

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

2
(104)
2025

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info



ОПИЛІА
ENGINEERING



реклама

Україна, м. Тернопіль, вул. Лозовецька, 15

+38 067 350 83 07

www.opillia.tech



с.5

Father's Wine:

як інноваційні технології
виноробства стали успішними
на Тернопільщині



с.41

Відродження історичного теруару
Могилівського Подністров'я.

«GIGI winery»: українське вино
з грузинським серцем



КАСТА ВИНРОБІВ

Найширший
асортимент товарів
для мікровиноробства



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

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



Scan for details

+38 048 797 2271

info@casta-of-brewers.com

www.casta-of-brewers.com



**Uniqueness
On Top.**

At Tapi we
believe a
closure is

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

Tapi | UNIQUENESS ON TOP

НОВИНА

- 4 Виноробство по-європейськи: що дає новий Закон про виноград і вино

ВИНОРОБСТВО: ДОСВІД

- 5 Father's Wine: Як інноваційні технології виноробства стали успішними на Тернопільщині

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 10 Інжиніринг нового покоління: як INPROMINOX формує технологічний стандарт європейського виноробства

АНАЛІТИКА

- 14 Виноробний бізнес від «А» до «Я»: де криється успіх? Тенденції ринку, поради експертів та практиків

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 25 Padergnone Viva! традиції Трентіно у кожному виноградному саджанці

ВИНОГРАДАРСТВО І ВИНОРОБСТВО: ДОСВІД

- 28 Chateau Pauk: традиції плюс інновації: Іван ПАУК: «На цих схилах виноградники існували ще на початку минулого століття – за часів Австро-Угорської імперії»

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 32 Знання та практичний досвід: секрет успіху компанії L – INOX

ВИНОРОБСТВО

- 34 Столітня мрія виноградних схилів: як родина Крицких відроджує закарпатське виноробство

ВИНОГРАДАРСТВО І ВИНОРОБСТВО

- 41 Відродження історичного теруару Могилівського Подністров'я «GIGI winery»: українське вино з грузинським серцем

ТЕХНОЛОГІЇ

- 46 Натуральні CO₂-екстракти у виробництві квасу – для створення оригінальних смаків

- 48 Tapir Group і Ganau: ексклюзивні корки для виробників напоїв

ЛАБОРАТОРНЕ ОБЛАДНАННЯ

- 51 Передові технології ANTON PAAR ефективно працюють на Ужгородському коньячному заводі

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 54 Біозахист як альтернатива S2O: дріжджі Metschnikowia pulcherrima LEVEL2 Guardia™

ПОДІЇ

- 57 Технології та традиції: сучасні рішення для виноробів на форумі в Мукачеві

«Напої. Технології та Інновації»

№ 2 (104) 2025 р. (3-4/2025)

Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Дата виходу у світ –
15.02.2026 р.

Тираж – 3 тис. примірників.

Адреса редакції:
вул. Соборна, 1, офіс 217,
м. Рівне, Україна, 33023.

Поштова адреса:
м. Рівне, 33027, а/с 241.

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

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

Ідентифікатор медіа в реєстрі
Національної ради України з питань телебачення

і радіомовлення: R30-03741 від 11.04.2024
(Рішення Національної ради № 1272).



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

Розповсюджується через адресну розсилку і шляхом передплати керівникам виноградарських та виноробних компаній, підприємств із виробництва пива, міцних алкогольних, слабо- і безалкогольних напоїв, а також компаній-дистриб'юторів та імпортерів напоїв. Журнал розповсюджується на спеціалізованих виставках України та за кордоном. У pdf-форматі журнал поширюється в соціальних мережах, на тематичних сторінках і в тематичних групах – насамперед медіагрупи «Технології та Інновації»: «Напої. Технології та Інновації», Винний клуб «Галерея», Craft beer forum.

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

Кількість реклами в загальному обсязі видання становить 38 %.

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

Редакція журналу забезпечує мовну коректність і стилістичну цілісність матеріалів відповідно до Українського правопису. Остаточне рішення щодо мовних і стилістичних правок ухвалює редакція.

Директор: Надія Яшук, madia@ukr.net.

Головний редактор: Катерина Конєва.

Випусковий редактор: Жанна Крук,

techandinnosad-beer@ukr.net

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,

Лілія Коломієць, Катерина Трачук, Світлана Горощко.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Сергій Черняк.

Передплата і реклама:

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

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com;

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83,

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

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

Лілія Коломієць, +38 093 658 91 25,

liliashev@ukr.net.

Бухгалтерія: +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com.

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

Віддруковано: підрядник

ПП «Поліграфінтер».

Рахунок № СФ-002105

від 17 Грудня 2025 р.

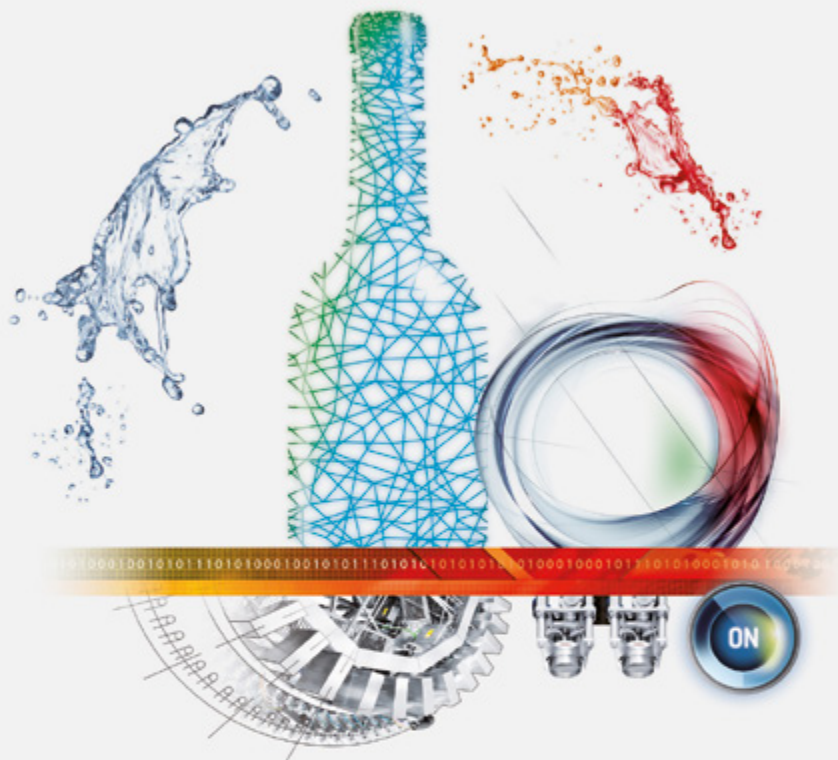


НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

SIMEI

МІЖНАРОДНИЙ
САЛОН
УСТАТКУВАННЯ
ДЛЯ ВИНОРОБСТВА
І БУТИЛЮВАННЯ

ORGANIZED BY



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

info@simeit.it / simeit.it

17th-20th November 2026
Fiera Milano (Rho) Italy



**Liquid innovation.
Solid solutions.**

BEVER
TECH

A BRAND OF
IPACK-IMA

Organized by



info@beverttech.it
www.beverttech.it



Виноробство по-європейськи: що дає новий Закон про виноград і вино

З 1 січня 2026 року в Україні набрав чинності Закон № 3928-IX «Про виноград, вино та продукти виноградарства», який задає новий стандарт розвитку виноробної галузі. Документ визначає сучасні вимоги до вирощування винограду, виробництва, маркування та обігу вина, захищає географічні зазначення та наближає українську систему до норм ЄС. Для виробників це означає нові можливості формувати регіональні бренди, підтверджувати автентичність продукції та підвищувати конкурентоспроможність на внутрішньому та міжнародному ринках.

Одним із ключових елементів Закону є захист географічних зазначень – назв вин та виноградної продукції, пов'язаних із певним регіоном, кліматом чи традиціями виробництва. Це дозволяє виробникам закріпити за собою регіональні бренди та гарантувати споживачам автентичну якість продукту.

Для впорядкування галузі буде створено Виноградарсько-виноробний реєстр – державну систему з даними про виноградники, виробників та учасників ринку. Закон також оновлює класифікацію виноробної продукції, встановлює стандарти якості та вимоги до маркування, визначає порядок державного контролю і загальні принципи розвитку галузі.

Держпродспоживслужба підкреслює, що нові правила відкривають українським виноробним регіонам нові можливості: захищені географічні зазначення допомагають просувати локальні продукти, створювати впізнавані бренди та зміцнювати позиції українських вин на внутрішньому та зовнішньому ринках.

У контексті підходу з європейським законодавством Служба забезпечуватиме дотримання стандартів безпечності, контролю якості та механізмів захисту географічних зазначень. Водночас для бізнесу нові правила створюють додаткові ризики,

тому виробникам важливо відстежувати законодавчі зміни та судову практику. У цьому допомагає платформа LIGA360, яка дозволяє юристам і представникам бізнесу працювати з регуляторними змінами без несподіванок.

Голова Асоціації крафтових виноробів України та CEO виноробні **Beukush Світлана Цибак** наголошує, що обговорення закону виглядає запізнілим, адже документ було ухвалено ще у 2024 році й у галузі було достатньо часу для адаптації.

– Це базовий закон, який остаточно відмовляється від застарілої системи регулювання, узгоджує українське виноробство з європейськими нормами та вводить ключовий інструмент прозорості – виноградарсько-виноробний реєстр. Саме він має стати основою легального ринку, працюючи як універсальний «паспорт» виноробні, виноградника і продукції, – зазначає Світлана Цибак.

Набуття чинності Законом № 3928-IX стало важливим етапом реформування виноробної галузі України, підкреслює президентка Всеукраїнської асоціації виноробів і сомельє, засновниця та керівниця Першої в Україні Школи сомельє **«Майстер-клас» Наталія Благополучна:**

– Новий закон замінює застарілу модель регулювання, яка діяла понад 20 років, і усуває застарілі терміни, незрозумілі європейському споживачеві. Він закладає основи європейської класифікації вин, запроваджує географічні зазначення та контролювані назви за походженням, формує єдиний державний реєстр виноградників, а також відкриття можливостей для розвитку нових винних регіонів України, де винороби зможуть і вирощувати виноград, і виробляти власні напої. Закон встановлює зрозумілі й прозорі вимоги до маркування, завдяки чому винна етикетка стає ближчою та читабельнішою для споживача. Попереду непростий перехідний період, однак ці зміни є необхідними для підвищення якості українських вин, розвитку нових виноробних регіонів і зміцнення позицій України на внутрішньому та міжнародному ринках.

Father's Wine:

ЯК ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА СТАЛИ УСПІШНИМИ НА ТЕРНОПІЛЬЩИНІ



П'ятнадцять років експериментів, сміливих рішень і постійного пошуку технологічних інновацій зробили винарню Father's Wine з Гусятина Тернопільської області однією з найцікавіших історій українського крафтового виноробства. Сьогодні це підприємство не лише випускає 55 тисяч пляшок на рік, експортує вина до США, Естонії та Японії, а й довело, що навіть у нетиповому для виноградарства регіоні можна створювати продукцію світового рівня. Про технологічні особливості технічного виноробства в Тернопільській області, інноваційні методи витримки та секрети створення унікальних вин журналу «Напої. Технології та інновації» розповіли співзасновниці винарні Оксана та Надія БУЯЧОК.

ТЕХНОЛОГІЧНА ФІЛОСОФІЯ: ВІД ДОМАШНІХ ЕКСПЕРИМЕНТІВ – ДО ПРОФЕСІЙНОГО ВИРОБНИЦТВА

Історія виноробні Father's Wine почалася з експериментального виноградника, на якому Володимир Буючок, засновник родинного бізнесу, разом з досвідченим виноробом Віктором Кондратом робив свої перші кроки у виноробстві. Вони вивчали сорти, оцінювали саджанці та проводили експерименти у підвалі будинку. До речі, на експериментальному винограднику висадили 35 сортів технічного винограду, більшість з яких були новими та нетиповими для українського виноробства.

– Було таке, що одного сорту достигало тільки п'ять грон, з яких виходило менш ніж 20 літрів вина. І тоді вони або витримувалися окремо, або купажувалися, – пригадує Надія Буючок.

Загалом ідея виготовлення вина на Тернопільщині тоді здавалася неможливою, адже цей регіон не вважався придатним для виноробства. 2018 року Володимир Буючок, на превеликий жаль, раптово пішов з життя, але його сім'я, дружина та діти, вирішили продовжувати справу батька, назвавши винарню на його честь – Father's Wine. З часом площі виноградника розширили до 6 гектарів, на яких сьогодні вирощують різноманітні сорти винограду. Так, 4 гектари займає перша ділянка, а 1,8 гектара – нова.

Технологічний прорив виноробні стався у 2018-му, коли після смерті засновника справу продовжили його дружина та діти. Донька Оксана пройшла інтенсивне навчання у школі Just Ferment It, заснованій відомими енологіями Марією Скорченко й Аліною Тенетко, які працюють у Новій Зеландії. Вони, до речі, стали й технічними консультантами підприємства.

– Того літа дівчата організували кілька курсів, і я всі їх пройшла, бо потребувала теоретичних знань. А інше – це практика, адже в нас унікальна історія, унікальні сорти й унікальна місцевість, де тривалий час ніхто не вирощував технічний виноград, – зазначила Оксана Буючок.



ТЕРУАР І КЛІМАТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ РЕГІОНУ

Підприємство Father's Wine виготовляє вино переважно з сировини, вирощеної на власних виноградниках загальною площею 6 гектарів, розташованих на різних ділянках з різними характеристиками. Так, ґрунти там в основному чорнозем з домішками синьої глини та карбонатами.

