Це підщепу, стійка до активного вапняку, має середньо-низьку силу росту, з напівповерхневою кореневою системою. Підщепу придатна для сухих ґрунтів.

Kober 5BB. Походить від Berlandieri x Riparia. Підщепі притаманна висока стійкість до активного вапняку та середня сила росту. Добре адаптується до ґрунтів з помірно вологістю та ущільненням завдяки кореневій системі середньої глибини.

SO4. Походить від Berlandieri x Riparia. Стійкість до активного вапняку становить 17 %, а сила росту – серед-

ньо-висока. Підходить для ґрунтів із помірно вологістю, має напівповерхневу кореневу систему.

1103 Paulsen. Генетичне походження – Berlandieri x Rupestris. Стійкість до активного вапняку становить 17 %. Підщепі притаманна висока сила росту. Ідеально підходить для сухих ґрунтів завдяки глибокій кореневій системі.

110 Richter (110 R). Підщепу частково придатна для сухих ґрунтів, переносить до 17 % активного вапняку. Вона достатньо чутлива до дефіциту магнію.

Детальна таблиця підщеп доступна на сайті кооперативу Padergnone Vivai Viteicoli Cooperativi. За допомогою цієї таблиці можна порівняти характеристики кожної підщепи та визначити комбінацію, яка найкраще відповідає потребам виноградарів.

Команда кооперативу завжди готова запропонувати консультацію та технічну підтримку, допомогти вибрати найвідповіднішу підщепу для виноградарів своїх клієнтів.



Padergnone

VIVAI VITEICOLI COOPERATIVI



Ampelos-Plus SRL

Ігор Лук'янов – офіційний представник компанії в Україні та Молдові

+373 69103469

ampelos@ampelos.md

www.ampelos.md



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 VITEICOLI COOPERATIVI

ampelos

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

реклама



ВИНОРОБНЯ «БЕЙКУШ» – ВИННА РОЗПОВІДЬ ІСТОРІЇ СВОГО КРАЮ

Вунікальному місці, на мисі Бейкуш (Миколаївська область), береги якого омиваються з одного боку Березанським лиманом, а з іншого – Бейкушською затокою, з врожаю власних виноградників виготовляють, без перебільшення, ексклюзивні вина на виноробні «Бейкуш» (Beukush Winery).

Бажання розказати історію цього краю та виготовляти якісне українське вино, яке спершу виникло у власника – Євгена Шнейдеріса, захопило також його однодумців. І 15 років тому вони успішно спробували робити українські вина, а потім висадили власні виноградники, щоб мати різні сорти для створення особливого, неповторного вина, насиченого місцевим сонцем та просякнуте нестримним вітром.



ВИНОГРАДНИКИ «БЕЙКУШ»

На сьогодні виноградники «Бейкуш» – це 13 гектарів насаджень, на яких ростуть унікальні сорти винограду: французьких та італійських клонів білих сортів – Шардоне, Піно Гріджіо, Рислінг, Совіньйон Блан, Ркацители, та червоних – Піно Нуар, Мерло, Сапераві, Каберне Совіньйон. Крім того, ще є експериментальний виноградник із білими Тельті Курук, Альваріньйо, Тіморасо та червоними Темпранільйо, Мальбек, Пінотаж.

– Розпочалося все ще 2012 року, коли на перших 11 гектарах ми висадили 16 різних сортів винограду, щоб зрозуміти, які ж з них найкраще підходять для місцевого теруару, – пригадує історію становлення виноробні «Бейкуш» її винороб, технолог Ольга РОМАШКО.

Водночас продовжували купувати виноград у виробників, які знаходяться по сусідству, щоб такі визначитися з найкращим сортом для смачного й ароматного вина. І переконалися, що працювати й отримувати якісний продукт можна з різних сортів, головне підходити до справи професійно та з розумінням.

Зрештою, у 2014 році «Бейкуш» отримує власний врожай винограду, з якого і почали робити те вино, яким його хотіли бачили і як відчували, і за яким виноробню впізнають поціновувачі.

Поступово збільшувалася і площа виноградників, які поповнювалися новими, цікавими сортами. У 2016 році – це Рубін та Тельті Курук, у 2022 – ще Мальбек, Каберне та Тельті-Курук, площі яких було вирішено ще збільшити. У планах найближчих планів – досадити Тіморасо та Тельті Курук.

– Створення виноградника, його формування, вирощування винограду – це справа, яка потребує часу та терпіння. Тому ми поступово висаджуємо на своїх площах саме ті сорти, які нам потрібно для створення вина «Бейкуш», – розповідає Ольга РОМАШКО.

Унікальні природно-кліматичні умови розміщення виноградників, круті та пологі береги, дають змогу забезпечити рівномірне дозрівання плодів для рівних сортів винограду. Для прикладу, пізні сорти висаджують на більш пологих ділянках, щоб вони теж могли сповна набратися сили і смаку під південним українським сонцем.

Вирощування різних сортів винограду на різних площах у різних місцях дозволяє збирати врожай і переробляти виноград у певній послідовності. Така черговість не перевантажує роботу виноробні та гарантує, що в роботі будуть використані ягоди потрібної кондиції.

– Вітри та південне сонце, яке віддзеркалюється від водної поверхні, особливим чином впливають на дозрівання у нас винограду. В окремих місцях це пришвидшує його дозрівання, десь лишається помірним, – ділиться досвідом технолог виноробні.

До речі, дуже вчасно вирішили прокласти систему крапельного поливу на винограднику, сталося це після посухи 2022 року. Аномальні погодні умови випали на час, коли формувався майбутній врожай. Зрозуміло, що це негативно вплинуло на розвиток кущів і, відповідно, кількість та якість винограду. Тоді прийняли рішення встановити зрошення.

– За два роки ми переконалися у правильності свого рішення, бо минулого року була така посуха, що без поливу ми просто лишилися б всього врожаю, – зауважила Ольга РОМАШКО.



ВИНА «БЕЙКУШ»

На сьогодні в асортименті Виноробні «Бейкуш» 15 неповторних вин, кожне з яких створене за особливою технологією.

– Наші вина – це нетрадиційні бленди або рідкісні експериментальні сорти, що дають у нас відмінні результати. Ми переосмислюємо західні технології під наші реалії. Вина, які ми отримуємо, демонструють не лише потенціал не тільки наших земель, а й можливості наших рук, – так свою продукцію описують на виноробні.

Для зручності усі вина, які виробляє «Бейкуш», розділені на окремі лінійки – сети. Для прикладу є сет «Червоний», «Бейкуш», який об'єднує моносортів та амфорні сухі вина, «Артанія» та купажована серія вин – «Simply The Best», яка має найбільший попит у поціновувачів. Є ще історична лінійка вин «History», які витримані часом, і виробляють в меншій кількості. Їх цінують як самі виробники, так і споживачі, адже для виробництва цих вин використовують особливі технології чи неповторні поєднання, які створюють унікальний смак та аромат напою.

У виноробні «Бейкуш» люблять шукати власні смаки, поєднувати різні сорти винограду і не бояться це робити.

– Припускаю, що ми єдині в країні, хто змішує Рислінг і Шардоне і робить витримане вино, які рік витримуються у дубових бочках. Так само нетрадиційне для України і, певно, більшості світу вино з винограду Тіморасо. Це білий автохтонний італійський винний сорт, який росте у нас та у П'ємонті, що на північному заході Італії. До речі, італійці запрошували нас до себе і високо оцінили якість нашого продукту, – зауважила винороб, технолог Ольга РОМАШКО.



ТЕХНОЛОГІЇ ЗБОРУ ТА ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ

На виноградниках «Бейкуш» в сезон урожай збирають вручну у невеликі ящики. Це зручно і для працівників, і для зберігання самого винограду. У такій тарі він менше пошкоджується та не мнеться, а отже і не втрачає свій сік. Хоча через це процес збору відбувається нешвидко.

– У нежаркі дні збір винограду починаємо о 6 ранку, коли вже спада роса, і до 10 години він вже має бути закінченим, – розповіла Ольга РОМАШКО, – за день збираємо до 3 тонн, і цього нам цілком достатньо для переробки сорту на виноробні.

Зібраний виноград відразу ховають подалі від сонця і, за потреби, сортують.

Цікаво, що на місі періодами буває багато птахів, які теж полюбляють виноград від «Бейкуш». Саме тому символом компанії, який зображено на етикетках вин, стали птахи, що живуть поруч. До речі, топонім «бейкуш» має турецьке коріння і перекладається як «сова» або ж «король птахів».

Зазвичай зібраний виноград привозять на виноробню у гарному стані, тому там міряють кондицію загальної партії, дізнаються температуру по факту, яка, у більшості випадків, дозволяє його відразу переробляти.

При потребі, для перебирання винограду тут використовують сортувальний стіл, мають для роботи дробарки та гребневідокремлювач.

Одним із секретів успішного вина «Бейкуш» є поєднання різних дріжджів.

– Наприклад, ми беремо Lallemand, проте не використовуємо їх, як радить виробник, а змішуємо з іншими сортами, і це цікаво, вони працюють. Хімізм вина змінюється, воно пахне інакше, – розповідає Ольга Ромашко.

До речі, не так давно на Бейкуш спорудили нове приміщення для виноробні, і завдяки сучасному кондиціонуванню приміщення (з контролем витяжки надмірного викиду вуглецю) вин, які саме ферментуються, більш «активно дихають».

Щодо обладнання, то, каже Ольга Ромашко, їх влаштовує простий кошиковий прес від СЕП (Молдова) для пресування червоних вин. Та для білих вин використовує горизонтальний пневматичний прес фірми Siprem для швидкості та ще вищої якості. Нержавіючі місткості,

невеликі за об'ємом, дозволяють пропрацювати кожен сорт окремо. Серед постачальників – відомі європейські компанії Albrigi, Speidel, Inprominox.

Серед особливостей виноробні – використання спеціальних посудин із глини та кераміки – у схожих робили вино наші пращури.

– Це амфори на 370 літрів, і коли з ними працюють, вино «дихає» більш інтенсивно. У нас таких є п'ять для бродіння, вони відкриті. Ми також прилаштували їх так, щоб можна було в них ферментувати сусло. І надалі в цих амфорах виконуємо часткову витримку. Різниця колосальна, тому що в них сортові особливості вина відкриваються набагато сильніше. І ще ми помітили, що завдяки цим місткостям змінюється на краще кислотність, тобто вина стають швидше готовими для споживання. Контролювати температуру бродіння тут не потрібно, як у металевих місткостях, бо в них вона стабільно розподіляється по всій амфорі, і ніде не перевищує нормативів, – розповідає Ольга Ромашко.

До речі, результатом експерименту з амфорами стало помаранчеве вино з Ркацителі. Серію вин з амфор так і назвали – «Бейкуш Амфора».

До речі, окрім неіржавіючих місткостей для бродіння, використовують також бочки з французького та американського дуба різних брендів, експериментували з бочками інших бондарів, наприклад, з українського дуба з Волині.

У «Бейкуш» переважають білі сорти винограду, тому їх переробка йде по білому методу – збирається врожай, пресується і відправляється на освітлення. Хоча для таких сортів як Ріслінг, Альбаріньйо використовують холодну м'язгу, що дозволяє отримати напої з неперевершеним ароматом.

– Ще ми виготовляємо помаранчеві вина. Для них теж потрібен білий виноград, але переробляємо ми його за червоною технологією, що передбачає подрібнення винограду і його ферментацію зі шкіркою та м'якоттю, – поділилася професійними технологічними прийомами Ольга РОМАШКО.

Виноробство – це не лише переробка винограду. Важливий момент – гігієна та санітарія, і тут постійно можна вдосконалюватися і підвищувати стандарти. 90 % успіху виноробні залежить від підтримання ідеальної чистоти. Тому в «Бейкуш» за цим слідкують, починаючи від техніки для пришвидшення миття та дезінфекції до очистки парою тари.