Але основний виклик Тернопільщині полягає у надлишку вологи, що створює специфічні умови для виноградарства.

– *І це наша основна проблема. Особливо складно було цього літа, адже від надлишку вологи та теплої погоди дуже швидко розвиваються захворювання винограду, – розповіла про особливості догляду за виноградом Надія Буячок. – Водночас багаті ґрунти створюють свої технологічні завдання. Так, чеканку винограду, тобто обрізування нових приростів, треба проводити постійно, адже дуже швидко з'являється багато зеленої маси. Водночас необхідно дотримуватися балансу під час цієї операції, оскільки занадто сильне відкриття грон може призвести до опіків винограду від сонця.*



Кліматичні зміни останніх десятиліть кардинально вплинули на технологічний аспект виноградарства. Якщо, за словами співзасновниці підприємства, 15 років тому перше збирання винограду проводили орієнтовно в середині жовтня, то в сезоні 2024 року перший урожай винограду в господарстві збирали вже 26 серпня.

Окрім того, через таку зміну кліматичних умов на підприємстві перестали укривати на зиму кущі винограду. Так, у перші роки діяльності виноград вкривали за спеціальною технологією: лози нахиляли до землі, накривали їх папером або агроволокном, а потім присипали землею.



СОРИМЕНТ ВИНОГРАДНИКА: ЩО ВИРОЩУЮТЬ НА ТЕРНОПІЛЬЩИНІ?

Як уже зазначалося, спочатку на експериментальному винограднику висадили 35 сортів, щоб вивчити, як вони поведуться в ґрунтово-кліматичних умовах Тернопільської області. В результаті вдалося сформувати стабільний сортимент, завдяки якому підтримується лінійка вин Father's Wine. Й технологічною основою виробництва вина є сорт **Йоханітер**. Цей флагманський сорт винарні демонструє ідеальну адаптацію до місцевих умов.

– Цей сорт нам сподобався з першого вина, причому він сподобався усім, адже має гарну кислотність. Окрім того, він легкий і дуже ароматний, – зазначила Оксана Буячок.

За її словами, зараз з Йоханітера виготовляють роблять 4 стилістичні варіації вина з застосуванням різних технологічних прийомів.

Юпітер – це певний технологічний виклик на підприємстві, адже цей американський кишмиш сорт створює особливі технологічні завдання під час виготовлення вина.





– Так, з нього не можна виготовляти білі та червоні вина, лише рожеві. Це складний і специфічний сорт, але результат нам подобається, – запевнила Оксана Бучок. – Вино «Рожевий квадрат» з цього сорту – одне з найпопулярніших з нашого асортименту завдяки унікальності смакового профілю. До речі, ніхто з наших колег не виготовляє рожевого вина, яке було б таким популярним.

Сорт **Мускат Оттонель** потребує особливого технологічного підходу через свою примхливість. Він може часто хворіти, мати проблеми з запиленням і демонструвати низьку урожайність. Але цікавий цей сорт завдяки тому, що з нього на винарні Father's Wine виготовляють вина петнат, а також тихі та оранжеві вина, використовуючи різні технологічні схеми для кожного стилю.

Дублянський використовується для виготовлення як традиційних білих вин, так і для різних інноваційних технологій.

– Так, торік ми хотіли застосувати одну схему, але цей сорт стрімко набрав цукру, тому використали технологію *skin contact*, коли після віджиму сік винограду певний час контактує з ягодами, шкіркою, а іноді й кісточками, – розповіла співзасновниця винарні.



Окрім того, за її словами, на новому винограднику висаджено сорт Шардоне двох клонів з різним технологічним призначенням: один для ігристого, інший – для класичного вина Шардоне.

Що цікаво, підприємство Father's Wine свідомо обмежує алкогольність своїх вин, орієнтуючись на сучасні споживацькі тренди, а також на власні вподобання.

– Коли я почала виготовляти вина, то їхня стилістика різко змінилася. Так, рівень алкоголю в білих і рожевих винах коливається в межах 11–12,5 %. Загалом у нас досить егоїстична політика, адже ми не створюємо ті вина, які не п'ємо самі, – розповіла Оксана Бучок.

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ЛАНЦЮЖОК СТВОРЕННЯ «ТАТОВОГО ВИНА»: ВІД ВИНОГРАДУ – ДО ПЛЯШКИ

Організація збирання врожаю винограду потребує чіткої координації між виноградником та виноробнею. Так, у сезон на полі працює 30 людей, причому лише вранці – з 6:00 і до 10:00–11:00. Виноград збирають вручну у спеціальні ящики, які дозволили оптимізувати процес транспортування врожаю.

Цьогорічною технологічною інновацією винарні Father's Wine стало впровадження сортувальної лінії, яка дозволяє швидше та якісніше відсортувати виноград перед початком його переробки. І завдяки цьому до дробарки потрапляє чистий і відсортований виноград, який не містить зіпсованих і гнилих ягід.

Більшість обладнання для виготовлення «Татого вина» європейського виробництва.



– Користуємося ємностями для бродіння від компанії **INPROMINOX** виробництва Болгарії вже шість років. Циліндри мають об'єми 2, 3 і 5 тонн, нержавіюча сталь якісна, сорочки працюють точно – забезпечують охолодження або підігрів для стабільної температури. Це обладнання показало себе в роботі надійним, працює стабільно, без збоїв і не потребує зайвого втручання, що для нас важливо в сезон.



Чи не найважливішою технологічною інновацією винарні Father's Wine стало придбання флотатора для освітлення суслу. За словами Оксани Буячок, цей метод виноробні підприємства використовують нечасто, адже це дуже дорогий процес:

– Флотатор з допомогою азоту та бентоніту підіймає шапку вгору весь осад, який мав би опуститися вниз. І завдяки цьому процес бродіння починається через п'ять годин після пресування, а не через 24–36 годин, як при природному освітленні. Таким чином сусло очищується якісніше та значно швидше.

Кожна місткість для бродіння оснащена системою контролю температури з можливістю точного регулювання на всіх етапах. За словами співзасновниці винарні, такий контроль позитивно впливає на якість майбутнього вина, адже температурний режим напряму визначає органолептичні характеристики готового продукту:



– Приміром, біле вино може виробити і за три дні, але бути безароматним, а може бродити і два тижні, завдяки чому напій стане ароматним і насиченим. Контроль температури дозволяє впливати на швидкість бродіння та екстракцію ароматичних сполук. І на цьому етапі важлива персональна майстерність винороба та його досвід, щоб розуміти, які можливості можуть з'явитися та які ризики можуть виникнути.

ДРІЖДЖОВА ПРОГРАМА ТА СТИЛІСТИЧНІ РІШЕННЯ

Винарня Father's Wine для виготовлення вина в основному використовує французькі дріжджі Lallemend, додатково застосовуючи продукти ще двох виробників.

– Але Lallemend – це наша база. Загалом дріжджі підбираємо індивідуально до сорту та стилю вина. І кожного року ми до того вина, технологію виготовлення якого вже напрацювали, додаємо щось нове, – розповіла про експериментальний підхід до виноробства Оксана Буячок.

АМФОРНІ ТЕХНОЛОГІЇ: ПОЄДНАННЯ ІТАЛІЙСЬКИХ ТА УКРАЇНСЬКИХ ТРАДИЦІЙ

Знайомство Оксани Буячок з амфорними технологіями виноробства відбулося під час відвідин Бордо у 2019 році.

– Там я побачила дуже багато амфор і не могла зрозуміти, що вони роблять у Бордо. Але тамтешні винороби розповідали про нову хвилю популярності амфор, – пригадала співзасновниця Father's Wine.

І тоді на винарні вирішили спробувати технологію витримки вина в амфорах. Так, перша італійська амфора об'ємом 330 літрів дала настільки вдалі результати, що підприємство вирішило продовжувати далі. З часом цю амфору замінили на більшу, об'ємом 550 літрів.

Унікальним експериментом стало замовлення амфор у традиційних українських гончарів.

– Так, майстри з Опішні, що на Полтавщині, погодилися виготовити нам дві амфори об'ємом 550 літрів. Цікаво, що українська амфора значно швидше розвиває вино, але це зовсім інший тип витримки й інший результат, тому такі вина ми завжди купажуємо, – пояснила особливості витримки в амфорах Оксана Буячок.

Амфорна витримка забезпечує мікроокисдацію вина без насичення його дубильними речовинами. Глиняні стінки дозволяють вину «дихати», сприяючи його м'якому розвитку. До речі, українська глина має інші мінеральні властивості, якщо порівнювати її з італійською, і це значною мірою впливає на швидкість дозрівання вина.

Окрім того, винарня Father's Wine витримує деякі вина і в старих дубових бочках. Зокрема, вино «Піно Нуар» витримується в дубі протягом 12 місяців. Загалом на підприємстві використовують українські та французькі бочки для створення різних профілів вина.

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ

Винарня створила власну лабораторію за підтримки Інституту виноградарства та виноробства імені Таїрова НААН України. На її обладнанні визначають ключові параметри майбутнього напою – вміст сірки, титрованих кислот, спирту тощо.

Окрім того, торік підприємство придбало в Новій Зеландії й професійну тестову лабораторію. За словами Надії Буячок, це обладнання передбачало невеликі фінансові інвестиції, але воно того вартує.

Проте для повного аналізу виноробня Father's Wine співпрацює з сертифікованими лабораторіями. Зокрема, зараз укладена угода з лабораторією з Івано-Франківська, тестові зразки для якої підприємство передаватиме через логістичну компанію.

АСОРТИМЕНТ: ЯКІ ВИНА Є В ЛІНІЙЦІ FATHER'S WINE?

Вина Father's Wine впевнено посіли своє місце на виноробній карті України та знайшли свого споживача. Тож зараз в асортименті виноробні представлені білі, рожеві та червоні вина, а також вина в інших стилях, зокрема, й експериментальних. Так, до лінійки білих вин належить вино «Йоханітер», вироблене з однойменного сорту винограду, відомого своєю стійкістю до хвороб і шкідників, що дозволяє виробляти органічні вина з мінімальним втручанням у природу. Також у цій лінійці є вино «Рислінг» з сорту Рислінг Рейнський, що характеризується своєю вишуканою кислотністю і здатністю чудово витримуватися, та «Мускат Оттонель», виготовлене з однойменного сорту винограду. Цікавим є й витримане вино «Лице Шардоне», яке завдяки витримці набуває багатого характеру та м'якої, збалансованої структури.

У лінійці червоних вин присутні вина «Сапераві» (з власного винограду), а також Піно Нуар, Каберне, Мерло тощо, для виготовлення яких виноробня купує технічний виноград.



Крім того, виноробня Father's Wine виготовляє й вина петнат за допомогою традиційного методу виноробства ансетраль, при якому вино розливають у пляшки до повного завершення свого першого бродиння. Тому в асортименті присутні петнати «Юпітер», «Йоханітер», «Оттонель», «Дублянський», «Геліос».

Також в асортименті виноробні є рожеве вино «Рожевий квадрат» з сорту Юпітер, а також бурштинове вино «Дублянський», яке впродовж 6 місяців витримується в глиняних амфорах.

Цікавою позицією в лінійці є й оранжеві вина, які виготовляються з використанням технології мацерації білих сортів на шкірці.

– Іншими словами, це біле вино, виготовлене за червоною технологією. Тобто процес мацерації відбувається зі шкірками та кісточками, а терміни цього етапу визначаються індивідуально залежно від сорту та бажаного стилю. Це може бути і 21 день, і 28, і навіть 40 днів. Після завершення мацерації вино пресується та продовжує дозрівати, проте вже без твердих частин, – зазначила Оксана Буячок.

ЗБУТ, ЕКСПОРТ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Як уже зазначалося, вина Father's Wine продаються не лише в Україні, а й за кордоном. Так, власний сайт забезпечує 12 % продажів без реклами, а сектор HoReCa займає 25 % продажів.

Попри складний 2022 рік, саме тоді виноробні вдалося вийти на зовнішній ринок і розпочати експорт до Естонії та Японії. Проте найбільший реалізований проект – експорт до США спільно з компанією «Шабо».

Щодо планів Father's Wine, то, за словами Оксани Буячок, зараз стратегічна мета виноробні полягає в освоєнні класичного методу виробництва ігристих вин. Але основними викликами залишаються обмежені виробничі потужності.



ІНЖИНІРИНГ НОВОГО ПОКОЛІННЯ: ЯК INPROMINOX ФОРМУЄ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ СТАНДАРТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ВИНОРОБСТВА

У сучасному світі, де виноробна індустрія переживає період глибокої технологічної трансформації, питання надійності виробництва, оптимізації витрат і стабільності якості стають центральними для кожного підприємства – від невеликих сімейних господарств до великих холдингів. Саме тому дедалі більше виробників обирають не поодинокі обладнання, а комплексні технологічні рішення, які забезпечують довгострокову ефективність і передбачувані результати. Болгарська компанія INPROMINOX, що спеціалізується на проектуванні, виготовленні та монтажі обладнання з нержавіючої сталі для виноробної, пивоварної та лікеро-горілчаної промисловості, стала одним із ключових гравців у цьому сегменті, формуючи новий стандарт технологічної інфраструктури на європейському ринку.



INPROMINOX ВИГОТОВЛЯЄ ТА ПРОПОНУЄ:

- Резервуари, ферментатори, акратофори будь-якого обсягу з різноманітною конфігурацією, теплообмінне обладнання, а також майданчики обслуговування, комунікаційні та допоміжні лінії з нержавіючої сталі як стандартних типо-розмірів і комплектацій, так і з урахуванням будь-яких вимог замовника щодо конструкцій, обсягів і комплектацій.
- Різні технологічне обладнання, як приймальні бункери, дробарки-гребневідділювачі, пневматичні та гідравлічні преси, транспортери, помпи, фільтри та інше.
- Лінії розливу та закупорювання.
- Дистиляційне обладнання.
- Модернізація-реконструкція діючих виробництв та проектування, комплектація і запуск нових підприємств «під ключ».
- Можливість виробництва ємнісного обладнання та майданчиків для обслуговування безпосередньо на підприємстві замовника.



В основі підходу INPROMINOX – принцип індивідуальних рішень: компанія не оперує шаблонними пропозиціями, натомість ретельно аналізує виробничий процес кожного клієнта, обсяги виробництва, доступний простір, бюджет і довгострокові плани розвитку. Це дозволяє створювати обладнання, яке ідеально відповідає технологічним потребам конкретного підприємства та забезпечує максимальну ефективність у реальних умовах виробництва. Особливу увагу INPROMINOX приділяє матеріалам: для виготовлення резервуарів, теплообмінних систем, комунікацій та технологічного обладнання використовується лише сертифікована нержавіюча сталь AISI 304/316 відповідно до європейських стандартів DIN та ISO. Такий підхід гарантує довговічність, захист від корозії та деформацій, а також повну відсутність впливу матеріалу на смакову стабільність продукту, що є критично важливим чинником для виробників вина та дистилатів.

Однак діяльність INPROMINOX не обмежується лише виробництвом. Компанія забезпечує повний технічний супровід у процесі виготовлення обладнання, надаючи робочі креслення, технічні специфікації, графіки виробництва та фотозвіти, що дозволяє клієнту повністю контролювати перебіг проєкту. На етапі монтажу фахівці компанії виконують інсталяцію резервуарів, трубопроводів, насосних систем і компонентів автоматизації, а також здійснюють пусконаладжувальні роботи. Це означає, що замовник отримує не просто металеві конструкції, а повністю готову до роботи систему, інтегровану у виробничий цикл.





Окремої уваги заслуговує підхід INPROMINOX до навчання персоналу. Компанія передає не лише обладнання, а й знання, навчаючи співробітників підприємства правильної експлуатації, обслуговування, СІР-мийці та сервісного очищення. Це мінімізує ризики технологічних збоїв і забезпечує стабільну, безперебійну роботу обладнання протягом багатьох років. Після запуску виробництва клієнти отримують гарантійну та післягарантійну підтримку, включно з оперативним постачанням запчастин і сервісним обслуговуванням, що особливо важливо у сезон високого навантаження, коли будь-який простій може коштувати підприємству значних фінансових втрат.

Серед ключових факторів, які відрізняють INPROMINOX на ринку, – здатність оптимізувати не лише технологічні процеси, а й економіку виробництва. Інженери компанії розробляють рішення, що зменшують енергоспоживання, оптимізують використання ресурсів, скорочують втрати сировини і підвищують продуктивність, забезпечуючи швидке повернення інвестицій. Для багатьох виноробних господарств це стає вирішальним аргументом: інвестиції в інфраструктуру перетворюються на стратегічну перевагу та реальну фінансову вигоду.

Компанія INPROMINOX вже багато років співпрацює з численними виноробними підприємствами. Серед наших клієнтів – Fathers Wine VB (Татове вино ВВ), Родинна виноробня Зелениці, ПРАТ «Галіція Дистилерія», ПРАТ «Вікторія», Виноробня «Колоніст», Виноробня «Одесос», ТОВ «Збаразький горілчаний завод», а також інші виробники в різних країнах, що довіряють нам проектування, оснащення та модернізацію своїх виробничих майданчиків.

Сьогодні INPROMINOX виступає не просто виробником обладнання, а технологічним партнером, який супроводжує винороба на всіх етапах розвитку – від модернізації існуючих ліній до будівництва повноцінних виробничих комплексів «під ключ» та вирішує основні проблеми винороба. У світі, де якість і сталість виробництва визначають конкурентоспроможність бренду, така співпраця стає фундаментом довгострокового успіху.



реклама

INPROMINOX®

Болгарія

5140, м. Лясковець,
вул. Максима Райковича, 34Г
Тел.: +359 87 788 80 90
E-mail: info@inprominox.com
www.inprominox.com





INPROMINOX (Болгарія) – комплексні рішення для виноробної, пивоварної та лікеро-горілчаної галузей.



ПРОЄКТУВАННЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА МОНТАЖ ЄМНІСНОГО Й ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ, ВКЛЮЧНО З КОМУНІКАЦІЯМИ.

- Обладнання з нержавіючої сталі: резервуари, ферментатори, акратофори, теплообмінники, майданчики, комунікації (стандартні та індивідуальні).
- Технологічне обладнання: бункери, дробарки, преси, транспортери, насоси, фільтри.
- Лінії розливу й укупорки, дистиляційні системи.
- Модернізація виробництв і запуск нових «під ключ».
- Можливість виготовлення обладнання на майданчику замовника.

+359 87 788 80 90
info@inprominox.com
www.inprominox.com

Болгарія
5140, м. Лясковець,
вул. Максима Райковича, 34Г
@inprominox



Виноробний бізнес від «А» до «Я»: де криється успіх?

Тенденції ринку, поради експертів та практиків

Із чого починається виноробний бізнес? Більшість виноробів скажуть, що з величезної любові до своєї справи та бажання творити. Бо саме експерименти виражають майстерність винороба та формують його обличчя. А ще – із чіткого бачення майбутнього результату. Щоб започаткувати виноробний бізнес – треба докласти неабияких зусиль. Попри труднощі, щороку про себе успішно заявляють нові виробники. Так, зокрема, за інформацією, яку надає голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ» Володимир ПЕЧКО, нині в Україні працює близько 200 виноробних підприємств, із яких близько 80 % – крафтові. А за останні 5 років кількість підприємств, які з'явилися на ринку, збільшилася на 70 % порівняно з 2020 роком. Це свідчить про те, що виноробний бізнес перспективний та прибутковий. Журналісти видання «Напої. Технології та Інновації» поспілкувалися із представниками виноробень, щоб з'ясувати, як створити виноробний бізнес та зробити його успішним.

ВИНО НАРОДЖУЄТЬСЯ НА ВИНОГРАДНИКУ

Виноградник – це творче полотно, де виноградар втілює всю свою майстерність у догляді, щоб у результаті отримати не просто якісне вино, а таке, яке буде брати участь в міжнародних дегустаційних конкурсах та підкорювати європейського споживача. Досвідчені виноградарі знають, що характер майбутнього вина починається з вибору ділянки для виноградника і його планування, а також із вибору сортів, схеми посадки, формування куща, технології вирощування винограду, тощо. Важливе кожне рішення. У цьому також переконує **професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ, доктор сільськогосподарських наук Наталя КАМЕНЕВА**. За її словами, ще перед закладанням виноградника винороб повинен розуміти, який результат він хоче отримати, який сенсорний профіль вина робити. А вже тоді моніторити ринок, щоб розуміти, що цікаво споживачам, що краще продається.

Генеральний директор АТ «Коблево» Віталій РЯБОШАПКО впевнений, що виноградник потрібно закладати з любов'ю та розумінням того, що хочеш робити в майбутньому:



– Варто проаналізувати ґрунтові особливості, чи вони придатні для виноградарства. Тоді дібрати сорти, які висадити відповідно до рози вітрів. Це важливо враховувати, адже, якісне провітрювання стане на заваді розвитку захворювань. Схему посадки та густоту насаджень потрібно обирати на основі особливостей плантації.

За словами Наталії Каменевої, побуває хибна думка, що лише родючі землі найбільш придатні для вирощування винограду:

– Вислів: «Виноградник повинен страждати» більш відноситься до водного режиму. Якщо висадити виноградник на чорноземах, то коріння не буде рости вглибину в пошуку поживних речовин чи води,



Наталя КАМЕНЕВА, професорка кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ та **Оксана ТКАЧЕНКО**, професорка Одеського національного технологічного університету

а розвиватиметься поверхнева коренева система, яка може підмерзати взимку. Виноград росте скрізь: і на суглинках, і на глинистих ґрунтах, і в камінчастій місцевості та на пісках. Не придатні для вирощування винограду тільки заболочені місця й засолені ґрунти. Є технологічні прийоми, які допомагають зменшити рівень солей. Але це затратно, – каже Наталя Каменева.

Обов'язково потрібно визначити, як глибоко розміщені ґрунтові води. За словами науковиці, якщо вони розміщені на глибині, меншій ніж 2 м, то коріння буде загнивати. Також перед тим як планувати садіння виноградарника, варто зробити аналізи ґрунтів.

Експерт із виноградарства і виноробства В'ячеслав ГАРКАВИЙ каже, що для посадки винограду слід ефективно підготувати ґрунт. На його думку, не варто робити глибокий плантаж із перевертанням пласту, адже так гине корисна мікрофлора, до якої не поступає кисень. Більш ефективною експерт вважає легку оранку. Також обов'язково слід проводити рихлення на глибину 68 см за допомогою чизелів. Як пояснює В'ячеслав Гаркавий, рихлення необхідно робити вздовж і впоперек, щоб добре розпушити ґрунт і наситити його киснем та вологою.

Важливе питання: механізувати процес закладання плантації чи ні? І той, і той досвід має **співзасновник виноробні CHARA & GARRA Олександр ЗАСІДКО**. Він розповідає, що перший гектар висаджували вручну (3,5 тис. саджанців), удобрюючи ґрунт перегноєм. До роботи було задіяно 8 людей. Вся робота зайняла 20 днів. Цього ж року заклали площі механізованим способом, використовуючи обладнання італійського виробництва. Загалом 22 тис. саджанців висадили за тиждень. До роботи було залучено 3 працівники включно із трактористом.



Віталій Рябошапко,
генеральний директор АТ «Коблево»



В'ячеслав Гаркавий,
експерт із виноградарства і виноробства

– Краще висаджувати виноград механізованим шляхом і стежити за якістю посадки. Слід витримувати відстань між рядами, враховуючи габарити техніки, яка буде працювати на плантації. Загалом, механізована посадка – найкраще рішення у період нестачі працівників, – впевнений **В'ячеслав Гаркавий**.

Засновник виноробні «Галицькі пагорби» Сергій СТЕЛЬМАЩУК рекомендує перед закладанням плантації продумати, як облаштувати заїзди для трактора.

– Всі ці питання під час закладання виноградарника – це база, яку не можна порушувати. Якщо не маєш достатньо знань і досвіду, варто найняти фахівця, який би контролював процес і давав рекомендації, – впевнений **Сергій Стельмашук**.

І ключове витання – вибрати вдалі сорти для бізнесу. Традиційно, в Україні вирощують і класичні європейські сорти винограду, і автохтонні. Наприклад, європейські сорти успішно вирощують на Івано-Франківщині, у виноробні **CHARA & GARRA**. Там висадили молоді плантації сортів Соляріс, Мускаріс, Гечеї Заматос, Ріслінг, Палава, Совіньйон Блан і Піно Нуар.

– Сорти нам порекомендували в розсаднику за кордоном, коли отримали наші результати аналізу ґрунтів, а також дані з гідрометцентру за рік. Пізніше ми відвідали цей розсадник і скуштували вино з сортів, які нам запропонували, і тоді остаточно обрали конкретні позиції для своєї плантації, – ділиться **співзасновник бізнесу Олександр ЗАСІДКО**.

Сорти Соляріс, Цвайгельт демонструють хороші результати у виноробні «Галицькі пагорби», що на Тернопільщині. Натомість місцеві кліматичні умови

стали несприятливі для сорту Піно Нуар. Різні сорти винограду придатні для вирощування на Львівщині. Наприклад, **засновник виноробні Petervine Петро ФЕДИНА** розповідає, що успішно вирощує Каберне, Шардоне, Піно Нуар, Санджовезе, Соляріс.

Велика колекція європейських сортів росте на виноградниках компанії **Biologist**. Це Грюнер Вельтлінер, Мюллер-Тургау, Гевюрцтрамінер, Стефані, Рислінг, Шардоне, Аліготе, Трамінер, Мерло, Піно Нуар.

– Упродовж останніх 5–6 років набувають популярності сорти PIWI на тлі кліматичних змін. Це сорти, стійкі до хвороб, які дають хороші врожаї і без великої кількості обробок. Наприклад, зазвичай система захисту виноградників складається приблизно із 15 обробок. Це дорого, і тому виноградарі часто зменшують кількість обробок до 6–8. А сорти PIWI можна обробляти взагалі 1–2 рази. Проте проблема шкідників на цих сортах лишається. У господарстві «Фрумушика-Нова» ми заклали перший експериментальний виноградник, якому зараз чотири роки, де спостерігаємо за PIWI виноградом. І ми бачимо, що його можна без великих ризиків вирощувати у кліматичних умовах України. До PIWI сортів належить Соляріс, Йоханітер, Совіньон Блан, Б'янка. Особлива характеристика сортів PIWI – яскраво виражена ароматика, яку, наприклад, має Соляріс, Йоханітер, Мускаріс, Геліос. Із цих сортів виходять легкі ароматні вина. А це саме те, що зараз цікаве українському споживачу. Сорти групи PIWI можна придбати у розсадниках Італії, Німеччини, Молдови, Франції, – розповідає Наталія Каменева.

Проте, за словами науковиці, флагманами українського виноробства є і будуть автохтонні сорти Одеський чорний, Сухолиманський білий, Тельті Курук. Це більш потужні сорти, з яких можна робити різні за стилістикою вина.