ID DAVID – СУЧАСНА ТЕХНІКА ДЛЯ ВИНОГРАДНИКІВ

ПОНАД 50 РОКІВ ДОСВІДУ МЕХАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА

ТЕХНІКА ДЛЯ МІЖРЯДНОГО ПРОПОЛЮВАННЯ

- знищує бур'яни без використання хімікатів
- сприяє проникненню вологи в ґрунт
- адаптується під будь-яку ширину міжряддя
- зменшує потребу в ручній праці

ТЕХНІКА ДЛЯ РОБІТ ПІСЛЯ ОБРІЗКИ

- підмітальні машини
- подрібнювачі гілок та листя
- сприяє підживленню та поліпшенню складу ґрунту
- економить час і ресурси

ТЕХНІКА ДЛЯ ОБРІЗКИ

- технологія для видалення листя і зелених пагонів
- покращує вентиляцію рослин
- збільшує проникнення сонячного світла
- допомагає скороти витрати до 70 %

ТЕХНІКА ДЛЯ ВНЕСЕННЯ ДОБРІВ

- максимально точне внесення органічних та мінеральних добрив
- дозволяє уникати втрат поживних речовин
- працює на молодих виноградниках із приростом 1 см

СИСТЕМА FARMER PRO 4.0

- інноваційне рішення для управління та контролю за технікою
- дозволяє дистанційно керувати всім обладнанням в режимі реального часу



ID DAVID

Industrias David S.L.U.

Pol. Ind. Urbayecla II. C/ Médico Miguel
s/n – 30510 Yecla (Murcia) Spain
Tel. (+34) 968 718 119
Fax. (+34) 968 795 581
www.id-david.com
info@id-david.com

Офіційний дилер в Україні
Biochem Agro (EFT Group)
Сергій Зубар

тел.: +38 (097) 95 04 185
biochemagro.communication@gmail.com



ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНІКИ НА ВИНОГРАДНИКУ

– Раніше ми проводили роботи на винограднику вручну – наприклад, обсапування кущів, прибирання чагарників тощо. А сьогодні вже придбали відповідну техніку. Це дозволяє пришвидшити всі процеси та покращити якість робіт. Зокрема, використовуємо «сапу» від компанії ID David для розпушування ґрунту. Вона дозволяє проводити механічний обробіток ґрунту фрезою навколо кущів винограду, що значно спрощує і прискорює роботи, – ділиться досвідом виноробів виноробів «Бейкуш» (Beukush Winery) Ольга РОМАШКО. – Обираючи техніку для виноградника, ми проаналізували пропозиції від різних компаній. Виявилося, що саме ID David мала той формат, який нам підійшов. Їхня техніка має, зокрема, регулювання шипів, які входять у фрези, – вони крутяться, і їх можна контролювати. Є також багато інших функцій. Важливо, що техніка ID David підійшла для нашої ширини посадки кущів, що дозволяє проходження власного трактора із цими насадками. Користуємося фрезою вже другий рік і дуже задоволені, – каже Ольга Ромашко.

ID David – іспанська сімейна компанія, яка має понад 20 років досвіду механізації виробництва виноградників та інтегрує точні технології у свої машини, щоб зменшити використання таких ресурсів, як вода і добрива, що сприяє сталому розвитку сільського господарства.

Також на винограднику використовують подрібнювач для лози, яку зараз спалювати заборонено. Тому після обрізки її не збирають, як раніше, а відразу подрібнюють за допомогою подрібнювача-дробарки фірми STARK. Це також один зі шляхів підживити ґрунт.



Від шкідників обробляють насадження за допомогою оприскувача відразу після обрізання лози, щоб запобігти поширенню грибків, дрібних спор чи лялечок, а також після цвітіння.

З минулого року на винограднику почали практикувати часткове засіювання міжрядь сидератами, які не лише підвищують якість ґрунту, а й запобігають поширенню бур'янів.

– Ми спеціально придбали сіялки, які дозволяють нам працювати у міжряддях, – розповіла Ольга Ромашко.

Як і у більшості господарств, тут теж зіткнулися з проблемою нестачі кваліфікованих спеціалістів та робітників. Тому довелося вчитися делегувати частину обов'язків, а інколи й брати на себе більше навантаження.

Попри всі проблеми та труднощі воєнного часу, на виноробів «Бейкуш» намагаються працювати у звичному режимі, бо для багатьох саме робота допомагає відволіктися і зняти нервову напругу.

Тут і надалі планують садити нові сорти винограду, щоб мати ще більше можливостей робити свою продукцію ще кращою і задовольнити смаки будь-якого споживача. Адже всі вина «Бейкуш» вирізняє унікальність і технологій і місця виробництва, її важко повторити, однак точно не вдасться забути.

Тому тут з оптимізмом починають кожен новий день і вірять, що буде вино і будуть люди, для яких його робити.



FRUMUSHIKA NOVA

family winery

УСПІШНИЙ ДОСВІД ІНТЕНСИВНОГО ВИНОГРАДАРСТВА

У господарстві FRUMUSHIKA NOVA family winery виноградарством почали займатися ще у 2006 році. Однак кілька років тому вирішили оновити насадження, тому у 2019–2020 роках почали висаджувати молоді виноградники. Нині це 11 гектарів саду, на яких росте 9 сортів винограду. Валовий збір врожаю поки невеликий, адже насадження ще доволі молоді, проте з кожним роком він збільшується. Наразі тут проходять необхідну сертифікацію відповідно до європейського та українського законодавства для підтвердження статусу органічного господарства.

Який виноград вирощують у FRUMUSHIKA NOVA, які технології використовують розповів виданню «Садівництво та Овочівництво. Т. І.» винороб та співвласник господарства Володимир ПАЛАРІЄВ.

- У «Фрумушика-Нова» ми займаємося інтенсивним виноградарством: на 1 гектарі росте 5291 кущ, ширина міжрядь на всіх ділянках – 2,1 метра, відстань між рослинами – 0,9 метра. Це все молоді виноградники, які ми почали закладати у 2019 році. Лишили 1 гектар у пам'ять про дідуся – Андрія Паларієва, який заклав 10 га виноградників ще 18 років тому. Після консультацій з професоркою кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету Наталією Каменевою, вирішили запустити програму реконструкцій, під час якої викорчували майже весь старий виноградник, натомість посадили новий, – пригадує Володимир ПАЛАРІЄВ.

Господарство FRUMUSHIKA NOVA family winery розташоване в Буджацькій територіальній громаді Одеської області, в природно-виноградському районі «Південні Кодри». Виноградники розміщені на пологому схилі, стрімкістю до 3 градусів, південної експозиції. Сума активних температур за вегетаційний період у середньому становить 3250 °С. Цього достатньо для досягання найпізніших сортів винограду.



Від самого початку виноградник закладався з використанням італійської шпалери Prestil, комплектація якої полегшує зелену підв'язку. Матеріалом слугували металеві оцинковані стійки довжиною 2,2 метра та дріт діаметром 1,8–2,5 міліметра. Матеріал стовпчиків на третину жорсткіший від звичайних, що дозволяє уникнути загинання шпалери під час сильних вітрів.

– Шпалера обладнана 5 рядами дроту. Перший, другий для формування насадження, далі йдуть подвійні – третій та четвертий ряди, які використовуються для заведення пагонів, і останній – щоб зачепився виноград, – розповідає співвласник господарства Володимир ПАЛАРІЄВ.

За період вегетації, відповідно до росту пагонів, за допомогою спеціальних пристосувань два рази їх заводять за спарені дроти шпалери. Завдяки цьому досягається рівномірне розміщення зеленої маси куща по вертикальній площині. Своєчасне проведення такої операції спрощує обробіток ґрунту, проведення заходів захисту рослин, оберігає зелені пагони від поломки.

– Висота нашої шпалери орієнтовно 70–80 см. Це значно полегшує ручне збирання врожаю для наших працівників, – зауважив Володимир ПАЛАРІЄВ.

Виноградники обладнані системою краплинного зрошення із власною артезіанською свердловиною.

Для захисту рослин тут використовують виключно препарати, які дозволені органічним стандартом. На виноградниках господарства шкідники трапляються рідко, тому боротьба з ними не становить особливих труднощів.



Із сезонних хвороб винограду небезпечні мільдю та оїдіум. Тому у вегетаційний період його не менше як три рази обприскують мідь- та сірковмісними препаратами.

– У наших ґрунтах достатньо всіх необхідних мінеральних речовин, тому ми не вносимо додаткові добрива, лише мікроелементи по листу відповідно до потреби. Таким чином нам вдається дотримуватися вимог органічного протоколу у FRUMUSHIKA NOVA, – підкреслив співвласник господарства.

На сьогодні у виноградниках «Фрумушика-Нова» ростуть Каберне Совіньйон, Піно чорне, Ріслінг Рейнський, Мускат Отонель, Совіньйон Ритос, Ркацителі. А також українські автохтонні сорти - Цитронний Магарача, Одеський чорний та Сухолиманський білий, які адаптовані до місцевих ґрунтово-кліматичних умов, і вдало поєднують добрі врожаї зі стійкістю до шкідників і хвороб.



НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ВАШОГО ВИНОГРАДНИКА

PRESTIL

СТОВПИ «ТОРНАДО»

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



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



@ **BEKAERT**

better together

ДРІТ ДЛЯ ШПАЛЕРИ

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

EFT GROUP

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



ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЯБЛУЧНО-МОЛОЧНОГО БРОДІННЯ У ВИНОРОБСТВІ



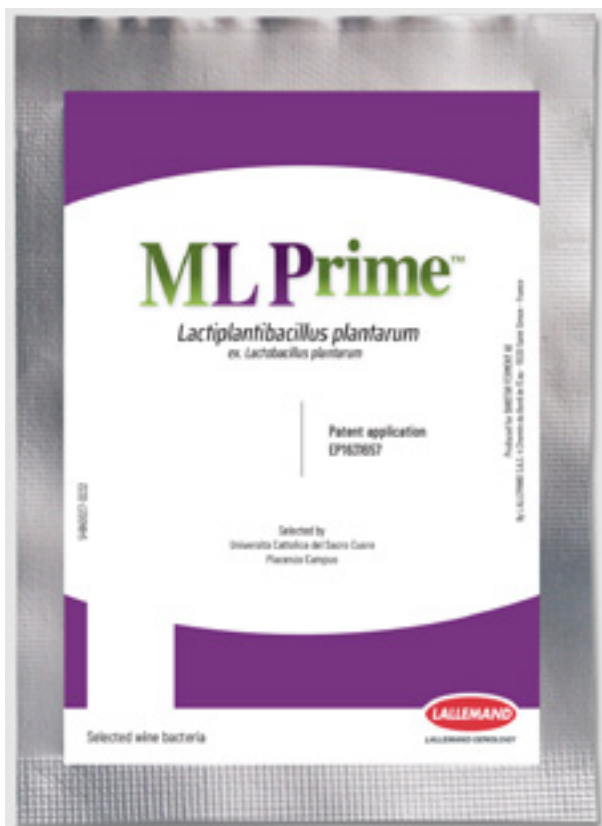
Сучасне виноробство постійно шукає нові методи підвищення якості продукції та оптимізації виробничих процесів. Яблучно-молочне бродіння (ЯМБ) є одним із ключових етапів виробництва вина, який напряму впливає на смак, аромат та стабільність кінцевого продукту. Інноваційний біопродукт ML PRIME™ від компанії Lallemend змінює підходи до керування цим процесом, відкриваючи виноробам нові можливості для створення якісного вина.

ЩО ТАКЕ ML PRIME™ ТА ЙОГО УНІКАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ У ВИНОРОБСТВІ

ML PRIME™ є спеціалізованими винними бактеріями на основі *Lactiplantibacillus plantarum*, розробленими для швидкого та ефективного контролю над яблучно-молочним бродінням. На відміну від традиційних бактерій *Oenococcus oeni*, цей біопродукт працює надзвичайно швидко і має унікальну властивість припиняти свій ріст у вині після завершення ЯМБ. ML PRIME™ забезпечує надшвидке завершення яблучно-молочного бродіння за 3-10 днів, що значно економить час виробництва. Використання цих бактерій не завдає шкоди до утворення летючої кислотності, що є важливим для збереження якості вина. Таким чином винороби отримують додаткову перевагу через відсутність утворення біогенних амінів та прекурсорів летючих фенолів, які могли б негативно вплинути на смак вина. ML PRIME™ також покращує стабільність кольору вина та формування свіжого та збалансованого смакового профілю.

Винороби особливо цінують ML PRIME™ за його безпечність, біопродукт не виробляє небажаних побічних речовин, таких як діацетил або ацетальдегід у високих кількостях. Це гарантує збереження якості вина та його природних характеристик, що важливі для створення преміальних вин. Стійкість ML PRIME™ до різних умов є важливим, оскільки бактерії можуть витримувати до 16 % об'ємного спирту, що робить їх придатними для роботи з винами різної міцності. При правильному застосуванні ML PRIME™ забезпечує виноробу повний контроль над процесом ЯМБ, що особливо важливо для створення вин преміум-класу з прогнозованими характеристиками.

Завдяки ранньому завершенню ЯМБ, ML PRIME™ природним шляхом покращує стабілізацію кольору червоного вина без додаткової обробки. Вина, виготовлені з використанням цих інновацій, відрізняються яскравим, стабільним кольором та насиченим фруктовим ароматом, що відповідає сучасним вимогам споживачів до якісного вина. Швидке завершення процесу розмноження знижує ризик розвитку небажаних мікроорганізмів у вині, що забезпечує загальну стабільність і якість кінцевого продукту.



ПРАКТИЧНЕ ЗАСТОСУВАННЯ ML PRIME™ ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ ВИН

Застосування для червоних вин

Для червоних вин ML PRIME™ пропонує революційний підхід у вигляді інокуляції, яка триває через 24 години після додавання дріжджів. Завдяки цьому яблучно-молочне бродіння синхронізується зі спиртом, що дозволяє значно скоротити загальний час виробництва вина та зменшити витрати. Оптимальні умови застосування у червоних винах включають рівень pH не нижче 3,4, концентрацію яблучної кислоти до 3 г/л і температуру в межах 20–26 °С. Стандартне дозування становить 10 г/л, що забезпечує оптимальну активність бактерій ML PRIME™ у виноробному середовищі.

Цей метод не тільки зберігає яскравий колір вина, але й мінімізує ризики мікробіологічних хвороб через швидке завершення ЯМБ. Виробничий цикл значно скорочується, а якість кінцевого продукту досягається за рахунок глибшого кольору, збалансованого смаку та ароматного профілю. Скорочення загального часу виробництва також дозволяє виноробам ефективніше використовувати виробничі потужності та збільшити обсяги виробництва без додаткових капіталовкладень.



Застосування для білих він

У білих винах ML PRIME™ проявляє особливу гнучкість, дозволяючи виноробам вибирати між повним та частковим розкладанням яблучної кислоти залежно від бажаного стилю вина. Рівень деградації може варіюватися від 20 % до 90 %, залежно від бажаного стилю вина та початкових характеристик сула. Кожен винороб може налаштувати процес відповідно до своєї потреби та стилю вина, який він створює.

Оптимальні умови застосування у білих винах включають рівень pH не нижче 3,05, концентрацію білкової кислоти до 8 г/л і температуру в межах 17–22 °С. Для точного прогнозування результатів виноробів необхідно провести лабораторний тест, який допоможе вирішити очікуваний рівень деградації яблучної кислоти. Це можливість часткового розкладання яблучної кислоти особливо цінна для виробників білих вин, які прагнуть зберегти яскраву кислотність і свіжість, характерні для певних сортів та стилів винограду.

ВИРІШЕННЯ СКЛАДНИХ КОНФЛІКТІВ ВИНОГРАДАРСТВА

ML PRIME™ також ефективно вирішує проблемні ситуації, з якими стикаються винороби у вашій практиці. До таких слід віднести припинення яблучно-молочного бродіння, високий вміст алкоголю або підвищений рівень SO₂, які часто створюють складності для традиційних методів виноробства. У таких випадках ML PRIME™ використовується після алкогольного розрідження з дозуванням від 10 до 20 г/л залежно від складності.

Цей підхід потребує обов'язкового проведення лабораторного тесту для визначення оптимальної дози бактерій. Результати використання ML PRIME™ для вирішення складних конфліктних ситуацій виправдовують зусилля, після чого продукт успішно «реанімує» процес розмноження, завершуючи його навіть у неідеальних умовах. Завдяки цьому винороби можуть уберегти партію вина від можливого псування, що має значний економічний ефект для виноробень.

Температурний режим у таких випадках має становити 20–22 °С, що забезпечує оптимальну активність бактерій ML PRIME™ навіть у складних умовах. Для рожевих вин застосовуються ті самі умови, що й для білих, з особливою увагою до збереження кольору та свіжості аромату, які є визначальними для цього типу вин.

Обмеження, рекомендації та інноваційний вплив ML PRIME™ на сучасне виноробство.

Важливі обмеження у використанні

Крім усіх переваг, винороби повинні знати про певні обмеження ML PRIME™, щоб уникнути небажаних результатів. ML PRIME™ не є сумісним зі штамми дріжджів, що продукують яблучну кислоту, таку як IONYSWF™, це може порушити баланс кислотності у вині. Ефективність ML PRIME™ знижується при наявності високих концентрацій фумарової кислоти (понад 0,3 г/л), що слід підтримувати при роботі з певними сортами винограду.

ML PRIME™ не забезпечує активного біозахисту від Brettanomyces, тому в умовах ризику зараження цими дріжджами використовують альтернативні культури, зокрема Oenococcus oeni. Також для максимальної ефективності ML PRIME™ необхідно контролювати рівень загальної сірки (SO₂), який не повинен перевищувати 50 мг/л при інокуляції, щоб не пригнічувати активність бактерій.



*Практичні рекомендації для досягнення
найкращих результатів*

Для отримання максимальної прибутковості від використання ML PRIME™ винороби мають низку практичних рекомендацій. Ретельний контроль температури під час яблучно-молочного розчинення відповідно до типу вина є критичним для досягнення найкращих результатів. Для червоних вин оптимальна температура становить 20–26 °C, а для білих – 17–22 °C, що забезпечує необхідну активність бактерій.

Попереднє лабораторне тестування є необхідним для точного прогнозування результатів, особливо для білих вин, де важливо контролювати рівень деградації яблучної кислоти. Винороби мають контролювати початковий рівень рН вина, оскільки це один із ключових факторів успіху при використанні ML PRIME™. При роботі з проблемними партіями вина необхідно коригувати дозування ML PRIME™ відповідно до результатів лабораторних тестів для досягнення оптимальних результатів.

Для білих вин із високою кислотністю необхідно вибрати часткову деградацію яблучної кислоти, що дозволить зберегти свіжість і яскравість смаку, характерні для певних стилів вин. Дотримання цих рекомендацій допоможе виноробам повністю розкрити потенціал ML PRIME™ і створити вина з бажаними характеристиками, що відповідають вимогам сучасного ринку.

**ІННОВАЦІЙНИЙ ВПЛИВ НА МАЙБУТНЄ
ВИНОГРАДАРСТВА**

ML PRIME™ сьогодні вже змінює стандарти виробництва у всьому світі, пропонуючи виноробам нові можливості для експериментів та вдосконалення. Ця інновація не просто вирішує технічні завдання виноробів, але відкриває нові можливості для експериментів зі стилями та характеристиками вина, що розширює асортимент продукції.

Контроль яблучно-молочного бродіння без ризику утворення небажаних побічних продуктів дозволяє виноробам суттєво скоротити виробничий цикл і знизити витрати на виробництво. Використання ML PRIME™ мінімізує ризики мікробіологічного забруднення після швидкого завершення ЯМБ, що забезпечує загальну якість і безпечність вина. Продукт також створює вина з яскравим кольором та ароматом, що зацікавлює споживачів і сприяє конкурентоспроможності виноробні на ринку.

Для виноробів, які працюють з органічними та біодинамічними винами, ML PRIME™ стає особливо цінним інструментом, що дозволяє мінімізувати хімічні втручання в процес виробництва. Це відповідає сучасним трендам на натуральність та екологічність продукції, що важливо для свідомих споживачів. Компанія Lallemend продовжує дослідження та вдосконалення ML PRIME™, що свідчить про значний потенціал цієї технології для майбутнього розвитку виноробної галузі.

З кожним роком усе більше виноробень по всьому світу впроваджують цю інновацію у свої виробничі процеси, визнаючи її ефективність та універсальність. Створення збалансованих, якісних він стає більш передбачуваним процесом за допомогою ML PRIME™, що дозволяє виноробам зосередитися на творчих аспектах своєї роботи, експериментуючи з новими стилями та техніками. Ця інновація підтверджує, що майбутнє виноробства належить технологіям, які поєднують науковий підхід із перевагою традиційних цінностей виноробного мистецтва.



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
www.facebook.com/biomaster.com.ua

Lallemend, Croatia Nenad Maslek, dipl ing, Area manager
mob.: +385 98 302 462, e-mail: nmaslek@lallemend.com,
www.lallemendwine.com



FINELY™



Готові досягти ідеальних червоних нот ?

FINELY™ - натуральний освітлюючий агент на основі екстракту дріжджового білка, що розкриває унікальний характер чудових вин.

Création : Y&A B&B - 2022 - Crédits photo : AdobeStock



Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemmand 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.lallemmandwine.com

СОНЯЧНА ПІВДЕННА БЕССАРАБІЯ В БОКАЛІ

**Як у «Винхол Оксамитне»
розвивають виноробний
бізнес та завойовують
прихильність своїх
споживачів**



Фундаментом виноробного статусу України є компанії, котрі зробили собі імідж виробників високоякісних вин завдяки діяльності, яка триває десятиріччями. Одна з таких компаній – «Винхол Оксамитне», що на Одещині. Унікальний теруар Придунайської Бессарабії та ґрунтовний досвід засновників компанії стали основою вин, що впевнено підкорюють українських та закордонних споживачів. Що допомагає тримати реноме одного з кращих виробників вина в Україні, – журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів власник «Винхол Оксамитне» Костянтин ТІНТУЛОВ.

Основа успіху – ґрунтовний досвід.

Компанію «Винхол Оксамитне» 1998 року заснував Валерій Тінтулов (на жаль, він помер 3 листопада 2020 року). Нині підприємством керують його діти – Костянтин і Юрій, та дружина Валерія – Тетяна. На той час, 1998 року, це була перша в незалежній Україні приватна виноробня, створена з нуля. Загалом, досвід Валерія Тінтулова сягає 1991 року, коли він заснував НВП «Нива» поблизу Одеси.

– Підприємство досить непогано розвивалося, і в 1998 році з'явилася потреба в додатковій сировинній базі. Через це була побудована наша нинішня виноробня в селищі Оксамитне в Болградському районі, – розповів Костянтин Тінтулов.



Підприємство «Винхол Оксамитне» працює на території, де 120 років тому розташовувалося виноградне шато графа Давидова.

Впродовж багатьох років компанія працювала виключно над виробництвом та реалізацією виноматеріалів. А 2010 року власники виноробні обдумували перспективи виходу на ринок під власною торговельною маркою. Та, за словами Костянтина Тінтулова, тоді вкладатися у створення нового бренду було не зовсім вигідно, адже потрібно було купувати додаткову ліцензію для оптової торгівлі вартістю пів мільйона гривень. Тому вирішили й далі працювати з виноматеріалами.

– Коли росіяни анексували Крим та почали війну на Донбасі, рівень продажу виноматеріалів значно знизився. Адже велику частку продукції ми продавали саме у Крим, а також у країни СНД. А 2017 року відбулися позитивні зміни в законодавстві: виробникам дозволили розливати готову продукцію, виготовлену із власних виноматеріалів. Це спонукало нас почати самостійно виробляти вина, і так народилася ТМ Villa Tinta, – поділився Костянтин Тінтулов.

Нині «Винхол Оксамитне» має три торговельні марки: Villa Tinta® – колекція сухих ординарних вин із місцевих та європейських сортів винограду, Tintarella® – ігристі вина, виготовлені за технологією Шарма, та Tinta® – напівсолодкі купажні вина.

Як пояснив Костянтин Тінтулов, Tinta – частина прізвища засновників компанії, що в перекладі з італійської означає «чорнило, насичений червоний або чорний колір». А Одещина здавна славиться саме червоними сортами винограду. Тому й вирішили використовувати цю назву у торговельних марках підприємства.