Олександр Засідко
(CHARA & GARRA)

Автохтонні сорти ідеально адаптовані до кліматичних особливостей України, дають стабільні врожаї навіть у несприятливі роки, а головне – мають унікальні органолептичні характеристики, які передають особливості теруару. Зокрема, насадження автохтонних сортів, таких як Красень, Дублянський вирощують у виноробні **CHARA & GARRA**. Співзасновник бізнесу Олександр Засідко розповідає, що придбав власнокореневі саджанці винограду. А у виноробні «Галицькі пагорби» хороші результати демонструють сорти Дублянський, Цитронний Магарача. Візитівка виноробні **Petervine** – Дублянський, який на Львівщині демонструє себе найкраще.

Автохтонні сорти займають значну частину насаджень у компанії Biologist, яка вирізняється на ринку особливим підходом до виноградарства та виноробства. Виноградник на Київщині сертифікований за органічним стандартом. На Одещині виноградник хоч і не сертифікований, проте для його обробок використовують мінімальну кількість пестицидів.

Як розповідає засновник виноробні **Igor ПЕТРЕНКО**, з когорти автохтонних сортів на насадженнях компанії представлений Сухолиманський білий, Тельті Курук, Цитронний Магарача, Дублянський. Глиняні ґрунти та суглинки ідеально підходять для вирощування цих сортів на Київщині. На Одещині з-поміж автохтонних сортів вирощують Одеський чорний.

– Сухолиманський поєднав особливості сортів Шардоне і Плавай. Він має окремі нотки Шардоне та Рислінга. Цитронний Магарача і Дублянський – типові мускатні сорти з ароматом троянди, які перебувають у схожій палітрі із Мускатом та Гевюрцтрамінером. А Одеський чорний особливий тим, що він краще розкривається під час тривалішої витримки. Вино Одеський чорний ми витримуємо мінімум рік у дубо-

вій бочці. Але краще його витримувати впродовж кількох років, – ділиться Ігор Петренко.

Українські сорти посідають чільне місце у виноградній карті **АТ «Коблево»**. Це Сухолиманський білий, Мускат одеський, Бастардо магарачський та Одеський чорний, із якого роблять напівсолодкі вина.

Отож, колекція сортів, придатних для вирощування в Україні, дуже велика. Проте є одна проблема – відсутність якісного садивного матеріалу європейських сортів винограду в Україні. За словами Наталії Каменевої, йдеться про безвірусний садивний матеріал.

– Питання вірусності дуже важливе. Можна посадити на перший погляд здоровий саджанець, але під дією якогось стресового чинника через деякий час може активуватися вірус, який не вилікується, і виноградник загине. Тому треба ретельніше обирати посадковий матеріал і ні в якому випадку не економити на ньому. Якісний безвірусний садивний матеріал можна придбати у розсадниках Молдови, Словаччини, Італії, де виводять різні клони, і виробник може придбати виноград залежно від органолептичного профілю вина, який хоче отримати, – зазначає Наталія Каменева.

За даними Володимира Печка, голови ГС «УКРСАДВИНПРОМ», площа технічних виноградників в Україні сьогодні становить близько 20 тис. га. Близько 90 тис. га виноградників росте на тимчасово окупованих територіях, зокрема й у Криму.

ПІДХОДИ ДО ДОГЛЯДУ ЗА ВИНОГРАДНИКОМ РІЗНЯТЬСЯ

Наскільки добре освітлюється і провітрюється площа, які ґрунти в місцевості та мікроклімат, які топографічні особливості місцевості тощо – це умови, які впливають на характеристики майбутнього вина. Деякі компанії механізують роботу на винограднику.



Катерина Конєва, засновниця медіагрупи «Технології та Інновації», Володимир Печко, голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ», Надія Яциук, директорка медіагрупи «Технології та Інновації»



Ігор Петренко
(виноробня **Biologist**)

А дехто переконаний: тільки ручна праця забезпечить отримання якісного урожаю, хоча це й значно збільшує собівартість вина. Зокрема, таким шляхом пішла компанія «Галицькі пагорби», де робота на виноградниках частково механізована. Засновник бізнесу Сергій Стельмашук каже, що завдяки механізації вдається зменшити собівартість виробництва. Але частину операцій – обрізування, сапання – виконують вручну. Винороб вирощує виноград безгербіцидним способом. Адже впевнений: якщо цінувати екосистему, поважати землю, її мікроорганізми, то вони допоможуть винограду боротися із збудниками захворювань. Також виноградар мінімально обробляє насадження від захворювань та шкідників. Щоб виноград визрівав рівномірно, Сергій Стельмашук практикує дефоліацію.

Лише вручну доглядають за виноградником у виноробні **Biologist**. На Київщині виноградники ростуть на схилах, куди техніка не може заїхати. Ручна праця значно підвищує собівартість вирощування. Проте люди сфокусовані на якості ягід. Засновник компанії **Ігор ПЕТРЕНКО** впевнений, що гонитися за кількістю врожаю не потрібно. Важливіше питання – якість. Тому в компанії нормують урожай і лишайуть на одному куці до 1 кг плодів. Вища врожайність – це зовсім інший підхід до виноробства, який більше притаманний великим виноробням, переконаний фахівець.

– Ми схилиємося до думки, що виноградник повинен страждати, тому що це передумова для створення цікавих вин. У нас не встановлена система зрошення, природної вологи вистачає. Без системи зрошення коріння проникає глибоко в ґрунт у пошуку поживних речовин. Систему краплинного зрошення доцільно монтувати на насадженнях великих компаній, які презентують промислове виноробство, – ділиться Ігор Петренко.

У компанії **CHARA & GARRA** ретельно підходять до формування куців.

– Ми проконсультувалися з відомим виногра-



Вікторія **НІКІТЕНКО**,
радниця з виробництва вин **SHABO**

дарем та виноробом Богданом Павлієм і вирішили формувати кущі на одне плече. Так виноград дає більш стабільний урожай, і обробляти насадження легше. Нове плече формуємо під час весняної обрізки. Восени закладаємо знову нове плече. За такої системи формування легше також регулювати навантаження на кущах. Загалом, на одному кущі лишаємо до 4 кг плодів, – ділиться співзасновник виноробні **Олександр ЗАСІДКО**.

Метеостанцію для моніторингу хвороб встановили на винограднику у виноробні Petervine. Як каже засновник виноробні Петро ФЕДИНА, метеостанція допоможе ефективно контролювати температуру, вологість, опади, вітер, мороз і вчасно реагувати на зміни.

Загалом, метеостанція, як пояснює В'ячевлав Гаркавий, значно полегшує роботу на винограднику. Як приклад експерт наводить метеостанцію Imeteo, яка прогнозує погоду, вираховує кількість опадів, вологість ґрунту, прогнозує початок льоту шкідників, відстежує розвиток хвороб та досягання винограду.

Частково механізована робота з догляду за виноградниками в компанії **SHABO**. Як розповідає радниця з виробництва вин Вікторія **НІКІТЕНКО**, для обробки міжрядь використовують культиватори, посівну техніку для залуження, а також косарки. Механізована чеканка, для якої використовують тример ID-DAVID, який обробляє два ряди одночасно.

– Інші операції на винограднику проводимо вручну. На кожній ділянці бригадир дає завдання працівникам, пояснює особливості роботи, тому що різні сорти часто вимагають різних підходів у догляді. Вручну обрізуємо лозу, регулюємо навантаження на кущах, – пояснює Вікторія Нікітенко.

У майбутньому в компанії **SHABO** планують моніторити стан виноградників за допомогою дрона. Нині ж працівники самостійно обстежують кожну ділянку, слідкують за мікрокліматом та станом кущів.

– Також нині обговорюємо технічні аспекти монтажу системи краплинного зрошення. Клімат змінюється. Раніше вистачало природної вологи. До того ж частина насаджень росте біля лиману й біля моря. Зараз із кожним роком стає все спекотніше, і немає достатньої кількості дощів. Тому система зрошення необхідна, – каже Вікторія Нікітенко.

Для роботи на винограднику в компанії **SHABO** використовують сучасну техніку: обприскувачі Mercury, штабвий очисник Braun, культиватори ID DAVID, а також трактор трактор DEUTZ FANH.

На виноградниках підприємства «Коблево» багато операцій проводять вручну. За словами генерального директора АТ «Коблево» Віталія Рябошапка, вручну, наприклад, підв'язують лозу до шпалери, просапують молоді насадження тощо. У компанії встановлені різні види стовпчиків для шпалери: бетонні, металеві, дерев'яні.

– Врожайність винограду залежить не тільки від погодних умов, а й від працівників, особливостей зелених операцій. У нашій компанії догляд за виноградом складається з 9 обробок, які є в технологічній карті. Якщо літо вологе – обробок більше, – ділиться Віталій Рябошапка.

Механізація роботи на винограднику – найважливіший аспект у час кадрових проблем, впевнений експерт із виноградарства і виноробства **В'ячеслав Гаркавий**.

– По-перше, щоб подальші операції на винограднику можна було механізувати необхідно встановити оцинковану шпалеру, а також формувати кущі як одно- або двоплечий кордон. Чеканочні машини, машини для обрізування, міжкущові культиватори, обприскувачі та інші механізми – необхідність. Машини можна налаштовувати для виконання операцій між кущами, щоб вони не пошкоджували штаб та працювали якісно. Ефективно працюють обприскувачі з рекуперацією, де робочий розчин, який не потрапив на рослину, повертається в обприскувач. Це дозволяє економити витрати, – пояснює експерт.



Сергій **СТЕЛЬМАШУК**,
засновник виноробні «Галицькі пагорби»



Механізувати можна і обрізування винограду. Як пояснює В'ячеслав Гаркавий, якщо на шалері встановити пружини або амортизатори, то комбайн зможе подрібнювати попередньо обрізану лозу.

– Обприскувати виноградник ефективно дронами, які працюють швидко та економно. Наприклад, обприскувач розприскує робочий розвин наскрізь між кущами. Дрон же обприскує тільки ряд. Якщо обприскувач виливає, наприклад, 800 л/га робочого розчину, то дрон – 80 л/га. До того ж дрони дають дуже дрібну дисперсню краплю, яка швидше проникне в листя, – каже В'ячеслав Гаркавий.

Інноваційні механізми для ефективної роботи на винограднику пропонує компанія **ID-DAVID**, офіційним представником якої в Україні є ТОВ «ЄФТ-ПЛЮС». Це, зокрема, чеканочні машини – сегментні та роторні. За словами В'ячеслава Гаркавого, культиватори ID-DAVID можуть працювати на молодих виноградниках навіть без шпалери. Необхідно тільки ввести налаштування, щоб культиватори чітко обходили кущі та не пошкоджували молоді плоди. Щоб робити ефективно рихлення, до культиватора можна приєднати фрезу. За допомогою міжкущових косарок ID-DAVID можна ефективно скошувати залуження. Також на винограднику необхідні подрібнювачі лози.

– Технології ID-DAVID в десятки разів пришвидшують роботу на винограднику, якщо порівнювати з ручною працею. Працівники, наприклад, можуть формувати кущі, а машини одночасно обробляти міжряддя, – каже експерт.

За інформацією науковців **ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» НААН України**, обрізування може бути коротким, середнім і довгим, а також комбінованим. Коротке обрізування (на 2–4 вічка) сприяє отриманню потужних пагонів, його застосовують для сортів із високою плодonoсністю нижніх бруньок. Довге обрізування (8–12 вічок) потрібне сортам із низькою плодonoсністю базальних бруньок. Оптимальний варіант залежить від біологічних особливостей сорту та системи ведення кущів. Правильне обрізування сприяє рівномірному навантаженню лози, зменшує ризик вилягання пагонів та полегшує механізований догляд.

Зелені операції виконують у вегетаційний період, щоб оптимізувати розвиток пагонів та листкового апарату. З-поміж основних зелених операцій, за інформацією фахівців **ННЦ «ІВВ імені В. Є. Таїрова»**, – обламання пагонів, пасинкування, прищипування верхівок, чеканка. Своєчасність проведення зелених операцій визначає інтенсивність фотосинтезу, мікроклімат усередині крони та фітосанітарний стан насаджень.

Перенавантаження виноградного куща гронами призводить до ослаблення ростових процесів, зниження якості ягід і поганого визрівання лози. Недовантаження, навпаки, зменшує ефективність використання сонячної енергії та продуктивність плантації. Тому важливе завдання виноградарів – визначати оптимальну кількість грон. Навантаження регулюють шляхом нормування пагонів під час обрізування, видалення зайвих суцвіть чи зав'язі у фазі цвітіння, проріджування грон у період інтенсивного росту ягід. Завдяки рівновазі між генеративною і вегетативною сферою можна досягнути високої цукристості ягід, гармонійного визрівання лози, стабільності врожаю впродовж років.

Як зауважують науковці **ННЦ «ІВВ імені В. Є. Таїрова»**, високої та стабільної врожайності винограду можна досягнути лише завдяки системному підходу до формування куща. У комплексі зелені операції та інші прийоми з догляду виноградника формують оптимальну площу листкової поверхні, сприятливий мікроклімат насаджень і високу якість виноградної продукції.

ЯК ОРГАНІЗУВАТИ ЗБІР ВИНОГРАДУ

За словами Наталії Каменевої, важливо зібрати виноград у правильній стадії стиглості, а це, своєю чергою, залежить від того, який профіль вина планує отримати винороб. Щоб визначити ступінь стиглості винограду, варто підходити комплексно і застосовувати органолептичну характеристику й аналізи за допомогою спеціальних приладів.

Як зазначає Наталія Каменева, фізіологічна зрілість необхідна для виробництва десертних вин, а також для вин, виготовлених за технологією skin contact. Для всіх інших різновидів вин необхідний виноград у технічній стиглості.