УНІКАЛЬНИЙ ТЕРУАР ТА ПЕРЕДОВІ ТЕХНОЛОГІЇ = ЯКІСНІ ВИНА

Площа виноградників компанії не змінювалася з 1998 року і становить 550 га. Сортівий склад різноманітний, дібраний з урахуванням кліматичних особливостей краю. Зокрема, вирощують такі сорти: Одеський чорний, Каберне, Сапераві, Бастардо, Піно Нуар, Шардоне, Рислінг, Совіньйон Блан, Іршаї Олівер, Піно Гріджіо і гордість серед білих сортів – Сухолиманський. Раніше компанія купувала виноград для переробки в інших виробників. Проте з початку повномасштабного вторгнення росії до України працюють тільки з виноградом, який виростили самостійно, тому що попит на виноматеріали значно знизився. А для власної виробничої програми вистачає самостійно вирощеного винограду.

Кожне гроно вбирає в себе південне тепло сонячного повітря та унікальні особливості виноградарської зони долини озера Ялпуг, що віддзеркалюється в кожному ке-



лиху вина.

– Урожайність наших виноградників значно знизилася впродовж останніх кількох років через посуху. Збираємо врожай вручну. Інші операції на винограднику, такі, як обрізування, підв'язування, обламування, просапування тощо також виконуємо вручну, хоча з добром працівників з об'єктивних причин важко. Автоматизації на винограднику немає. Систему краплинного зрошення також поки що не встановлювали, бо до недавнього часу вистачало природної вологи, – пояснив Костянтин Тінтулов.

Після збору виноград оперативно доставляють на завод, оснащений сучасним обладнанням. Так, у «Винхол Оксамитне» встановлені французькі бункери-приймальники, італійські гредневідділювачі та дробарки. У компанії працюють на пресі Bucher Vaslin.

– Щоб максимально зберегти якість винограду, ми додаємо сірку під час збору, безпосередньо у трактори. Червоні вина настоюються на меззі впродовж 5–7 днів. Під час виробництва червоних та білих вин забезпечуємо мінімальний контакт сула з повітрям, що запобігає його окисленню. Для виробництва ігристих вин ми збираємо виноград із невеликим рівнем цукру, близько 18 %. Додаємо мінімальну кількість сірки, – поділився винороб.

За словами Костянтина Тінтулова, певний час експериментували з різними дріжджами, проте поділитися якимись результатами не можуть. Якість вина допомагає контролювати лабораторія. Загальновідома думка, що вино народжується на винограднику. Це підтверджує і досвід роботи підприємства «Винхол Оксамитне», адже якість винограду також ретельно контролюють, щоб визначити, коли стартувати зі збором урожаю. На наступних технологічних етапах контролюють кислотність, залишковий цукор, спиртуозність, кислотність тощо. Завдяки ретельному контролю виробникам вдається регулювати процес бродіння, відслідковувати рівень сірки тощо. У результаті споживачі отримують чисті вина з досконалими органолептичними характеристиками.



ЗНАЙТИ СВОГО СПОЖИВАЧА

Вина компанії «Винхол Оксамитне» можна придбати і в українських мережах, і за кордоном. Проте, як зазначив Костянтин Тінтулов, деякі українські мережі недооцінюють українські вина і віддають перевагу закордонним. Тому нашим виробникам доводиться конкурувати з імпортом.

– Наші вина непогано реалізуються за кордоном, наприклад, у країнах Скандинавії. Так, 2023 року ми виграли тендер на відправлення наших вин Одеський чорний урожаю 2019 року у Шведську Монополію, що дало поштовх для входу на цей ринок усім українським винам і виробникам. Весь заявлений у тендері об'єм вин продали за місяць, – поділився власник виноробні.

Також компанія розвиває винний туризм. Зокрема, «Винхол Оксамитне» – це частина «Дороги вина і смаку Бессарабії».

– До 2020 року ми постійно приймали туристів. У 2020 році помер наш батько, і на підприємство була здійснена рейдерська атака. Тому той рік був втрачений. 14 лютого 2022 року під час святкування національного свята виноградарів і виноробів Трифона Зарезана наше підприємство відвідало 250 людей. Із початком повномасштабної війни винний туризм дуже повільно розвивається, тому що на південь Бессарабії приїжджає дуже мало людей. Але ми з задоволенням приймаємо всіх охочих. Навіть будуюмо готельні номери, щоб люди могли лишатися на ночівлю.

Компанія встановила сонячні панелі, що покривають до 70 % її потреб. Тримуючи курс на розвиток, 2024 року тут вперше виготовили петнати, на етикетках яких використані роботи бессарабського художника Олександра Кари.

– Маємо багато планів. Зокрема, будемо далі розвивати наші торговельні марки. Розробляємо етикетки для різних ринків. Співпрацюємо з обласною адміністрацією, і зробили дещо особливе з нашою обласною айдентикою. Наш споживач – кожен, хто любить гарне вино і хто відкритий до чогось нового. А ми відкриті до експериментів і націлені на реалізацію наших планів, – підсумував Костянтин Тінтулов.

ТОВ «Винхол Оксамитне»
68740, Одеська обл., Болградський р-н,
с. Оксамитне, вул. Нова, 1-Б
e-mail: 7183842@ukr.net
www.winehall.prom.ua

реклама


 EUROPRESS

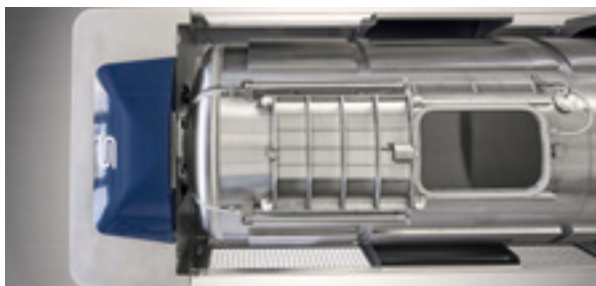

ЕФЕКТИВНІ ВИНОГРАДНІ ПРЕСИ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЇ ЯКОСТІ

Традиційна сімейна німецька компанія Scharfenberger Maschinenbau є однією з провідних міжнародних компаній у сфері щадної/м'якої переробки винограду. Працюючи з 1928 року, постачальник повного спектра планує та впроваджує індивідуальні рішення для виноробства по всьому світу.

Найвідомішою продукцією та брендом від Scharfenbergers є виноградні преси EUROPRESS, які доступні в трьох різних системах пресування (відкрита, закрита та подвійна) та у кількох розмірах кошиків-пресів – від 100 літрів до 32 000 літрів. Маючи такий широкий асортимент клієнти можуть вибрати саме той прес для винограду, який найкраще відповідає їхнім вимогам.

ПОЄДНАННЯ ТРАДИЦІЙ ТА ІННОВАЦІЙ

У виноробному маєтку Schloss Vollrads відкрито новий прес-цех, де здійснюється модернізований прийом винограду. Тут 800-річна історія виноробства гармонійно поєднується з найсучаснішими технологіями, створюючи ідеальні умови для максимально делікатного пресування та виробництва вин найвищої якості. Розроблений з урахуванням майбутнього розвитку, потужності оснащенні двома передовими виноградними пресами EUROPRESS EP2 з кількома цифровими опціями та подіумом. Унікальною особливістю є рухомий бак/ванна для жмиху, яка може зміщуватися у двох напрямках, під обома пресами, забезпечуючи максимальну ефективність виробничого процесу. Нові резервуарні преси мають закриту систему пресування з великими внутрішніми дренажними каналами для максимальної ефективності, забезпечуючи максимальну ефективність виробничого процесу. Конструкція з нержавіючої сталі вміщує 8000 літрів, а частотно-регульований приводний двигун із 6 швидкостями обертання та потужна вакуумна помпа забезпечують оптимальні результати. Завдяки повністю цифровому автоматичному управлінню (24 програми, які легко вибрати) і інтуїтивно зрозумілому 10-дюймовому сенсорному екрану, процес пресування став легшим і точнішим, ніж будь-коли.



РОЗУМНІ ФУНКЦІЇ ДЛЯ ЛЕГКОЇ РОБОТИ

Наступні інноваційні опції додатково оптимізують робочі процеси. Пневматично розсувні дверцята з мембранним ущільненням забезпечують легке та безпечне поводження з отвором для наповнення. Додаткові функції, зокрема контроль рівня соку в лотку з можливістю регулювання подачі, дистанційне керування обертанням прес-кошика та інтуїтивно зрозуміла навчальна система для автоматизованої роботи, значно підвищують ефективність виробничого процесу. Автоматизована вбудована система очищення каналів спрощує обслуговування, а вдосконалений об'єм лотка для соку гарантує стабільний технологічний процес. Ці рішення модернізації економлять час і зусилля, одночасно підвищуючи продуктивність.

EUROPRESS – ЯКІСТЬ, НА ЯКУ МОЖНА ПОКЛАСТИСЯ

Понад 80 % усіх пресів для винограду EUROPRESS є спеціально розробленими для кожного клієнта. Різні системи лотків для соків є доступними в об'ємі. Бункер для збору або завантажувальний ковш для цілого винограду – наприклад, пересувний на телескопічних рейках – може бути оснащений інтегрованою дробаркою. Перехідні системи з нержавіючої сталі, сходи або драбини для доступу, а також системи транспортування суслу та вичавок можуть бути індивідуально адаптовані до місцевих умов.

СИСТЕМИ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ – ІДЕАЛЬНЕ ПОЄДНАННЯ

Завершують асортимент системи для транспортування суслу та вичавок, вібраційні столи для селекції, та машини для видалення плодоніжок/стебла – все індивідуально адаптовано до потреб клієнтів. Компанія Scharfenberger, з головним офісом у самому серці виноробного регіону Пфальц, пропонує комплексні рішення для виноробень будь-якого масштабу та з найрізноманітнішими потребами.

ТВІЙ ФРУКТ, ТВІЙ ВИБІР, ТВОЄ РІШЕННЯ
EUROPRESS EP | EUROPRESS EQ | EUROPRESS EV

Перевірені технології SCHARFENBERGER в наших серіях для виноградних пресів



EUROPRESS EP преміум модель

Із фокусом на технології, простий у використанні та самонавчанні

EUROPRESS EQ стандартна модель

Стандартні потреби для будь-якого винного погребу та простота використання

EUROPRESS EV вертикальний прес

Традиційна конструкція кошикового преса з інноваційною технологією

Scharfenberger GmbH & Co. KG | Phone: +49 (0)6322-6002-0
sales@scharfenberger.de | www.scharfenberger.de



EUROPRESS
made by SCHARFENBERGER

реклама



ВИНА, У ЯКІ ВКЛАДАЮТЬ ДУШУ

На родинній виноробні «Янчинські пагорби» вирощують власний виноградник та роблять особливі бурштинові вина

Відповідаючи на запитання про те, що найголовніше у вині, власник сімейної винарні «Янчинські пагорби» Максим КИЧМА зазначає: «Душа винороба». Ті, хто куштував напої від винороба зі Львівщини, з цією думкою, вочевидь, погодяться. Ці вина з автентичних українських та грузинських сортів винограду мають не лише унікальний смак та аромат, а й вирізняються оригінальними назвами та етикетками з артом від львівської художниці Христини Лукашук.

Історія винарні «Янчинські пагорби» свого часу розпочалася зі щирого захоплення вином та бажання створювати якісний і смачний продукт. З часом амбітна ідея реалізувалася у власний виноградник, виробництво та успішне партнерство. Нині «Янчинські пагорби» – невелика, але успішна винарня, що пропонує поціновувачам гідний вітчизняний продукт. На сімейному підприємстві Максим Кичма працює разом з дружиною Наталею, яка доглядає за виноградною лозою. Натомість сам він приділяє більше уваги процесу виноробства.

СИРОВИНА З ВЛАСНОГО ВИНОГРАДНИКА ТА ВІД ПАРТНЕРІВ

До власного підприємства з виробництва напоїв Максима Кичма прийшов поступово, розпочавши з аматорського виноробства. З часом та досвідом він усвідомив, що з місцевих ізабельних сортів та придбаного у Львові винограду неможливо зробити по-справжньому добре вино. Відтак розпочав пошук сировини на півдні України. Зрештою у 2016 році знайшов партнерів на Херсонщині.