– Важливо звертати увагу на органолептику, дегустувати виноград прямо на винограднику. Головне – не цукор, а органолептичні характеристики, щоб розуміти, який профіль вина буде. Треба пам'ятати: що вищий рівень цукру – то менше у вині ароматичних речовин. Визначаєте рівень pH, від якого залежить, як відбуватиметься процес бродіння та зберігання вина. Прямо на винограднику рівень цукрів легко контролювати за допомогою рефрактометра, щоб стежити, у якій кондиції виноград, та визначити момент, найкращий для збору врожаю, – каже Наталія Каменева.

Якщо крафтові виноробні збирають виноград вручну, ретельно слідкуючи за якістю та цілісністю кожної ягідки, то великі винзаводи частково механізують цей процес. Із винограду, зібраного вручну, роблять вина преміумкатегорії. Зокрема, так налаштована робота в компанії **SHABO**, де частину врожаю збирають механізованим способом, за допомогою машини від компанії Pellenc. Як розповідає радниця з питань виноробства Вікторія Нікітенко, спосіб збору врожаю впливає на якість вина. За її словами, під час збору комбайном плоди можуть пошкоджуватися, і починаються процеси окислення. А при ручному зборі вдається зібрати цілі, непошкоджені ягоди.

В **АТ «Коблево»** виноград збирають комбіновано: частину вручну, а частину – комбайном Gregoire.

– Збір винограду вручну більш делікатний, не травматичний для виноградника і для плодів. Комбайн же трясє кущ, і ягоди під час опадання механічно пошкоджуються. Для преміальної лінійки вин виноград збираємо виключно вручну, адже тільки так можна обирати кращі грона винограду. Решту винограду збирає комбайн. Ручний збір значно підвищує собівартість виробництва, на відміну від механізованого збору, – каже Віталій Рябошапко.

Як пояснює експерт із виноградарства і виноробства **В'ячеслав Гаркавий**, механізувати збір винограду – це найкраще рішення. Адже один комбайн може замінити майже 100 людей і зібрати за добу до 100 т плодів, залежно від схеми посадки та врожайності. Бригада працівників може зібрати 2–3 т винограду за 3 год, а комбайн – за 20–30 хв.

– Як показує практика, механізований збір урожаю подекуди ще більш ефективний, ніж ручний. Якщо комбайн для збору налаштувати коректно, то він буде збирати всі грона, без листя чи іншого сміття. І на винзавод можна відправляти по 2–3 т винограду у невеликих баках. Щоб уникнути окислення, можна використовувати препарати, які додаються одразу в бункер комбайна. Ручний збір підходить для виробництва ексклюзивних вин, – пояснює експерт.

Додаткові витрати за умови ручного збору спрямовані на транспортування працівників до місця роботи, на забезпечення харчування для них. Натомість для роботи на комбайні, за словами В'ячеслава Гаркавого, потрібно 1–2 людини.



Фото зроблено на винограднику родини Крицкіх (с. Середнє, Закарпаття).

ЗАПОРУКА ЯКІСНИХ VIN – ДОСКОНАЛІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ

Українське виноробство змінилося внаслідок нових споживчих тенденцій і технологічних можливостей. Споживачі не будуть купувати вино, зроблене просто в діжці, адже вони стали більш обізнані в темі виноробства та більш вимогливі до смаків та ароматів. А виробники обладнання для виноробства пропонують інноваційні технології, які допомагають втілювати експерименти та створювати досконалі вина. Завдяки новітнім технологіям виноробам вдається максимально розкрити потенціал винограду.

Власне, на потенціал винограду впливає і час його збору. У компанії **CHARA & GARRA**, як і в багатьох інших виноробнях, збирати врожай намагаються зранку, коли навулиці прохолодно. Із плантації в



цех переробки виноград перевозять у рефрижераторах. У цеху витримують температуру +12 °С. У процесі переробки використовують сухий лід. За словами співзасновника бізнесу Олександра Засідка, ця технологія дорога, проте допомагає отримати якісне вино.

– Коли чавимо сік, то в сусло додаємо сухий лід. Він виділяє вуглекислоту, яка утворює плівку зверху над суслом, і так воно не контактує з повітрям та не окислюється. Цей прийом допомагає отримувати вино високої якості, – ділиться Олександр Засідко.

На виробництві CHARA & GARRA працюють за допомогою італійського обладнання Enoitalia. Вініфікатори та ферментери придбали в української компанії «Аргон Центр». Вина витримують у бочках від компанії «Олпол». Частину вин роблять в амфорах італійського виробництва.

– В амфорах вино витримуємо півроку на меззі. Потім знімаємо з мезги, пресуємо і заливаємо назад в амфору і витримуємо на тонкому осаді близько року. Таким способом робимо оранж із сортів Трамінер та Гевюрцтрамінер. В перспективі плануємо висадити Ркацетелі, щоб робити більш насичені оранжі, – каже винороб.

Для виробництва вина використовують тільки цілі, анітрохи не пошкоджені плоди винограду. А рівень сульфідів у винах зводять до мінімуму.

– Ми ідеально очищуємо все обладнання. Мінімізуємо контакт вина з киснем. Уникаємо контакту з киснем і під час розливу. Також ідеально вимиваємо пляшки. Воду для миття ємностей і пляшок фільтруємо шляхом осмосу. Ця вся робота потребує багато часу та зусиль, але результат того вартує, адже наші вина здобували нагороди не тільки на українських конкурсах, а й на закордонних, зокрема на Decanter, де вибороли дві бронзи, та на Berliner Wine Trophy, де здобули два золоті, – ділиться Олександр Засідко.

Ретельно працюють над збереженням смаків та ароматів під час первинної переробки винограду в компанії **SHABO**. Зокрема, практикують охолодження мезги. Також використовують тільки пневматичні преси, які допомагають відпресувати виноград без контакту з киснем. Холодового ланцюга дотримуються завдяки швидкій доставці винограду із плантації в цех переробки (при механізованому зборі). Якщо врожай збирають вручну, тоді первинне сортування відбувається одразу на ділянці, також вручну. За словами радниці з виробництва вин Вікторії Нікітенко, якщо всю роботу не встигають виконати рано-вранці, коли навулиці прохолодно, то ящики з виноградом поміщають у машину з рефрижератором, і тоді охолоджений виноград транспортують на виробництво, де його сортують на вібростолі. На виробництві ефективно працюють преси Bucher Vaslin.

Під час ферментації фахівці компанії SHABO ретельно контролюють температуру автоматично, а також додатково вручну. Адже будь-який збій – це втрачена робота за цілий рік, пояснює Вікторія Нікітенко.

– На кожному етапі ферментації дегустуємо сусло. Також робимо лабораторні аналізи, під час яких простежуємо кількість дріжджових клітин, в якій прогресії вони зростають, чи є позитивна динаміка. Інколи можемо додати кисень у ємність із суслом, щоб допомогти дріжджовим клітинам працювати, – каже радниця з виробництва вин.

У компанії SHABO використовують насоси Pera, Bellin, Enoveneta, С.М.Е., дробарки та гребеневідділювачі Pera, пневматичні преси Pera, Bucher Vaslin, пежори Berhord. Також ефективно працюють маятниковий гребеневідділювач для червоних сортів винограду Bucher Vaslin Delta Oscillys та вібростолі Bucher Vaslin.

Вина витримують у бочках тільки із французького дуба зі ступенем обсмажки Light або Middle. Для кожного різновиду вин добирають різні бочки: одні – для елегантного аромату, інші – для округлості та маслянистості тощо. Також використовують діжки, які або оброблені парою, або обпалені вогнем.

За словами Вікторії Нікітенко, стабільності виробництва вдається досягнути завдяки ретельному контролю на кожному етапі, починаючи з виноградаря, де має бути зібраний здоровий якісний урожай. Ідеальна чистота допомагає уникнути мікробіологічного забруднення вина.

– На виробництві має бути ідеально вимите обладнання. Для цього використовуємо спеціальні розчини з кислотами, які вбивають патогенну мікрофлору. Потім стан обладнання додатково контролюємо лабораторним методом. Також дегустуємо вино на кожному етапі, аж до розливу. Дегустація допомагає вчасно зрозуміти, що щось пішло не так, і зреагувати на це. Ідеальної чистоти дотримуємося під час розливу. Стерильним має бути і обладнання, і пляшки, і корки. До того ж контролюємо, щоб корки не були пересохлі, адже це призведе до потрапляння кисню в пляшку і до псування вина, – розповідає Вікторія Нікітенко.

Важливе питання утилізації відходів виробництва. У компанії SHABO лозу, яка лишається під час обрізування, подрібнюють і використовують для опалення та роботи дистильційних колон. Виноградні

гребені висушують у спеціально відведеному приміщенні, а тоді частину використовують для опалення. Виноградні вичавки використовують як органічне добриво у польовому господарстві. Осади фільтрують на вакуумфільтрі і в сухому стані продають компанії, яка їх утилізує. Винний камінь, за словами Вікторії Нікітенко, у відходи не потрапляє, бо компанія використовує СІР-мийку. Інші відходи, такі як поліетилен, скло, картон, спрямовують компаніям, які утилізують відходи.

Компанія SHABO встановила сонячні батареї. Також підприємство пройшло сертифікацію на систему управління безпечності харчових продуктів ISO 22000. Працюють також і над безпекою охорони праці.

На важливий технологічний підхід вказує **експерт із виноградарства і виноробства В'ячеслав Гаркавий**:

– Буває, що винограду бракує азоту для бродіння. А дріжджам для ефективної роботи потрібен також азот. І тоді азот вносять у сусло. Можна азотом та сіркою обробляти грона ще на винограднику, за 2–3 тижні до збору.

Експерт зазначає, що для ефективної роботи виноробні потрібно впроваджувати програму для обліку виробництва, у якій би зазначалася інформація щодо особливостей виробництва на всіх етапах.

– Можна вести також щоденник бродіння, щоб було зручно спостерігати за динамікою цього процесу. Якісний облік допоможе уникнути помилок. А якщо вони виникнуть – то швидко з'ясувати, в чому проблема, – впевнений експерт.

Генеральний директор АТ «Коблево» Віталій Рябошапко зауважує, що основа якісного вина – якісний виноград, а також температурні режими під час переробки, зберігання вина тощо, контроль кисню і дотримання вимог санітарії на виробництві.

ТВОРЧІСТЬ ТА ЕКСПЕРИМЕНТИ ФОРМУЮТЬ ІНДИВІДУАЛЬНІСТЬ ВИНОРОБА ЩЕ НА СТАРТІ

Засновник компанії **Biologist** Ігор Петренко зауважує: щоб вийшло гарне вино – треба мати хист до цієї справи. З одного й того ж сорту винограду у двох людей можуть вийти зовсім різні вина. Адже питання – і в технологічних, і в творчих підходах.

– Звісно, основа – класична технологія, яку кожен винороб робить по-своєму особливою. Ось, наприклад, у мене за плечима економічна освіта. 2019 року я пройшов навчання у Марії Скорченко, яка заглибила мене в особливості сучасного виноробства, навчила ключовим аспектам. Сьогодні я роблю 26 вин, до 60 % із них – за класичною технологією із використанням чистої культури дріжджів, а до 40 % – із використанням диких дріжджів. І це – справжня творчість, вищий пілотаж у виноробстві. Такий підхід використовують винороби, які впевнені в своєму винограді. Бо дики дріжджі – це завжди ризики. Виробництво вин на диких дріжджах потребує особливої уважності, – ділиться Ігор Петренко.

Засновник виноробні **Biologist** поставив за мету показати споживачам, яке може бути вино без впливу на нього інших складників. Творчі експерименти винороба дійшли до того, що певний час він не до-

давав навіть сірку у вино. Пізніше почав додавати в мінімальних кількостях, щоб вино краще зберігалося в ресторанах.

– Я шукаю витоки виноробства та інструменти, які використовували для створення вина у давнину. Так ми формуємо наш унікальний український простір, – ділиться Ігор Петренко.

Винороб впевнений: на якість вина впливає настрій винороба на рівні енергетичних потоків. Тому на виробництві створюють відповідну атмосферу, часто працюють під музичний супровід.

Розуміння того, що буде отримувати споживач у результаті, важливе на початку. Тому перед тим як створювати бізнес, досвідчені винороби рекомендують відвідувати інші виноробні. Таким шляхом пішов співзасновник виноробні **CHARA & GARRA** Олександр Засідко, який перед стартом свого бізнесу відвідав багато виноробень України, консультувався з досвідченими виноробами, які охоче розповідали не тільки про успіх, а й про помилки. Після того успішно заклали виноградник, облаштували виноробню, отримали ліцензії для роздрібної та гуртової торгівлі і для виробництва дистилатів.

Засновник виноробні **Biologist** Ігор Петренко акцентує, що на старті важливо відвідувати і європейські виноробні, а вже тоді інвестувати, знайшовши придатну для цього бізнесу територію. Для облаштування виробництва важливо придбати нове якісне обладнання, яке не було у вжитку, наголошує Олександр Засідко. На важливості якісного обладнання акцентує і засновник виноробні «Галицькі пагорби» Сергій Стельмащук. У виноробні працює обладнання від L-Inox та «Аргон Центру».

Проте, незважаючи на труднощі, професія винороба не втрачає популярності. Наприклад, **професор кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства, доктор технічних наук Національного університету харчових технологій Марина БІЛЬКО** розповідає, що професія вино-



Марина Білько та Катерина Конєва

ба сьогодні популярна. Серед відомих випускників НУХТ Марина Білько називає таких: Олена Сичова, к.т.н., директор ТОВ «Миколаївський коньячний завод»; Ірина Холоїмова, головний технолог ПрАТ «Артвайнері»; Ольга Ромашко, головний технолог підприємства «Бейкуш Вайнері» та Олександр Пашковський, технолог цього ж підприємства; Геннадій Вачиля, директор «Шато Чизай» із виноградарства; відомі «летючі» винороби Аліна Тенетка та Марія Скорченко тощо.