– Саме 2016-й вважаю точкою відліку для власного виробництва. На винограднику, з власниками якого розпочав співпрацю, вирощували сорти винограду української селекції: Олег, Мускат Голодриги, Рубін Голодриги, Лівадійський чорний, Гурзуфський рожевий, Цитронний Магарача, Буковинка. Це й зумовило моє подальше спрямування у виноробстві: виробництво вин з українських сортів винограду, – розповідає Максим Кичма.



Спочатку усю сировину для виноробства доставляли з Херсонщини. Однак з часом таки вирішили вирощувати власний виноградник. У 2019-му заклали насадження винограду на батьківській землі у селі Іванівка на Львівщині. Вони ростуть на пагорбах Перемишлянського низькогір'я Подільської височини. Водночас підприємці розпочали реконструювати господарські приміщення, облаштовуючи виноробню.

Наразі у господарстві Максима Кичми росте пів гектара винограду ранніх білих сортів, що добре досягають в умовах клімату Львівщини: Мускат Голодриги, Олег, Соляріс, Йоганітер. З часом там мають намір збільшити площу виноградника та розширити різноманіття сортів.

Виноградні кущі сформовано за типом одноплечий Гюйо. Обрізування пасинків та карбування проводять влітку ручним способом. Натомість за міжряддями доглядають з допомогою трактора від японського виробника Kubota.

Більшість саджанців винограду виростили самотужки. Сорти, які ростуть на винограднику, досить стійкі до філоксери та багатьох інших поширених хвороб. Якщо ж виникає потреба обробляти насадження для захисту від захворювань, застосовують перевірені препарати, що вже довели свою ефективність. Задля запобігання поширеним грибковим хворобам – мілдью, борошнистій росі, сірій гнилі – обробляють виноградник препаратами від Syngenta. У період дозрівання винограду використовують біологічні засоби Актотіт та Мікосан, які вносять з допомогою тракторного оприскувача.

Додаткового поливу виноградники не потребують, тим паче що клімат у регіоні досить вологий. Водночас заморозки можуть вплинути на ріст та розвиток культури. Цьогорічні весняні приморозки також позначилися на стані виноградника: подекуди виноград підмерз, проте не критично, зауважує винороб. Утім, остаточно про негативний вплив нестабільної весняної погоди можна буде зробити висновки вже за результатами врожаю.



ВИНА: КЛАСИЧНІ ТА БУРШТИНОВІ

У 2020 році сімейне підприємство вже впровадило повний цикл виробництва – від лози до пляшки. Саме тоді запрацювала нова виноробня, де встановили обладнання від українського виробника ТОВ «Аргон-Центр» та словенської компанії L-INOX. Облаштовуючи власну виноробню, Максим Кичма брав до уваги побажання на підприємствах інших виноробів, і певні прогресивні ідеї вдалося втілити у життя. Винарня оснащена вентиляторами. Коли відбувається процес бродіння, приміщення охолоджують. Натомість восени його обігрівають з допомогою утепленої підлоги.

– Фактично ми є сімейною мікровиноробнею, тому потужності виробництва маємо невеликі: близько п'яти тисяч літрів вина на рік. В асортименті – білі, бурштинові, рожеві та червоні вина. З власного винограду робимо білі та бурштинові, а рожеві та червоні – з винограду, який вирощують наші нинішні партнери на Одещині. На жаль, через повномасштабне вторгнення та окупацію всі виноградники на Херсонщині, з яких ми брали сировину раніше, були втрачені, – каже винороб.





На сімейній винарні роблять як класичні вина, так і особливі – бурштинові. Ферментація відбувається на чистій культурі дріжджів у ферментаторах з «нержавійки» з контролем температури. У виробництві застосовують дріжджі від Enartis та Lallemant. Витримують вино у бочках українського виробництва.

Бурштинове вино – особлива гордість сімейної винарні. Основою для його виробництва стала кахетинська технологія. У виробничому «парку» родинного підприємства є два квеври – традиційні грузинські глиняні глечи для виготовлення вина. У них і витримують таке вино в процесі виробництва. Бурштинове вино «Фата Моргана» з грузинського сорту Ркацителі має терпкий смак та особливий аромат. З українського сорту Буковинка виготовляють бурштинове столове сухе вино «Нірвана». Цей терпкий напій, що має аромат лікарських трав, роблять за імеретинською технологією. Натомість «Феерія» – напій з українського винограду Мускат Голодриги. Йому притаманний легкий мускатний смак та ніжна терпкість. До слова, це вино відзначили й фахівці: воно отримало золоту медаль дегустаційного конкурсу Wine&Spirit Ukraine 2025.

Важливим аспектом на кожному з етапів виробництва є контроль якості та дотримання санітарних норм. Якість відстежується постійно – від періоду збору врожаю на виноградниках і до розливу готового продукту та закупорювання пляшок корками. Проміжні аналізи на винарні роблять власними силами, складніші дослідження та повний аналіз готового продукту проводять в акредитованій лабораторії.



ОБ'ЄДНАННЯ ВИНОРОБІВ: ЗАРАДИ ОБМІНУ ДОСВІДУ ТА ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

Максим Кичма не лише розвиває власну сімейну справу, а й гуртує навколо себе однодумців, очолюючи громадську організацію «Спілка виноградарів та виноробів Львівщини». До її складу входять ті, хто щиро захоплюється виноградарством та виноробством. Наразі спілка налічує близько трьох десятків членів, серед яких – власники винарень «Янчинські пагорби», «Axis Wine», «Раковецька лоза», «Peterwine». А в 2021 році спілчани зі Львівщини разом з «Асоціацією виноробів Причорномор'я» заснували всеукраїнську Громадську спілку «Асоціація крафтових виноробів України».

– Завдяки об'єднанню проводимо спільні тематичні навчання, дегустації, обмінюємося цінним досвідом. І це дає відчутні результати: якість продукції від виробників з Львівщини суттєво зросла. Члени нашої громадської організації вже вибороли високі нагороди на конкурсах «Сорт і теруар» та «Wine&Spirits Awards». Незабаром шанувальники вина почують про нові львівські виноробні, що приємно здивують якісними винами, – розповідає Максим Кичма.

Наразі ГО «Спілка виноградарів та виноробів Львівщини» залучена до роботи міжгалузевої комісії з формування законодавства у виноробній галузі.

Максим Кичма певен, що українські виробники не повинні наслідувати виноробів з інших країн. Вітчизняний продукт має бути українським у всьому, адже це – запорука того, що він вирізнятиметься на тлі інших.

Доки в Україні триває війна, на сімейному підприємстві не планують втілювати кардинальних змін. Однак все одно працюють задля вдосконалення виробничих потужностей. У міру можливостей винороба оновлює обладнання. Нещодавно на підприємстві встановили сонячні панелі, забезпечивши енергетичну незалежність. Адже навіть у складні часи на виробництві налаштовані утримувати високий рівень якості продукції.

НАПОЇ ПОВИННІ РОЗПОВІДАТИ ІСТОРІЮ –

*впевнені власники закарпатської
винарні, де виготовляють
особливий сидр*



Відвідувачі крафтової закарпатської виноробні GUT WINE практично одразу відчувають неповторний «вайб» цього особливого місця. Виробництво, що діє у селі Гут на Берегівщині, розташувалося посеред дубового лісу зі столітніми деревами, у підземному арковому тунелі. Поблизу – лише природні ландшафти, тварини та птахи. А ще – багато легенд та історій, що стали основою цієї справи. Ще б пак, адже виробничі потужності товариства «Фрукт консалтинг», у виробничому цеху якого й виготовляють напої під торговою маркою **GUT WINE**, облаштовані на місці колишнього ракетного комплексу. Тож місцевість надихає на креатив, а продукція виробництва, виготовлена з власноруч вирощених яблук, вражає не лише смаком, а й оригінальним творчим підходом до її промоції.

У закарпатських виробників в гостях побувала **головна редакторка та співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина КОНЄВА**, яка дізналася про особливості виробництва та промоції оригінальних напоїв від GUT WINE.



«НЕКИВАНА КАЧКА» ІЗ ЗАКАРПАТСЬКОЮ ДУШЕЮ

Засновники кооперативу та інноваційної компанії «Фрукт консалтинг» Олександр ПЕРЕСИПКІН і Еріка ШАПОЧКА, а також директор компанії Андрій ШАПОЧКА із задоволенням розповідають про становлення своєї справи. Адже сприймають її не просто як бізнес, а як заняття, результат якого дає змогу акумулювати історію, спадщину роду та душу закарпатського краю.

За втілення проєкту з виробництва напоїв підприємці взяли, маючи двадцятирічний досвід роботи у сфері вирощування яблук. Однак перед тим, як розпочати виробництво, ретельно дослідили особливості виготовлення сидрів у французьких провінціях Нормандія та Бретонь, що є лідерами з виробництва сидру в Європі. Досліджували напої, оцінюючи як продукцію класу преміум, так і звичайні сидри, котрими зазвичай втамовують спрагу працівники на фермах.

[ВИРОБНИЦТВО СИДРІВ]

– Ми проїхали Францію близько двох з половиною тисяч кілометрів. Знайомилися з різними технологіями, куштували сидри. Нас цікавили лише натуральні напої, бо тільки вони здатні розповісти про землю, де росли яблука, про людей, котрі вкладали у виробництво свою працю та душу. З ковтком сидру дізнаєшся про історію певного краю. А французькі сидри – як сири: вони так само різні й дуже смачні, – розповідає Олександр Пересипкін.

Вивчаючи сферу, підприємці дослідили близько двох сотень різновидів сидру. Й зрештою створили власний неповторний напій – сидр «Некивана Качка». Цей напій зі справжньою закарпатською душею втілює історію та атмосферу місця, де його виготовляють.

«Некивана Качка» – це натуральне сухе яблучне вино, зроблене у стилі петнат. З огляду на особливості технології у Франції такі напої називають «сільським шампанським». Його виготовляють з натурального соку холодного відтискування шляхом традиційного природного бродіння. Первинне бродіння відбувається у вініфікаторі. Згодом, відповідно до технології петнат, процес доброджування проходить у пляшці. Таким чином досягається натуральна ігристість напою. Бродіння відбувається на диких дріжджах, і жодних ненатуральних компонентів у процесі виробництва не використовується. Напій з вмістом алкоголю 7 % має збалансований кисло-солодкий смак та особливий посмак.



Власне, на підприємстві відбувається повний цикл виробництва – від вирощування яблук до розливання напою у пляшки. Підприємці вирощують яблучевий сад, мають і невеликий виноградник. Для «Некиваної Качки» підібрали особливий купаж яблук кисло-солодких сидрових сортів, що надають напою ноток квіткові свіжості та аромату тропічних фруктів.

– Обирали сорти італійської селекції, підбираючи їх так, щоб зрештою мати змогу робити купаж і досягати особливого смаку сидру. Якщо сидрами з мас-маркету передусім втамовують спрагу, то наша «Некивана Качка» – це про задоволення відчуттів. Створити її вдалося завдяки команді фахівців та науковців. Це – гідний продукт, і ми дуже любимо сидр. Раніше навіть не уявляли, що яблуко може розкритися такими смаками, – зазначає Олександр Пересипкін.

Виробники сидру продовжують експериментувати, маючи на меті створення інших цікавих продуктів. При цьому планують утримувати той рівень, якого вже досягли. Новий напій має бути не менш смачним та глибоким, ніж сидр «Некивана Качка». Тож пошук складників триває.

– Вдалі експерименти уже були. Але нам потрібна не просто смачна новинка. Ми хочемо зробити напій, скуштувавши який, усі скажуть: «Вау!». Зовсім скоро – новий сезон, і ми сподіваємося на хороші результати наших пошуків задля розширення лінійки, – каже засновник кооперативу.

ЛЕГЕНДА ПРОДОВЖУЄТЬСЯ В КЕЛИХУ

Неповторної атмосфери виноробні надає особлива локація, де дух минулого поєднується з традиціями виробництва напоїв. Арковий тунель захищений у товщі землі. У ньому утримується стала температура, створюючи ідеальні умови для зберігання напоїв та сировини.



НАПОЇ, ЩО ДАРУЮТЬ РАДІСТЬ

Петнати та інші напої витримують у підземному сховищі, де вони поступово набувають потрібної кондиції і водночас насичуються атмосферою цього місця зі сторічними дубами, тишею та величчю лісу. Тим часом креативні власники підприємства поступово облаштовують у приміщенні арт-простір, в якому проводяться дегустації, відбуваються цікаві зустрічі та щире спілкування.

А завдяки безмежному простору їхньої фантазії існує особливий всесвіт «Некиваної Качки». На закарпатському діалекті «некивана» означає «цнотлива». Створена засновниками винарні легенда про цю персонажку нагадує народні перекази. У ній йдеться про дівчину, котра у давні часи жила в цьому краю. Донька садівника, вона з дитинства росла серед дерев, духмяних трав та стиглих яблук. Вона відчувала кожне дерево, знала, коли ті хворіють, а вночі говорила з ними. Коли ж коханий дівчини пішов захищати свій край, пообіцявши повернутися, коли дозріють яблука, вона зупинила у собі час. Проте минули роки, а дівчина все чекала. А якось, коли вкотре дозріли яблука, зникла. Шукаючи її, люди побачили білу качку, котра спокійно сиділа посеред озера і чекала...

«Не всі історії завершуються – деякі продовжуються у кожному листку, у кожному яблуку. У кожному келиху», – так закінчується легенда. Саме це і є основою промоції сидру від GUT WINE. Про Качку створюють відеоролики, їй присвячені картини, котрі можна побачити в арт-просторі.

– Сидр повинен не просто смакувати, а розповідати історію, присвячену певному місцю. І розповідати не словами, а спонуканням до певних відчуттів. Ми свідомі того, що життя коротке, і тому від роботи потрібно отримувати позитивні емоції. Тому й працюємо так, аби відчувати ці емоції та дарувати їх іншим. І продовжуємо розказувати про нашу героїню, – каже Еріка Шапочка.

Обсяги виробництва напоїв у GUT WINE поки що невеликі: від 5 до 10 тисяч літрів на сезон. Окрім «Некиваної Качки» споживачам пропонують «Пере» – слабоалкогольний напій на основі яблучного соку, що має особливий характер, а також поки що невеликі обсяги кальвадосу.

Безперечно гордість виробників – ігристе роже «Ружовий качок» та «Параний легінь». Це вишукане ігристе вино з сепажу білих та червоних сортів винограду, виготовлене за технологією розе петнат. Завдяки вдалому поєднанню сортів воно має неповторну палітру ароматів квітів, трав та ягід. Ці ігристі вина роблять віднедавна. Однак результат вже вражає ароматикою та смаком, тож власники винарні покладають на них великі надії, розвиваючи свою справу.

– Ми постійно перебуваємо в процесі: купуємо обладнання, проводимо ремонт, вдосконалюємо виробництво, у яке потрібно інвестувати чималі кошти. Самостійно займаємося маркетингом, працюючи над роликами, фото, промоцією. Тому практично живемо на роботі, – зазначає Еріка Шапочка.

Розвиваючи власну справу, закарпатські підприємці водночас втілюють у життя ще одну свою ціль, що полягає у підвищенні культури споживання сидру. Цьому сприяє і висока якість напоїв, й оригінальний підхід до підвищення їхньої пізнаваності.

– Ми пишаємося тим, що наш сидр приносить людям радість, насолоду та особливі емоції. У цьому – справжнє мистецтво сидроваріння, – кажуть власники винарні.

Завдячуємо команді професорів Одеського національного технічного університету: Оксані Ткаченко, Наталії Каменевій та Анні Саркісян

ОРГАНІЧНІ НАТУРАЛЬНІ НАПОЇ







НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

реклама



Українську делегацію на конгресі ОІВ очолив голова ГС «Укрсадвинпром» Володимир Печко

РЕЗУЛЬТАТИ СЕЛЕКЦІЙНОЇ РОБОТИ ЗІ СТВОРЕННЯ ТЕХНІЧНИХ СОРТІВ ВІНОГРАДУ

НА 46-МУ ВСЕСВІТНЬОМУ КОНГРЕСІ ВІНОГРАДУ І ВІНА ОІВ ПРЕДСТАВИВ НАЦІОНАЛЬНИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР «ІНСТИТУТ ВІНОГРАДАРСТВА І ВІНОРОБСТВА ІМ. В. Є. ТАЇРОВА НААН УКРАЇНИ»

Всесвітній конгрес ОІВ-2025, який цього року відбувся в Кишиневі (Молдова), став, за висновками експертів, глобальним епіцентром досліджень, міжнародного діалогу та інновацій у виноградно-виноробному секторі. Під час заходів учасники вели діалог про співпрацю, гармонізацію та обмін знаннями щодо основних викликів та можливостей для сектору. Зокрема, спільно працювали над розробкою рішень щодо зміни клімату, інвестицій у дослідження нових аудиторій, посилення прихильності до багатосторонності та глобальної торгівлі. До обговорень долучилися й українські вчені. Так, доктор сільськогосподарських наук, завідувачка лабораторії генетичних ресурсів винограду (відділ селекції, генетики та ампелографії) Національного наукового центру «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України» **Людмила ГЕРУС** виступила перед учасниками Конгресу під час секції «Виноградарство» із доповіддю про результати проведеної в інституті селекційної роботи зі створення технічних сортів винограду. Цей виступ був наданий для публікації в журналі «Напої. Т. І.».



Міжнародна організація виноградарства та вина (ОІВ) – це міжурядова організація з науково-технічною місією для світового сектору виноградарства та вина. Сьогодні ОІВ налічує 51 державу-члена, країн-виробників та споживачів винограду та вина, що представляють 75 % світової площі виноградників, 87 % світового виробництва вина та 71 % світового споживання вина. Двічі на рік понад 500 експертів працюють разом, щоб оцінити, обговорити та консенсусно затвердити резолюції, що стосуються: виноградарства та столового винограду; енології та методів аналізу; законодавства та економіки виноградарства та вина; здоров'я та безпеки споживачів. Протягом сторіччя ОІВ перебуває на передовій світових питань виноградарства та вина, надаючи стандарти, рекомендації та інформацію для сектору виноградарства.

Селекційна робота в Інституті виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України ведеться з середини минулого століття відповідно до селекційних програм. Основою для перших схрещувань стали класичні сорти *Vitis vinifera*, які виділились за ознаками продуктивності та адаптивності у результаті випробування в колекції Інституту. Саме вони були використані у схрещуваннях першої селекційної програми «Стієкість» для виведення перших українських сортів. Отримані у результаті сорти-аналоги кращих світових сортів *Vitis vinifera* проявили вищий рівень адаптивності шляхом використання загартовування сіянців, обробки різними мутагенами тощо.

Ці сорти, разом із найкращими інтродукованими сортами та стійкими гібридами Кудерка, Зейбеля та Сейв

Вілара, були використані у наступній селекційній програмі «Стійкість плюс якість». Результатом виконання програми стали сорти з високим рівнем прояву ознак адаптивності, урожайності та якості продукції.

На сьогодні Інститут розробляє селекційну програму «Екологічний виноград», основою якої є складні міжвидові гібриди, як інтродуковані, так і власної селекції. Також як донори якості використовувались перспективні сорти *Vitis vinifera* сучасної селекції. Результатом стали сорти з високим проявом ознак адаптивності та продуктивності, а також ексклюзивними смако-ароматичними властивостями.

Загалом проведено більш як 3000 схрещувань, досліджено сотні тисяч сіянців, тисячі селекційних форм та сотні перспективних форм у конкурсному випробуванні. Виділено більш як 150 генотипів, як перспективних за ознаками продуктивності, адаптивності та якості продукції. Частину з них використали у подальшому селекційному процесі, деякі набули промислового поширення, а деякі зберігаються у колекції, як донори цінних ознак.

У доповіді було представлено деякі результати попередніх селекційних програм. Для порівняння взято класичні сорти *Vitis vinifera*, Аліготе та Каберне Совіньйон з квітковим та ягідно-пасльоновим ароматом. Один із перших сортів української селекції Одеський чорний, який походить від сорту Каберне Совіньйон, окрім ягідного тону проявляє тони сливи та шоколаду. Класичний для білого вина квітково-плодовий тон сорту Сухолиманський білий доповнюється тонами дині, квіток акації та смоли. Слід зазначити, що адаптивні властивості цих сортів дещо вищі порівняно з сортами *Vitis vinifera*.

Наступна представлена група сортів – це гібриди *Vitis vinifera* з міжвидовими гібридами, *Vitis vinifera* з простими гібридами 2–3 покоління або синтетичні складні гібриди. В їх розрахунковій формулі генотипу міститься декілька видів *Vitis*, що є генетичною основою адаптивності цих сортів, а гени сортів *Vitis vinifera* забезпечують продуктивність та високу якість продукції.

Нове покоління – синтетичні міжвидові гібриди, які у предках мають 5–6, а то і 8 диких видів. Саме вони стають запорукою прояву захисних фізіолого-біохімічних, морфологічних, анатомічних механізмів проти стресорів навколишнього середовища та дозволяють нівелювати їх вплив. Витривалість до патогенів дозволяє скоротити пестицидне навантаження на насадження, що також дає відчутний економічний ефект при вирощуванні даних сортів, всі вони мають високий рівень зимо- і патогеностійкості.

На прикладі перспективного сорту Ярило, продемонстрували складність походження сортів новітнього покоління, зі схематичними флейворами вин із сортів різних поколінь схрещування. Генетичне та географічне походження сорту значно впливає на характеристики вина з нього. Для порівняння як контроль в Інституті беруть класичні розповсюджені сорти Аліготе та Каберне Совіньйон.



Класичні для білого вина квіткові та фруктові аромати вина Аліготе залежно від умов вирощування можуть доповнюватись нотами цитруса та яблука. Для червоного вина Каберне Совіньйон характерні ягідні ноти та сортова нота прянощів для випічки. Вино з сорту Одеський чорний має класичні ягідні тони, але доповнені сливовими та шоколадними нотами. Квітково-плодовий аромат вина з сорту Сухолиманський білий доповнюється нотою меду та лакриці.

Отримання генотипів зі складнішою структурою призводить до ускладнення смако-ароматичного комплексу. Так, сорт Рубін Таїровський, окрім класичних ягідних та пасльонових тонів, проявляє аромати граната та смоли.

Ранній мускатний сорт Мускат Одеський в основному використовується у десертному виноробстві, оскільки він є добрим цукронакопичувачем. Класичні аромати для мускатного десертного вина – мед, сухофрукти, цитрус, чайна троянда – у поєднанні з високою адаптивністю даного сорту робить його дуже перспективним. Поповнив лінійку ароматичних сортів і сорт з промовистою назвою Ароматний. У свіжій ягоді відчутний аромат карамелі та свіжої полуниці. У вині з цього сорту проявляються ексклюзивні тони ананаса, ванілі, стиглої дині та меду. У свіжій ягоді сорту Загрей відчутний аромат свіжого яблука, а у вині пізнаються аромати банана та грейпфрута, що доповнюються плодовими та цитрусовими нотами. Загалом нагадує аромат материнського сорту Аліготе. У форми Чарівний класичні ягідні, черешневі ноти доповнюються нотами чорносливу, ківі та квітів фіалки. Складне походження сорту Іскорка обумовлює складний фруктовий-квітковий аромат з нотою білої сливи. Мускатно-цитронні ноти у свіжій ягоді сорту Ярило у вині проявляються нотами манго, цитруса, персика та лічі. У форми Селена ноти білого персика відчутні й у свіжій ягоді, й у вині. Складний аромат доповнюється квітковими нотами, серед яких виділяється нота півонії. Легкий мускат у ягоді сорту Одеський жемчуг у вині перетворюється на квітково-ягідний аромат з нотою бузку, чайної троянди та лаванди, що доповнюється нотою малини та барбарису.