– Впродовж останніх років популярність професії винороба зросла завдяки законодавчим змінам. В університет вступає і молодь, яка тільки шукає себе, і вже дорослі люди, які хочуть відкрити своє виноробне підприємство або які вже виробляють вина, але хочуть вдосконалити знання. Приємно, що до нашого університету вступають і діти наших випускників, обираючи шлях продовження сімейного бізнесу та професійних традицій., – ділиться Марина Білько.

Щоб виноробний бізнес успішно розвивався, треба бути хорошим підприємцем, каже засновник виноробні Biologist Ігор Петренко:

– В цілому, виноробство – цікавий бізнес. Звісно, є багато труднощів. Зокрема, треба досконало знати багато технологічних процесів, знайти кваліфіковану команду. Але якщо мати хист підприємця – то бізнес буде розвиватися успішно.

ЯК РОЗВИВАТИ БРЕНД

В Україні, за словами однієї з кількох українців, котрі мають кваліфікацію Level 4 лондонської школи Wine & Spirit Education Trust, відомої **сомельє та винної експертки Євгенії НІКОЛАЙЧУК**, споживачі звертають особливу увагу на тих, хто побудував собі гарну репутацію, хто отримує нагороди на дегуста-

ційних конкурсах в Україні та за кордоном, чий вина рекомендують експерти. Зараз, на переконання фахівчині, золотий час для старту у виноробному бізнесі, адже ринок недостатньо насичений. Така ситуація, на думку експертки, буде ще 3–5 років.

– Важливо зайти в галузь виноробства з якісним вином, грамотно налаштованим маркетингом та правильним позиціонуванням. Я раджу крафтовим виробникам активно брати участь у різних виставках, ярмарках, фестивалях, дегустаціях тощо, бути медійними. Також важливо, щоб бренд асоціювався з певними персоналіями, адже бізнес будується навколо людей. Увагу споживачів насамперед привертають обличчя. В Україні є кілька виноробень, у яких добре налаштоване просування бренду. Це Beukush Winery, де успішно комунікують із споживачами та виходять на експортні ринки; Bakota Bay Winery, де більшу частку вина продають на місці, завдяки розвитку винного туризму; Father's Wine, які підкорили ринок дизайном та високою якістю, – ділиться Євгенія Ніколайчук.

Нині багато виноробень перспективним напрямком вважають винний туризм. Зокрема, цей напрямком планують розвивати у виноробні **CHARA & GARRA**. А виноробню Petervine постійно відвідують туристи, для яких проводять дегустації. На важливості розвитку винного туризму нині наголошує **Володимир Печко**:

– Я вважаю, що виноробний бізнес не може розкрити весь свій потенціал без винного туризму. Якщо будеш виноробню – треба проектувати і винний підвал. Ви можете продати пляшку вина в ритейлі, а можете організовувати дегустації в себе у виноробні та заробляти значно більше. До речі, хороше рішення – побудувати біля виноробні мініресторан для проведення дегустацій, де відвідувачі зможуть відпочити, перекусити та посмакувати вашим вином.

Важливу роль відіграє також пляшка та оформлення етикетки, корків. Тут українські винороби також дивують винахідливістю та креативом, адже кожен виробник через дизайн етикетки хоче донести свою ідею.

– На етикетках нашого вина Biologist ми зобразили два персонажі і написали: «Вино, народжене для зміни парадигми». Так ми доносимо ідею, що ми – нетипова виноробня. Зараз ми використовуємо чотири види етикеток, і наше завдання – показати споживачам, що вино може бути різним. Раніше ми використовували різні форми пляшок. Зараз перейшли на бордоські та бургундські форми. Загалом я переконаний, що на рішення купити пляшку вина впливає не так етикетка та зовнішнє оформлення загалом, як ціна, – впевнений Ігор Петренко.

Цікаво до оформлення етикеток підійшли у виноробні **«Галицькі пагорби»**, на етикетках якої зображені схеми орнаменту Борщівської вишивки.

– Коли я вивчаю історію, то розумію, яка ж багато місцевість, де я живу. Борщівська вишивка – це те, чим треба пишатись! Це спадок, який передавався з покоління в покоління і який треба передавати далі. Власне, ідея використовувати елементи місцевої вишивки на етикетках з'явилася під час спілкування з Арсеном Федосенком, і тепер на пляшках вина красуються оригінальні орнаменти. Оформленню етикетки ми приділяємо багато уваги, застосовуємо



[АНАЛІТИКА]

різні технологічні елементи, такі як лакування, фольгування, тиснення. Впевнений, що коли людина бачить естетичну пляшку з гарною якісною етикеткою, вона розуміє, що це унікальне вино, над яким багато працювали і яке варте своєї ціни, – ділиться Сергій Стельмашук.

Також винороб креативно підійшов до назв вин, вкладаючи в кожну з них певну символіку. Усі назви – колоритні галицькі слова: «Захцянка», «Коліжанка», «Леґумін», «Дефіляди», «Здибанка» тощо. Так Сергій Стельмашук, на його переконання, популяризує місцеву культуру. Довершує оформлення бренду натуральний корок, який винороб замовляє в Португалії, адже впевнений, що для загального враження про вино важливий кожен елемент.

Сучасні естетичні корки для вина преміум- та суперпреміумсегменту пропонує **компанія Tapi**, яку в Україні представляє **В'ячеслав ШИШ**. Із 1998 року італійське підприємство успішно виготовляє інноваційні корки з екологічних матеріалів для виробників різних напоїв, зокрема й вина. Як зазначає В'ячеслав Шиш, корки для вина – це окрема культура, і важливо, щоб корок відповідав технічним характеристикам вина.

– Якщо це масмаркетівське вино, Shelf Life якого нетривалий, то можна використовувати дешевші корки, наприклад, агломеровані. Недороге вино для швидкого обігу краще закорковувати синтетичними корками. Якщо ж термін зберігання вина у пляшках більш тривалий, то я раджу обирати корки за параметрами Oxygen Transfer Ratio. Якщо йдеться про витримані марочні вина або ж колекційні, які зберігаються в пляшці понад 5 років, то варто використовувати натуральні корки з найнижчим показником Oxygen Transfer Ratio. Щоб натуральний корок не пересихав, пляшки вина треба зберігати горизонтально. Є дуже багато нюансів, і наша компанія пропонує різні види пробок. Найпопулярніші з них – TEMA, T-cask, T-WOOD, Mecano Concept, Starcap та інші, які успішно використовують відомі бренди з різних країн світу, – каже В'ячеслав Шиш.

ТРЕНДИ У ВИНОРОБНІЙ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ

У виноробній галузі в Україні нині панує кілька трендів, про які розповідає Євгенія Ніколайчук. За її словами, сьогодні у світі неймовірного розмаху набрав тренд на безалкогольні та низькоалкогольні вина. Впродовж останніх кількох років їх особливо часто презентують на міжнародних виставках.

– Тренд на безалкогольні вина більш виражений, ніж на низькоалкогольні. Причина проста: якщо саме поняття безалкогольних вин знайоме багатьом, то про особливості низькоалкогольних вин людям ще треба розказувати. Аналізуючи продажі вин у «Сільпо», можу сказати, що кожен третій-четвертий клієнт цікавиться безалкогольними винами та відмічає, що їх складно знайти на полиці мережі. На мою думку, категорія безалкогольних вин все ж не буде дуже популярною і займатиме від 2 до 5 % з-поміж усіх українських вин, – каже Євгенія Ніколайчук.

В Україні, на відміну від Європи, серед виноробів не так яскраво виражений тренд на органічні вина, або sustainability:

– В Європі тренд на sustainability підтримує дер-



жава, яка фінансує виробників, надає гранти, організовує навчання тощо. Для України це перспективний напрямок розвитку. Наприклад, нині багато країн, куди українці можуть експортувати вина, вимагають sustainability. Я знаю приклад, коли британська мережа обирала імпортовані вина за наявності sustainability. Більше того, в Європі, починаючи з цього року, виробники, в додаток для фінансової звітності, також зобов'язані робити звітність і по sustainability.

ВИСНОВКИ

За привабливою картинкою успішного виноробного бізнесу криється кропітка праця без вихідних та відпусток. Ентузіасти створюють нові крафтові виноробні, націлені на створення ексклюзивних вин. А ті виноробні, які нині активно працюють, тримають курс на розширення, реорганізують виноградники, щоб додати в асортимент нові позиції.

– Ми прагнемо донести до споживачів, що українське крафтове вино є, і воно може бути різне. Тому я раджу виноробам пробувати, шукати себе, надихатися. Адже українське вино здатне дивувати споживачів, – підсумовує Ігор Петренко.





Padergnone Vivai:

традиції Трентіно у кожному виноградному саджанці



У серці Трентіно, де традиції виноградарства зросли з викликів філоксери, кооператив Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi уже 70 років формує якість європейського винограду. Заснований у 1955 році, він перетворився на одного з лідерів у виробництві сертифікованих саджанців: близько 200 щеплених сортів і понад 600 унікальних комбінацій прищеплення – асортимент, що задовольняє потреби клієнтів у всьому світі.

На початку ХХ століття рушієм розвитку став Інститут Сан-Мікеле-алл'Адідже. Тут готували молоді покоління фахівців, які опановували техніки розмноження, щеплення та догляду за виноградною лозою. Саме з цієї школи вийшли спеціалісти, що започаткували перші розсадники у Падерньоне. Деякі родини, що стояли біля початків, і сьогодні входять до кооперативу, зберігаючи традиції майже столітньої давнини.



У 1955 році найбільш досвідчені виробники підщеп об'єдналися та заснували кооператив Padergnone Vivai Viticoli Cooperativi. Їхня мета була чіткою: відповідати вимогам ринку, працювати технологічно синхронно та зберегти якість як основну цінність. Це рішення визначило подальший розвиток компанії на десятиліття вперед.

Сьогодні Padergnone – одна з найбільш авторитетних структур у сфері виноградного розсадництва в Італії та Європі. Кооператив об'єднує близько двадцяти членів, які живуть і працюють у тому самому районі, де колись з'явилися перші розсадники.



Така локальна зосередженість дозволяє підтримувати реальний зв'язок із землею, на якій з покоління в покоління вдосконалювалися навички вирощування виноградних саджанців.

КОМПЕТЕНТНІСТЬ, ЗАСНОВАНА НА ДОСВІДІ

Поруч із виробниками працює команда техніків та консультантів, що відповідає за стратегічні та технологічні процеси. Вони аналізують потреби європейських ринків, формують виробничий план на рік, ведуть контроль походження матеріалів та координують роботу від моменту заготівлі бруньок до зберігання підщеп у холодильних камерах.



Особливість кооперативу – персональна відповідальність кожного члена. Кожний із них самостійно виконує ключові операції: збір матеріалу, щеплення, догляд за рослинами, викопування та первинний контроль якості. Такий підхід гарантує стабільність характеристик саджанців та повторюваність результатів із року в рік.

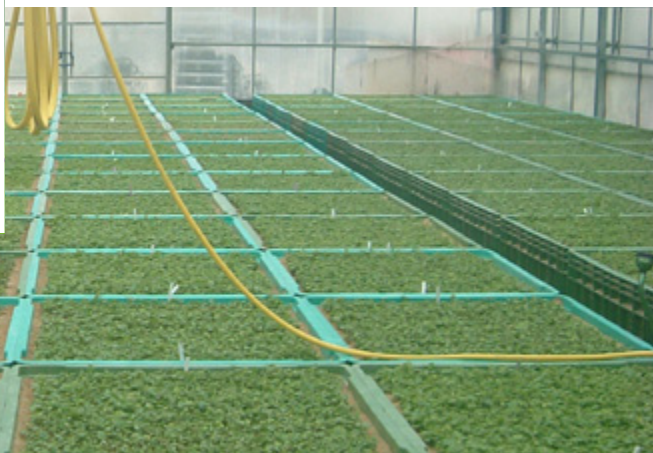


ЯКІСТЬ, ЯКУ ВИЗНАЮТЬ У ЄВРОПІ

Репутація Padergnone Vivai базується не на масштабах виробництва, а на стабільній та передбачуваній якості. Для кооперативу поняття якості включає:

- добір найкращих клонів основних сортів;
- суворий контроль усіх матеріалів;
- коректне зберігання та підготовку рослин перед відправленням;
- оперативну доставку;
- інформативне та захищене пакування;
- підтримку та рекомендації для виноградарів під час посадки.

Санітарний стан саджанців контролюється протягом усього виробничого циклу. Спеціалісти регулярно оглядають поля, застосовують матеріали, що запобігають розвитку плісняви, та проводять лабораторні тести на віруси й хвороби. Це дозволяє забезпечити стабільну й передбачувану якість для різних кліматичних та ґрунтових умов.





70 РОКІВ ДОВІРИ

Найбільше задоволення члени кооперативу отримують, коли бачать виноградники, які навіть через багато років демонструють високу врожайність та стабільність. Це підтверджує правильність підходів і дає стимул розвиватися далі.

Сьогодні Padergnone Vivaï працює у 14 країнах Європи та за її межами, поступово розширюючи географію поставок. Розсадники продовжують ви-

копування рослин, призначених для висаджування навесні 2026 року, і паралельно розпочинають підготовку до нового виробничого циклу – адже робота з виноградними рослинами триває весь рік.

АСОРТИМЕНТ І МОЖЛИВОСТІ

Кооператив виробляє понад 130 сортів у більш ніж 600 комбінаціях щеплень. В асортименті представлено близько 20 підщеп, що дозволяє виноградарям обрати оптимальну комбінацію для конкретних ґрунтово-кліматичних умов та технологічного підходу до вирощування.