Робота команди Національного наукового центру «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України» триває. Щорічно поповнюється гібридний фонд, а щоп'ять років – селекційний фонд. Виділяються сіянці з високими адаптивними властивостями, продуктивністю та ексклюзивними смако-ароматичними властивостями.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ПОМНОЖЕНІ НА ДАВНІ ТРАДИЦІЇ

УКРАЇНСЬКА ДЕЛЕГАЦІЯ ВИНОРОБІВ ВІДВІДАЛА СЛОВЕНІЮ

Словенію вважають справжнім виноробним скарбом Європи, навіть попри те, що це досить невелика за площею країна. Її називають і «землею дикого вина», і «територією екстремального виноробства», традиції якого, до речі, там сягають IV століття. А все завдяки унікальному розташуванню між Альпами, Адріатичним морем і Паннонською рівниною, тому у Словенії ідеальні умови для вирощування винограду. Виготовляючи невелику кількість вина (порівняно з європейськими гігантами), країна впевнено закріпилася на винній карті світу під слоганом «П'є той, хто знає». Тому словенські винороби не лише зберегли власну винну традицію, а й з радістю діляться нею з колегами.

Так, за ініціативи співзасновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Надії Яшук 11–14 березня відбувся професійний ознайомчий тур у Словенію для українських виноробів. Учасники туру відвідали завод компанії L – INOX – виробника професійного обладнання для виноробства, – і виноробні, де використовують це обладнання. Метою поїздки було ознайомитися з традиціями словенського виноробства, на власні очі впевнитися у високій якості продукції компанії L – INOX та, звичайно ж, укласти угоди про придбання обладнання. До речі, медіагрупа «Технології та Інновації» стала співорганізатором поїздки, а Асоціація виноградарів, виноробів і дистиляторів Закарпаття – Головним Організаційним партнером.

Словенія – частина середземноморської винної культури. Словенці споживають вина трохи менше, ніж італійці, французи чи іспанці, але посідають почесне четверте місце за споживанням цього напою на душу населення.

До речі, 30 % словенських вин – столові, а 70 % – вина високих категорій з контрольованим географічним походженням. Здивувати когось органічним чи біодинамічним вином там неможливо, адже принципи словенського виноробства були та залишаються дуже природними й доіндустріальними. Саме тому на місцевих виноградниках рідко коли побачиш трактор, а ручне збирання врожаю тут звичне явище. Крім того, особливість словенського виноградарства та виноробства полягає в тому, що виноградники тут невеликі, а вина виготовляють у невеликих кількостях. Тобто небагато, але бездоганно, адже місцеві винороби не використовують хімічних добавок, сірку застосовують по мінімуму, а вино часто навіть не фільтрують.

Сьогодні у Словенії вирощують 53 технічні сорти винограду у трьох великих виноробних регіонах: Примор'є, Посав'є та Подрав'є.

Станом на 2024 рік площа виноградників у Словенії становить приблизно 14,4 тисячі гектарів, що свідчить про тенденцію до зменшення площі виноградників у країні протягом останніх років. Проте кількість виноробень, за деякими оцінками, сягає понад 28 тисяч (йдеться як про комерційних виробників, так і про малі сімейні господарства та приватних виноробів).

У словенському місті Марібор росте найстаріша у світі виноградна лоза, якій близько пів тисячоліття. З її ягід сорту Жаметна чрніна щороку виготовляється понад 50 літрів вина. Завод L – INOX: сучасні технології, доступні європейським виноробам

Словенська компанія L – INOX, історія якої почалася з виробництва резервуарів з нержавійної сталі у 1992 році, – це сімейний бізнес. Завдяки досвіду, знанням і конкурентоспроможності підприємство зараз виготовляє надійне обладнання з нержавійної сталі, яке відповідає усім вимогам ринку: пневматичні преси, місткості відкритого та закритого типу, резервуари, транспортні системи, автоматичні контролери температури, дробарки, всі види насосів, сепаратори тощо.



– Коли ми почали свою історію з площі всього 100 м², але через 5 років ми переїхали на 1600 м², а в 2020 році побудували нові виробничі потужності на 6500 м². І що більшими ми ставали, то більше замовлень у нас було. Адже будь-яке обладнання, яке ми виготовляємо, можна підлаштувати конкретно під потреби замовника. Винороби нас обирають завдяки нашому більш ніж 30-річному досвіду, надійному сервісу, який ми надаємо 24 години на добу, та можливості виготовляти місткості будь-яких розмірів,

– **зазначають директорка компанії L – INOX Інес ЛОЗЕЙ і технічний директор Андрей ЛОЗЕЙ.**

За її словами, підприємство вперше приймає групу українських виноробів з метою популяризації свого обладнання. Але ключова стратегія розвитку компанії – це особистий контакт з виноробом для того, щоб максимально розказати про переваги продукції.

– Ініціатором проведення професійного туру стала співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Надія Яцук. Виноробні для відвідин ми обирали ті, які розташовані у нашому регіоні та працюють з обладнанням від компанії L – INOX. Загалом спілкування з українськими виноробами виявилось надзвичайно цікавим, а головне – вони налаштовані на плідну співпрацю. Якщо цей досвід проведення професійного туру виявиться для нас ефективним, ми з радістю запросимо у Словенію ще й інших виноробів України, – сказала Інес Лозей.

Словенські винороби – ще ті експериментатори! Так, деякі з них витримують свої вина в карстових печерах, що забезпечує постійну температуру й унікальний смаковий профіль, а інші – під водою, тобто у бочках, занурених в Адріатичне море. Така витримка створює унікальний ефект мікрооксигенації та мінеральний присмак.

Під час візиту української делегації компанія L – INOX не лише презентувала своє виробництво та технології, а й влаштувала українцям чудове знайомство. Безперечно, кожен учасник туру повів в Україну яскраві враження про Словенію, її чудових людей, їхні гарні вина. Співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» **Катерина КОНЕВА**, яка особисто брала участь у поїздці, наголосила:

– Наш професійний тур виноробів у Словенію відбувся на дуже високому рівні. А головне – його учасники впевнилися у високій якості обладнання від L – INOX. Як головний редактор журналу про вино, який присвячений саме технологіям, я бачу: на часі нова хвиля розвитку виноробства України, виноробства, озброєного найсучаснішими технологіями!

Відвідавши виробничий цех компанії L – INOX, винороби впевнилися, що виробники розробили та втілили у виробництво найсучасніші технології, за роки діяльності набули великий досвід, який дозволяє виробляти обладнання найвищої якості. Завдяки кваліфікованій команді L – INOX, яка уважно ставиться до побажань покупців та вимог ринку, виготовлення місткостей та інших спеціальних виробів для використання в енологічній та харчовій промисловості відбувається на високоточному виробництві та з використанням високоякісної сталі.



Близько 33 % обсягу словенського виноробства займають білі вина, 25% – червоні, а 42% – рожеві й ігристі. Але сьогодні Словенія асоціюється передусім феноменом «помаранчевих вин» – білих вин, які витримуються на шкірці винограду, набуваючи насиченого бурштинового кольору й унікального смаку.

[ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД]

До речі, обладнання від **L – INOX** уже давно використовують українські винороби, серед яких – директор ФГ «Шато Паук» Іван ПАУК із Закарпаття. За його словами, сервісне обслуговування, яке надає підприємство, справді на високому рівні:

– Для виробництва вина одним із головних критеріїв є якість обладнання, адже якісні продукти можна виготовляти лише на якісному обладнанні. Під час поїздки ми змогли порівняти різні підприємства і впевнитися в цьому. Але найбільше імponує гарне співвідношення ціни та якості, тому невдовзі хочу поповнити арсенал обладнання ще й пресом та інші види устаткування від **L – INOX**.

На обладнанні від словенського виробника виготовляють вино і на виноробні «Галицькі пагорби», що розташована на півдні Тернопільщини. За словами засновника винарні **Сергія СТЕЛЬМАЩУКА**, своєю гордістю він вважає вино «Мерло» 2023 року Одеського теруару, яке отримало високі бали на конкурсі Wine&Spirits Ukraine в Києві:

– Зараз ми використовуємо місткості на 300 і 500 літрів від **L – INOX**, але в майбутньому хочу придбати у цієї компанії ще й сучасний прес і подрібнювач, який відділяє ягоду від грона. Також вивчаю варіанти місткостей, адже вони бувають різних модифікацій, але серед основних вимог – естетичність і функціональність.



А відомий український винороб і засновник ТМ Му Wine **Едуард ГОРОДЕЦЬКИЙ** зазначив, що вина поки що виготовляє на орендованих потужностях:

– До речі, нещодавно я здійснив свої давні плани та виготовив коньяки. Зараз ми вже завершили будівництво виноробні та невдовзі вона почне свою роботу. Це буде сучасний і потужний винзавод, облаштований відповідно до сучасних технологічних рішень, але в мініатюрі. Мені потрібне практично все обладнання для виготовлення якісного вина: пневматичний прес, дробарка, місткості. Саме тому дуже цікаво було подивитися на виробництво компанії **L – INOX**.

Власник відомої пивоварні «Ципа» Олександр ШАТАЛОВ разом із дружиною Аліною віднедавна розвиває і власне виноробне виробництво і також планує придбати обладнання від компанії **L – INOX**:

– Уже два роки поспіль ми виготовляємо ігристі вина в стилі петнат. І розуміємо, що для того, аби якість вин була стабільною, нам потрібно придбати сучасний прес. Та й не лише прес!.. Тому ми плануємо придбати на наступний сезон нове обладнання для нашої нової виноробні.



СЛОВЕНСЬКИЙ ДОСВІД – УКРАЇНСЬКИМ ВИНОРОБАМ: ТРАДИЦІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИНА У СЛОВЕНІЇ

Учасниками туру стали українські винороби як із традиційних винних регіонів (зокрема, Одещини та Закарпаття), так і з інших регіонів України – Тернопільщини, Хмельниччини та Львівщини. Вони відвідали Приморську виноробну зону, розташовану в південно-західній частині країни, що межує з Італією. Площа виноградників тут сягає 7 тисяч гектарів. Зокрема, вони побували у Vipavska Dolina – одному з регіонів країни, що найбільш динамічно розвивається.

Так, українські винороби відвідали виноробні регіони, де встановлено обладнання компанії **L – INOX**, – Žorž winery, Zoria Podraga winery, Cultus u Podraga, Branko Brataševac winery, Vinska klet Colnar. Там учасники туру ознайомилися з традиціями словенського виноробства, дегустували різноманітні вина з локальних і європейських сортів винограду, а головне, впевнилися у високій якості продукції, виготовленої на сучасному і високоякісному обладнанні L – INOX.

У Словенії виготовляють унікальне вино Cviček («цвічек»). Це легке рожеве вино з кислинкою та мінімальною кількістю алкоголю. Воно є феноменом у світі, адже офіційно належить одночасно до категорії червоних і білих вин.

За словами голови Асоціації виноградарів, виноробів і дистильаторів Закарпаття Олександра ГАРНОВДІЯ, кожна з відвіданих словенських виноробень – цікава й унікальна:

– Так, у Zoria Podraga winery вина витримують у бочках з акації, виноробня Vinska klet Colnar виготовляє високотехнологічні вина, а Cultus u Podraga – біодинамічні. Крім того, приємно здивувала лінійка «оранжів» з тривалою дубовою витримкою у Žorž winery та вишукані ігристі від Branko Brataševac winery. Під час дегустацій ми зрозуміли, що у словенців існує певна ідеологія вина: вони не повторюють німецьку чи французьку класику, а знайшли своє місце у світі вина. І майже всі вина, які ми спробували, були виготовлені з маловідомих локальних сортів. І це те, що хочемо зробити на Закарпатті й ми у форматі «Вин Срібної Землі».

А власник виноробні Petervine **Петро ФЕДИНА** розповів, що висадив на Львівщині 2,5 гектара виноградників, але планує посадити ще 1,5 гектара. Зараз винороб експериментує, підбираючи сорти, які найбільш придатні для умов Львівщини, а вина з яких будуть найсмачніші. Так, особливе місце в його колекції займає вино «Дублянське», яке виготовлене з аборигенного білого сорту.

– Торік ми виготовили вино, яке на 90 % складається із власного винограду та сподіваємося на його високу оцінку. Тому на часі новий виток розвитку нашої молоді виноробні, яку ми плануємо доповнити якісними місткостями від компанії L – INOX, – зазначив Петро Федина.

У Словенії діє винний орден Святого Урбана, покровителя виноробів. Його члени зобов'язуються пропагувати культуру споживання вина, збереження традицій і розвиток виноробства.