Якщо ви плануєте створення або оновлення виноградника, місцеві представники Padergnone Vivaï нададуть професійну консультацію, допоможуть підібрати сорти, підщепи та порадять найкращі рішення для майбутньої посадки.



Padergnone

VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

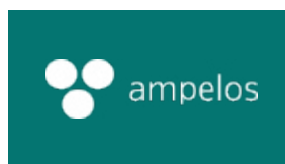
Ampelos-Plus SRL

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

+373 69103469

ampelos@ampelos.md

www.ampelos.md



реклама

Традиція, що сягає корінням 1955 року

МИ – ІТАЛІЙСЬКИЙ РОЗСАДНИК, ТІСНО ПОВ'ЯЗАНИЙ ІЗ НАШОЮ ЗЕМЛЕЮ.

МИ ПРИЩЕПЛЮЄМО ТА ВИРОЩУЄМО САДЖАНЦІ ВІНОГРАДУ З ТИМ ЖЕ ДОСВІДОМ ТА ЗАХОПЛЕННЯМ, ЩО Й ЗАВЖДИ.

НАЙКРАЩА ПРОДУКЦІЯ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ ПО ВСІЙ ЄВРОПІ.

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

Padergnone
VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

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

ampelos

www.vicopad.it

Іван ПАУК: «На цих схилах виноградники існували ще на початку минулого століття – за часів Австро-Угорської імперії»

Chateau Pauk: традиції плюс інновації

Виноробство – це, як правило, справа родинна. Ось і ця закарпатська виноробня була створена батьком, що був залюблений у виноградарство. Невдовзі до неї долучилися діти, син Василь і донька Мар'яна. Важка хвороба забрала сина, але родина продовжує розпочату справу, до якої потроху долучаються вже внуки засновника. Йдеться про одну із найвідоміших закарпатських виноробень – Шато Паук.

Сьогодні це фермерське господарство має 32 гектари виноградників в селі Пістоялово неподалік Мукачєва 15 км, де особливий мікроклімат і ґрунт формують унікальний смак та аромат вин. Тут культивуються як класичні європейські сорти, так і рідкісні локальні різновиди, а нова виноробня з сучасним обладнанням дозволяє розширювати виробництво і створювати вина, що вже здобули визнання на всеукраїнських конкурсах. Chateau Pauk розвивається у форматі «шато», орієнтуючись на власний виноград і прагнучи сформувати індивідуальний стиль вин, характерних для Мукачєщини. Господарство стало прикладом поєднання традицій та інновацій у виноробстві, а його продукція підтверджує потенціал Закарпаття як виноробного регіону.

ВИНОГРАДАРСТВО: В ОСНОВІ ЄВРОПЕЙСЬКІ СОРТИ

Виноградники господарства були закладені у 2005–2006 роках і нині займають 32 гектари, з яких 27,5 га відведено під європейські сорти. Іван Паук перераховує: основні білі сорти – це Гевюрцтрамінер, Шардоне, Совіньйон Блан, Б'янка, Мускат Голодриги, а серед червоних – Каберне Совіньйон, Мерло, Рубін Голодриги. Частина площ засаджена колекційними сортами.

Виноградники розташовані в селі Пістоялово, на відкритій місцині, оточеній горами. В поєднанні

Іван Паук – людина відома в Закарпатті, адже він є одним із засновників громадської організації «Асоціація виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття». Сьогодні саме ця організація формує політику виноробства регіону, працюючи над вдосконаленням виробничих процесів, підвищенням якості вин, з метою реєстрації й подальшого розвитку географічного зазначення «Вина Срібної землі». Іван Паук очолює ГО «Спілку виноробів Мукачєвського регіону», яка є членом Асоціації.

Співзасновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва та Надія Ящук особисто відвідали Chateau Pauk. Під час візиту Іван Паук та його донька Мар'яна Паук детально розповіли гостям про особливості вирощування винограду, нюанси догляду за виноградниками та всі етапи виробництва вин – від збору урожаю до бродіння та зберігання. Такий обмін досвідом підкреслює прагнення родини Пауків популяризувати крафтове виноробство та ділитися набутим досвідом із професійною спільнотою.





*Традиції, що визрівають поколіннями.
Родина виноробів «Шато Паук»*

з дерново-підзолистими ґрунтами, цей теруар є унікальним, він надає ягодам особливого аромату та смаку, що потім відчувається у вині.

За словами винороба, виноград займає близько 10 % площі господарства: «Сади – це ще 20 %, решта – рілля: кукурудза, пшениця, соя. Саме ці культури зараз витягують нас фінансово. Другий рік поспіль ще додаються яблука. А виноробство – саме в стадії розвитку». На наступний рік, каже Іван Паук, буде висаджено три гектари винограду: попередньо, це будуть білі сорти Рислінг і Мускат, і червоні – група Піно та сорти Бордо».

– На наступний рік плануємо висадити з гектари винограду: попередньо, це будуть білі сорти Рислінг і Мускат, і червоні – група Піно та сорти Бордо, – ділиться Іван Паук.

Винороб Іван Паук показав гостям ще одну ділянку господарства, де нещодавно посадив виноград сортів Шардоне та Мерло. Саджанці було завезено з Угорщини, з урахуванням ретельного підбору підщеп. Господар зазначає, що при закладанні виноградників він замовляв підщепу, максимально придатну для місцевої зони, а живці – в угорських розсадниках.

– На цих схилах виноградники існували ще на по-

чатку минулого століття, за часів Австро-Угорської імперії. Я зібрав агротехнічні спостереження і посадив лозу саме там, де вони культивувалися історично, – зазначає Іван Паук.

ЗАКАРПАТТЯ МАЄ СПЕЦИФІЧНІ УМОВИ ДЛЯ ВИНОГРАДАРСТВА

– У нас часто бувають гради, тому виноградники ми розташовували так, щоб розірвати градобій. Крім того, враховували рельєф – посадки зорієнтовані зі сходу на захід, – пояснює Іван Паук.

За його словами, ґрунти тут цілком класичні для регіону. Виноград вирощується без поливу, хоча вологість ґрунту низька. Винороб наголошує, що клімат постійно змінюється: «Ще 10 років тому літня температура +33–35 °С була рідкістю. Сьогодні спека з температурою +35–36 °С триває по кілька тижнів поспіль. Але поки що виноград з нею справляється».

Ще одна особливість клімату регіону – контраст температур. Іван Паук говорить:

– У нас дуже високий перепад між денними й нічними температурами. Точка роси утворюється о 22-й годині, і це створює ризики несправжньої борошнистої роси для винограду. Тому треба мати надійну систему захисту, в основі якої профілактика захворювання.

Він підкреслює, що Закарпаття завжди мало сприятливі мікрозони для виноградарства.

– Якщо у 1938 році в нашому краї було близько 3,5 тисяч гектарів виноградників, то сьогодні, думаю, й 800 гектарів не набереться, – розповідає господар.

ФОРМУЛА УСПІХУ ВИНОГРАДНИКА

Життя виноградника залежить від умов вирощування та рівня догляду. За належного обробітку лози можуть плодоносити 50 і навіть 100 років. Але кожен сезон має свої відмінності, що безпосередньо впливають на якість вина. Важливими чинниками є кількість та період випадання опадів, сума активних температур, а також температурний режим у період дозрівання ягід.

– Серпень – перша і друга декада, а потім вере-



сень – це ключовий час, коли формується здоров'я виноградаря. Цього року погода була сприятлива, – наголошує виноградар.

Але були й інші проблеми, як-от птахи, які поїдають зрілі ягоди.

– Птахи – це наш найбільший ворог. Вони здатні знищити гектар врожаю за пів години, особливо після граду, – пояснює винороб. – Причому, відлякувачі, газові гармати чи імітація криків птахів мало ефективні. Найкраще працює лише ручне відлякування. Важливу роль відіграє формування виноградної лози. «Кожен сорт потребує свого підходу. Ми працюємо за системою Гюйо – одне або два плеча, що дозволяє якісно регулювати врожай. Далі, після зав'язування ягід, ми вручну проріджуємо зайві грона, залишаючи лише найкращі. Хімічні методи не використовуємо, – каже Іван Паук.

В переддень збору врожаю важливим є контроль рівня цукру в ягодах.

– Для білих сортів оптимально 21–22 %, щоб залишалася приємна кислотність і свіжість. Для червоних – 22,5–23 %. Минулого року ми мали дуже високі показники – до 25 %, і це ускладнювало роботу з вино-матеріалом, – додає винороб.

Іван Паук переконаний: саме вирощування власного винограду є запорукою виготовлення якісного вина. Але поки що для власного виробництва використовується частина врожаю, адже власна винарня перебуває на етапі будівництва.

ШАТО ПАУК – ЦЕ РОДИННА СПРАВА

– У нас родинна справа, і кожен у ній має свою роль, – розповідає Мар'яна Паук, донька винороба Івана Паука. – Батько – головний винороб, керівник і наставник. Для мене він не лише батько, а й людина, яка щодня передає досвід і відповідає за все, що стосується виробництва вина: від роботи на виноградниках до контролю якості. Моя робота поєднує кілька напрямків – маркетинг, продаж вина і виноробство, – пояснює Мар'яна Паук. – Я відповідаю за те, щоб наш продукт був не лише якісним, а й мав свою історію, щоб люди відчували душу нашої виноробні. Маркетинг допомагає показати, хто ми є, – через дегустації, соцмережі, спілкування з гостями. Продаж – це можливість донести наше вино до тих, хто цінує справжній смак Закарпаття. А виноробство – це серце всього. Коли я бачу, як народжується вино, це надихає мене для всього іншого. Це не просто робота, а стиль життя, який передав мені батько.

Хоча Мар'яна Паук не навчалася спеціально на маркетолога, ця діяльність стала природним продовженням родинної справи. За освітою вона фахівець з туризму, а минулого року закінчила університет харчових технологій за спеціальністю «технології продуктів бродіння та виноробства». Наразі дочка винороба розвиває свої знання у школі сомельє Wine Time, щоб ще глибше розуміти вино та професійно представляти бренд «Шато Паук».

– Моя мама Світлана – господиня нашого родинного закладу в Мукачеві, розповідає Мар'яна Паук. – Вона безпосередньо бере участь у всьому, що пов'язано з прийомом туристів і подачею нашого вина: приймає гостей, накриває дегустації, створює атмосферу затишку. Потроху долучається до справи ро-

дини й мій син. Ми працюємо як одна команда, підтримуємо одне одного і разом творимо історію нашої родини у вині, – говорить Мар'яна Паук.

– Нещодавно наша родина зазнала великої втрати – ми втратили найважливішу людину, мого брата, – ділиться Мар'яна Паук. – У молодому віці він разом із батьком почав займатися фермерством та садівництвом. Дуже любив усе, що пов'язане з аграрною справою, добре знав кожен клаптик землі й перейняв справи фермерства. Я ж разом із батьком розвиваю напрямок виноробства, – каже донька винороба. – Фермерство та садівництво продовжують батько та дружина мого брата Леся. Для нас це не лише робота, а й пам'ять та повага до того, що розпочав мій брат. Ми впевнені, що згодом цю справу переймуть двоє його доньок, які продовжать шлях, започаткований їхнім татом.

ВИНОРОБСТВО ПЕРЕДБАЧАЄ РОЗВИТОК

– Цей сезон – п'ятий на нинішній локації та десятий загалом у моїй виноробній практиці. Свого часу я навчалася у професійного грузинського винороба-агронома, що дало мені глибoku базу знань, – ділиться винороб.

Для виробництва якісного вина необхідне сучасне технологічне обладнання, це аксіома.

– Виноробство входить до харчової промисловості, – стверджує Іван Паук. – Тому при виготовленні вина важливо дотримуватися температурного режиму, використовувати відповідні матеріали та сучасні технології. Ми зараз зводимо новий виноробний комплекс, який включатиме приміщення для приймання винограду з ваговим контролем, а також цехи для подрібнення, пресування та бродіння.

За його словами, у приміщенні для бродіння підтримуватиметься низька температура – 13–14 °C, що є критично важливим для збереження якості вина. Цікаво, що при будівництві врахували рельєф місцевості: на нижньому рівні розташований підвал, де



проходитимуть основні процеси з виробництва вина, а на верхньому планується збудувати дегустаційну залу, цех розливу вина й соків, а також створити підрозділ з виробництва джемів.

– Оскільки, крім виноградарства, ми займаємося садівництвом – вирощуємо сливи, черешні, яблука, – то в майбутньому плануємо організувати їх переробку на соки, джеми, можливо, й сидри та дистилати, – зазначає Іван Паук.

Як розповів винороб, протягом останніх двох років господарство отримало нове обладнання за грантовою підтримкою від програми ФАО: прес, місткості для зберігання – вініфікатори, а також місткості під тиском для виробництва ігристих вин.

– Зараз у нас уже десять місткостей – п'ять по 1000 літрів і п'ять по 3000 літрів. Ще десять місткостей уже замовлено. Тепер ми маємо можливість реалізовувати в процесі виготовлення вина такі процеси, як мацерація, охолодження через водяну сорочку, контроль кисню та



додавання інертного газу. А головне, маємо суперсучасний пневматичний прес, який дозволяє виконувати всі технологічні операції, пов'язані з переробкою винограду.

Шато Паук успішно співпрацює зі словенською компанією L-Inox, яка постачає сучасне обладнання із врахуванням побажань виноробів щодо його технічного оснащення. Іван Паук відзначає, що обладнання компанії L-Inox поєднує високу якість, універсальність і надійність, забезпечуючи ефективний технологічний процес від ферментації до пресування, а також оперативну сервісну підтримку, що робить його оптимальним вибором серед європейських виробників.