Винороб і співвласник господарства «Фрумушиканова» **Володимир ПАЛАРІЄВ** поділився враженнями, що всі словенські виноробні, які відвідала українська делегація, особливі:

– Мені дуже сподобалася Словенія. У будь-якій країні є виноробні зі своєю індивідуальною філософією, адже виноробня – це перш за все емоції. І якщо вино здорове, то воно не може бути поганим. Тому з кожної виноробні, які ми відвідали, ми можемо перейняти якийсь досвід: технічні рішення, підхід до ведення підприємства тощо.

реклама



Mirce 24
5270 AJDOVŠČINA
Slovenija
Tel.: 00386 5 36 84 508
Web: www.l-inox.si
E-mail: komerciala@l-inox.si





СИДР ЯК ЧАСТИНА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

ПРОФЕСІЙНА ПОДОРОЖ НАУКОВЦІВ ДО СИДРЕРІЙ ФРАНЦУЗЬКОЇ НОРМАНДІЇ: ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

Вже понад 15 років Одеський національний технологічний університет співпрацює з Федерацією обмінів «Франція – Україна», адже така співпраця відкриває широкі можливості для набуття міжнародного професійного досвіду викладачів та студентів. У липні 2024 року професори кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ Оксана Ткаченко, Наталя Каменева та Ганна Саркісян відправились у професійне міжнародне відрядження для вивчення культури виробництва сидру. Адже, Нормандія – один із найвідоміших французьких регіонів, де сидр не просто традиція, а частина культурної спадщини. Метою поїздки стало дослідити місцеве виробництво сидрів, зануритися в історію цього напою та побачити, як поєднуються стародавні методи з інноваціями для створення якісного продукту. Враження від подорожі, про які науковці розповіли журналу «Напої. Технології та Інновації», стали важливим етапом на шляху до вивчення перспектив виробництва сидрів в Україні.

– Це був тур із навчальною складовою частиною, у якому брали участь промисловці та викладачі. Повертаючись до традиційного виробництва сидрів, звичайно, виробникам було дуже цікаво побачити французькі умови виробництва. А викладачам – набути практичного досвіду на виробництві. Оскільки кафедра технології вина та сенсорного аналізу займається не тільки навчанням фахівців виноробної, коньячної, пивоварної галузі, але й проблемами та перспективами розвитку технології міцних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Переконані, що французька технологія сидрів є дуже цікавою та перспективною для подальшого розвитку виробництва цього напою в Україні. Тому-то побачити, як це відбувається у Франції – батьківщині виробництва сидрів – було надзвичайно цікаво, – розповідає Наталя Каменева.

Особливості виробництва сидрів у Нормандії визна-

чаються як історичними традиціями, так і інноваційними підходами, що поєднуються у процесі створення цього напою.

Відомо, що Нормандія славиться своїми яблуками, що є основою для сидру. В регіоні вирощують понад 200 різних сортів яблук, які спеціально призначені для виробництва сидру. Їх поділяють на кілька категорій, серед яких: солодкі яблука, які додають напою м'якість і округлість смаку; кислі яблука, що забезпечують напоєм кислотність і свіжість; гіркі яблука, які додають глибину смаку та характерну терпкість.

За словами вчених, вибір сорту яблук суттєво впливає на смакові характеристики готового продукту, тому виробники ретельно комбінують різні типи фруктів для досягнення бажаного результату.



ОСНОВНІ ЕТАПИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА

Процес виготовлення сидру в Нормандії традиційно складається з кількох етапів. Робота починається зі збору і пресування яблук. Яблука збирають вручну, щоб уникнути пошкодження фруктів. Потім їх пресують, отримуючи сік, який стане основою для сидру. Для цього використовують спеціальні преси, які дозволяють максимально ефективно витискати сік, зберігаючи аромати та смакові якості плодів.

Згодом проходить ферментація. Після пресування сік заливають у ферментаційні ємності (зазвичай це великі дерев'яні бочки або контейнери з неіржавіючої сталі), де він проходить процес первинної ферментації. Це може тривати від кількох тижнів до кількох місяців. Далі, залежно від типу сидру, може відбуватися вторинна ферментація, під час якої виникає характерне для сидру насичення діоксидом вуглецю.

Наостанок – етап дозрівання. Після ферментації сидр часто дозріває у дерев'яних бочках. Це надає йому особливий смак, що нагадує нотки дуба або інших деревних відтінків. Дозрівання в бочці також дозволяє сидру набувати більш м'якої текстури та складних ароматів.

– Одне із головних питань, яке стоїть перед людьми, коли вони хочуть освоїти якусь нову технологію – чи потрібно копіювати технологію-прототип? Насправді найбільшою задачею було відчувати філософію, зрозуміти тонкощі формування продукту, його органолептичні характеристики і зробити висновок, чи потрібно їх повторювати в умовах України, – говорить Оксана Ткаченко.

У Нормандії виробляють різні види сидрів. Класичний сидр (Sidre doux) – з низьким вмістом алкоголю (близько 4–5 %) та досить м'яким, фруктовим смаком. Сухий сидр (Sidre brut) – більш насичений і сухий, з вищим рівнем кислотності та меншою солодкістю. Ігристий сидр (Cidre pétillant) – під час вторинної ферментації утворюються природні бульбашки, що надають сидру ефervesцентного ефекту.

В Нормандії виробництво сидру суворо регулюється, і багато виробників мають сертифікацію на свою продукцію, наприклад, АОС (Appellation d'Origine Contrôlée) або IGP (Indication Géographique Protégée), що гарантує високу якість та автентичність сидру. Ці сертифікації визначають не тільки географічне походження, а й конкретні методи виробництва та вимоги до сировини.



Хоча традиційні методи виробництва сидру в Нормандії досі дуже популярні, сучасні виробники також використовують новітні технології. Це включає контрольовану ферментацію, використання сучасних технологій для збереження аромату та смаку, а також розвиток нових сортів яблук, стійких до кліматичних змін та шкідників. Водночас багато виробників вважають за краще працювати за старими традиціями, комбінуючи старовинні методи з сучасними підходами.

Також на сьогодні немає чітких обмежень щодо етикетки чи пляшки.

– Знаходячись у Франції, відвідуючи різні сидрерії, ми бачили різні етикетки. Серед них був і сучасний формат у оформленні, аби привернути увагу молоді. Проте деякі виробники залишають до оформлення етикетки консервативний підхід. Ми відзначили також сімейну організацію ведення бізнесу. Оскільки працівники завжди не вистачає, на сидреріях сім'ями працюють із покоління у покоління, продовжуючи традиції, – наголошує Наталя Каменева.



СИДР ЯК КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА

Сидр у Нормандії – це не просто напій, а частина місцевої культури. Виготовлення сидру передається з покоління в покоління, і багато сімейних виробництв зберігають свої методи протягом десятиліть, а іноді й століть. Цей процес є важливою частиною економіки регіону, що дає роботу багатьом фермерам та виробникам, а також залучає туристів, які прагнуть познайомитися з цією культурною традицією.

– Під час поїздки ми зрозуміли, що нам в Україні не варто робити аналогію напою. Треба було бачити, як благоговійно ставляться французькі виробники до свого продукту, до своїх сортів яблук, до технологій, обладнання. Це ставлення формувалося протягом тривалого часу. Насправді українські професорки не побачили у Франції багато сучасних сидрерій, навпаки, впало в око те, що там працюють на обладнанні, якому уже багато років. Проте виробники прискіпливо ставляться до технології, яка сформувалася протягом декількох століть, – додає Оксана Ткаченко.

Подорож Нормандією формували, виходячи з існуючої у Франції Дороги Сидрів і так підбирали сидрерії для візитів. Основні сидрерії, які вдалося відвідати: Richard Fouque, Producteur bio Lemasson, Codrerie Jouny, Producteur, Ferme de Felicite, La ferme de Billy, Les vergers de Ducus. Кожна з них особлива і є приватною власністю французьких сімей, які здійснюють повний цикл виробництва власноруч.

– Основною сидрерією, яку нам вдалося відвідати, була сидрерія Ніколя Гарньє. На цьому підприємстві, до речі, здійснюють міжнародну підготовку студенти нашого університету. Ніколя Гарньє повністю підтримує українських студентів та викладачів, він залюбки поділився досвідом, традиціями, технологічними прийомами, які передалися йому ще від діда, – говорить Наталя Каменева.

Виробництво сидру в Нормандії – це поєднання багатовікових традицій та сучасних технологій. Головними технологічними нюансами є використання спеціальних сортів яблук, ретельний контроль за процесом ферментації та дозрівання, а також збереження регіональних особливостей виробництва. Саме це робить сидр з Нормандії унікальним на ринку і важливою частиною культурної спадщини Франції.

Перше, що впадає в око на більшості сидрерій – це безкраї яблуневі сади, де ростуть яблука, призначені для виготовлення сидру. Сади звичайно складаються з різноманітних сортів яблук: солодких, кислих і гірких, які підбираються за спеціальними вимогами для досягнення певного балансу смаку в готовому продукті. Восени, під час збору врожаю, сади наповнені людьми, які вручну збирають яблука, обираючи найкращі плоди для подальшої переробки. Відвідувачі можуть побачити процес збору та дізнатися про різницю між сортами яблук і їхнім впливом на смакові якості сидру.

У традиційних сидрерій, особливо в старих господарствах, можна побачити старовинні преси для яблук. Зазвичай це великі дерев'яні або металеві машини, що використовують важелі для отримання соку з яблук. Після того, як плоди зберуть, їх пропускають через ці преси, де їх подрібнюють і вичавлюють сік. Після пресування сік потрапляє у спеціальні резервуари для ферментації. У деяких сидрерій можна побачити старі дубові бочки або сучасні металеві ємності, де проходить перший етап ферментації. Тут сік перетворюється на сидр за допомогою природних дріжджів, які починають бродити і перетворювати цукри на алкоголь.

Нормандія славиться своїми яблуневими садами, з яких виготовляють різноманітні види сидру – від легких і фруктових до насичених і витриманих сортів. Особливістю місцевих сидрів є велика увага до вибору яблук: тут використовуються не тільки традиційні сорти, але й нові гібриди, що дозволяють експериментувати зі смаками та ароматами.



ПЕРСПЕКТИВНА СПІВПРАЦЯ МІЖ НАУКОЮ І ВИРОБНИЦТВОМ

Професійно-навчальна подорож відбулася за ініціати-ви Кооперативу «Дари Берегівщини», що на Закарпатті у складі керівників Олександра Пересипкіна та Еріки Шапочки.

За словами вчених, досліджувати сидри в Україні їх надихнули українські яблуневі сади, ягідники. Промислові сади для українських садоводів – це шлях до технологій переробки повного циклу. Некондиційні яблука, некалібровані яблука, які не підпадають під товарний вигляд, можуть з успіхом перероблятися на сидри.

– Також можлива кооперація з українськими ягідника-ми, адже джиджер (сильногазований безалкогольний напій українського виробництва, що виготовлений з інгредієнтів найвищої якості, на основі ферментованого імбиру та лимону) можна виготовити на основі малини чи тих ягід, які присутні в тій чи іншій місцевості, – додає Оксана Ткаченко.

За словами професорки, цей проект і цей професій-ний тур були організовані в контексті співпраці між на-укою і бізнесом:

– Ми допомогли зробити такий продукт на Закарпатті, – як розробники сидру СОК «Дари Берегівщини», на ви-норобні Gut Wine в Берегівському районі. Нещодавно виготовили першу лімітовану партію сидру.

– Головний наш результат подорожі – ми навчалися, досліджували досвід. Повернулися з думкою, що нам по-трібно робити свій власний продукт – сидр. Він має пра-во відрізнятися від французького, а бути українським. Ми приїхали, будучи під великим враженням від того, що побачили у Франції – гордість за їхню історію і за той продукт, який вони створили. Думаю, що ми так само мо-жемо бути родоначальниками подібного шляху. Сидри у нас в Україні виготовляють переважно великі компанії, і більша частина українських сидрів, яка представлена на ринку, – це сидри, які умовно можна назвати «штучни-ми». А саме, ці напої штучно карбонізовані, і зроблені на основі концентрату. Ми ж хочемо почати виробництво продукту, який буде мати українську душу, – стверджує Оксана Ткаченко.

КРАФТОВИЙ СПИРТЗАВОД

- 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

brewerysst@ukr.net | www.stainles-technologies.biz