– Як виробник, L-Inox демонструє італійський рівень якості. Обладнання добротно, надійне, з якісною запірною арматурою, яка дозволяє виконувати як ремонт, так і батонаж без проникнення всередину ємності, а це – надзвичайно важливо для технологічної безпеки. Компанія пропонує ємності різних типів, літражів та конфігурацій, що дозволяє сформувати лінійку обладнання так, щоб працювати максимально зручно. Розпочав я з одного вініфікатора об'ємом 5 тисяч літрів, відпрацював сезон і придбав ще один – окремо для червоних вин. Згодом доповнив обладнання пресом, який цього року випробував у роботі. Прес універсальний: він дозволяє працювати з білими гронами в закритому режимі без доступу повітря, а також ефективно пресувати ягоди. Вперше ми познайомилися з продукцією L-Inox на виставці в Мілані, де був широкий вибір обладнання з Італії, Франції, Португалії та Іспанії. З урахуванням співвідношення ціни та якості L-Inox виявився найкращим

рішенням. Важливо й те, що компанія дотримується домовленостей та оперативно реагує у випадку потреби ремонту чи усунення несправностей. Працювати з ними зручно та надійно.

– Нещодавно ми вже переробили на новому обладнанні виноград сорту Б'янка, – цього року вперше відпрацьовуємо три варіанти виготовлення ігристих вин методом Шарма, за типом Просеко, – розповідає Іван Паук. Крім того, продовжується робота над білими столовими винами за технологією *sur lie* та над червоними винами з використанням вініфікатора. Кожен сезон ми вдосконалюємо технологічні процеси – це наш принцип розвитку, – підкреслює винороб.

Іван Паук у своїй роботі дотримується європейських підходів та співпрацює з французьким консультантом.

– Мені найближча саме французька філософія виноробства, коли покоління працюють над стабільною якістю, вдосконалюючи вино десятиліттями. Адже у виноробстві немає меж, тут завжди потрібно вчитися, – підкреслює він.

Винороб працює у форматі «шато», використовуючи лише власний виноград.

– Моя мета – показати сортові ознаки винограду саме в умовах Мукачівщини й створювати так звані родинні купажі. Хоча зараз у мене переважають білі сорти, я вважаю, що стереотип про те, що на Закарпатті краще вирощувати білі вина, варто переглянути, – пояснює Іван Паук.

Окремо він відзначає виробництво «Троянди Закарпаття» – традиційного вина регіону, яке виготовляється з сорту Гевюрцтрамінер.

– Це приклад того, як традиції можуть поєднуватися з новими підходами, – говорить винороб. І продовжує: – Я люблю всі свої вина – їх вибір залежить від настрою, їжі й навіть погоди. Влітку, наприклад, завжди тягнеться до білого. Адже вино – це не лише напій, а й частина нашого харчування, – підсумовує Іван Паук.

За словами Івана Паука, розвиток виноградарства значною мірою залежить від державної політики.

– Якщо країна визначить певні зони й надаватиме їм преференції, пільгове кредитування, підтримку – буде розвиток. Раніше діяла програма, за якою до 80 % витрат на посадку компенсувалися з бюджету. Сьогодні цього немає, а війна ще більше ускладнила ситуацію, – підкреслює винороб.

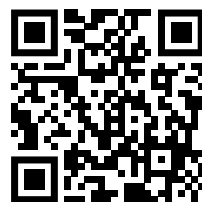
Стратегічна мета для виноробні – отримання ліцензії на виробництво 100 тисяч літрів вина протягом 2–3 років.

– Поки що ми працюємо за малою крафтовою ліцензією, але для повного використання потенціалу виробництва нам необхідно задіяти всі 32 гектари виноградників, – наголошує винороб.

реклама



Мукачево,
вул. Миколи Роглева, 68
099 226-54-20, 099 226-54-20
chateaupauk@gmail.com



chateau-pauk.com.ua
instagram: /chateau_pauk

Знання та практичний досвід: секрет успіху компанії **L – INOX**



Понад чверть століття сімейна компанія L – INOX зі Словенії займається проектуванням та виробництвом ємностей з нержавіючої сталі та пневматичних пресів, призначених для використання у хімічній, фармацевтичній, енологічній, харчовій та інших галузях промисловості.

Зараз це потужне, високотехнологічне виробництво, яке починало свою історію ще у 1992 році з виробництва контейнерів з нержавіючої сталі у невеликому приміщенні площею 100 квадратів. З часом замовлень більшало, виробничі потужності зростали, і вже через чотири роки бізнес перенесли з Village Podraga у Словенії до промислової зони Батує.

Нині, через роки сімейний бізнес успішно продовжує розвивати нове покоління родини Лозей, які роблять його успішним, конкурентним та затребуваним, серед іншого на професійному виноробному ринку. Обладнання L – INOX також успішно працює на українських виноробнях Закарпаття.

ПРОДУКЦІЯ КОМПАНІЇ L – INOX

За час своєї роботи компанія L – INOX самостійно розробила і втілила у виробництво найсучасніші технології, її фахівці набули великий практичний досвід, який дозволяє виробляти ємності для виготовлення та якісного зберігання продукції найвищої якості у різних галузях промисловості, зокрема виноробної.

На сьогодні серед клієнтів L – INOX – виробники з різних куточків світу: Європи, Північної та Південної Америки, Нової Зеландії, Японії і т.д. Усі, хто цінує якість, технологічність, точність та надійність надання перевагу виробам L – INOX.

Для **виноробної промисловості** компанія пропонує **пневматичні преси** для пресування винограду (цілого, свіжого, ферментованого) двох типів:

- ТИП PS 1: пневматичний прес без компресора;
- ТИП PSB 2: пневматичний прес з вбудованим компресором BECKER.

Для їх виробництва використовують високоякісний матеріал AISI304 та інші складові відомих європейських виробників, які важливі для ефективної та довговічної роботи обладнання.

Преси бувають 12 різних розмірів – від 500 до 5000 літрів, з двома різними моделями: відкритого та закритого типу.



Моделі відкритого типу з перфорованим барабаном використовуються для білого винограду зі швидким відведенням соку.

Преси закритого типу мають встановлені в барабані перфоровані дренажі для вільного відведення соку. У пресах закритого типу може використовуватися інертний газ та відбуватися процес мацерації.

Ще одна з переваг пневматичних пресів L-INOX – це простота використання та легкість в обслуговуванні, що цінують всі винороби.

Сервісна команда інженерів компанії на зв'язку 24 години на добу, аби оперативно допомогти своїм клієнтам усунути можливі проблеми у роботі обладнання у будь-якій точці світу.

Також для виноробів пропонує **резервуари з нержавіючої сталі із закритим та відкритим верхом**. Їх виготовляються сертифіковані зварювальники відповідно до високих інженерних стандартів та спеціальних розмірів з високоякісних матеріалів відомих європейських виробників.

Серед головних переваг резервуарів – можливість їх виробництва відповідно до побажань замовника: малих до надвеликих розмірів. Їх охолоджувальні оболонки виготовлені за допомогою високоякісної лазерної технології, що забезпечує тривалий термін експлуатації. Усі аксесуари підходять для контакту з харчовими речовинами відповідно до європейських норм ЄС 1935/2004 та норм FDA.



Це вкотре засвідчує, що якість у L-INOX – на першому місці.

Компанія виробляє також кілька типів **ферментерів**. Вони важливі у процесі виробництва червоного вина. Винороби у своїй роботі звертають увагу на всі етапи процесу, зокрема температуру.

L-INOX виробляє таке обладнання від найменших розмірів до великих – об'ємом 100 м³.

Найпростіший їх тип – з системою перекачування, яка дозволяє користувачеві простий, контрольований та економічний спосіб процесу мацерації.

Для більш вимогливих користувачів пропонуються ферментери з системою прокачування, яка допомагає розбити «виноградну шкірку», що утворилася під час бродіння.

Усі ферментери з електричними компонентами оснащені електричною шафою з нержавіючої сталі для автоматичного керування окремими компонентами.

Ще один продукт компанії **L – INOX – це резервуар під тиском з нержавіючої сталі для ігристого вина. Метод Charmat:**

Метод Charmat – це сучасний спосіб приготування ігристого вина. Воно переливається в резервуари під тиском, в які додаються дріжджі та цукор для проведення вторинного (повторного) бродіння. Об'єм резервуарів може бути від 200 до 25 000 літрів. Вони оснащені основним та додатковим обладнанням, таким як ізоляція, мішалка, автоматичний контроль температури. Кожен резервуар має запобіжний клапаном та регулятором тиску.

СПІВПРАЦЯ З УКРАЇНСЬКИМИ ВИНОРОБАМИ

Завдяки високій якості обладнання та конкурентній на ринку ціні компанії зі Словенії вдалося налагодити ефективну співпрацю з виноробами із Закарпаття та з інших регіонів України. Навесні українські винороби мали нагоду відвідати виробничий цех компанії L – INOX і особисто переконалися, що виробники розробили та втілили у виробництві найсучасніші технології, а за роки діяльності набули великий досвід, який дозволяє виробляти обладнання найвищої якості. Також українські винороби ознайомилися з презентацією процесу виробництва резервуарів з нержавіючої сталі, відвідували низку словенських виноробень – партнерів компанії.

На сьогодні у кількох Асоціації виноградарів, виноробів і дистильаторів Закарпаття та інших регіонів України вже ефективно працює обладнання від L – INOX. Зокрема, у ФГ «Шато Паук» відзначають високий рівень сервісного обслуговування у компа-



нії. До речі, після відвідин Словенії, тут вирішили поповнити арсенал обладнання ще й пресом та іншими видами устаткування від L – INOX.

На обладнанні від словенського виробника виготовляють вино і на виноробні «Галицькі пагорби», що розташована на півдні Тернопільщини. Тут уже використовують місткості на 300 і 500 літрів і планували придбати ще й сучасний прес і подрібнювач, який відділяє ягоду від грона.

І це далеко не повний перелік українських партнерів L – INOX.

СЕКРЕТ УСПІХУ

За понад 30 років роботи на ринку компанія на працювала чимало постійних клієнтів та партнерів, які їй довіряють, цінують за високу якість та надійність продукції. Досягти цього вдалося завдяки кваліфікованій команді, яка уважно ставиться до побажань покупців та вимог ринку, а виготовлення ємностей та інших спеціальних виробів для використання в енологічній та харчовій промисловості відбувається на високоточному виробництві, з використанням високоякісної сталі.

Набутий досвід дозволяє виробникам дотримуватися високих стандартів якості, встановивши оптимального співвідношення між якістю та ціною на своє обладнання.

На сьогодні L – INOX пропонує своїм клієнтам комплексні рішення: від консалтингу до ефективної реалізації цілого проекту, з індивідуальними технічними рішеннями, повністю адаптованими до потреб кожного.

– Задоволені клієнти протягом усіх цих років є нашим орієнтиром для досягнення нових цілей, з якими ми виходимо на нові ринки та щороку розширюємо нашу діяльність, – наголошують у компанії L – INOX.

реклама
L-INOX
FLEXIBLE PROCESSING MACHINERY

Follow us:

Слідкуйте за нами:



Mirce 24
5270 AJDOVŠČINA
Slovenija
Tel.: 00386 5 36 84 508
Web: www.l-inox.si
E-mail: [komerciala@l-inox.si](mailto:komericiala@l-inox.si)





Столітня мрія виноградних схилів:

як родина Крицкіх відроджує
закарпатське виноробство



У селищі Середнє на Закарпатті, де колись шуміли тисячі гектарів виноградників радянських агрофірм, сьогодні росте 20 гектарів сімейних плантацій. Але саме тут, серед пагорбів, що пам'ятають ще австро-угорські часи, продовжується столітня історія роду Крицкіх – від американської мрії діда до сучасного крафтового виноробства онуків. Емеріх КРИЦКІЙ і його діти Ярослава й Олександр – нащадки тих, хто повернувся з-за океану з капіталом і мріями. Саме вони сьогодні творять вина, що здобувають призи на міжнародних конкурсах. Їхня історія – не лише про виноробство, а й про те, як зберегти традиції в епоху змін, подолати бюрократичні перешкоди та передати справу життя наступному поколінню. Це розповідь журналу «Напої. Технології та Інновації» про родину, яка зуміла пройти крізь тоталітарний режим, економічні кризи та відродити те, що здавалося втраченим назавжди.

АМЕРИКАНСЬКА МРІЯ ЧОЛОВІКА ІЗ ЗАКАРПАТТЯ

Історія виноробства родини Крицкіх почалася не в українських Карпатах, а за океаном, у далеких США на початку XX століття.

– Дідові (також Емеріху – прим. авт.) було 13, а бабусі – 12 років, коли вони виїхали до Америки. Там одружилися, народили чотирьох дітей і 1916 року повернулися додому на Батьківщину. Дід придбав у цій місцевості, землю та посадив виноградник, – розповів Емеріх Крицкій.

Повернувшись у рідні краї з американськими заощадженнями, Емеріх не лише купив землю, а й заклали основи сімейного бізнесу, який мав стати фундаментом для майбутніх поколінь. Але радянська влада зробила все, щоб знищити сімейну справу.

Проголошення незалежності України відкрило нову сторінку в історії родини Крицких. Після десятиліть утисків з'явилася можливість не лише повернутися до сімейних традицій, а й розвинути їх на новому рівні.

На момент здобуття незалежності Емеріх Крицкий був успішним підприємцем у зовсім іншій галузі – виробництві сувенірів. Однак поклик крові виявився сильнішим. І вже 1997 року родина зробила перший крок до відродження сімейної традиції, висадивши на плантації перший виноград і заснувавши фермерське господарство «Червена Гора».



Початок був скромним, але символічним. На придбаній в селі Середнє Ужгородського району ділянці посадили сорти, які мали добре прижитися в місцевих ґрунтово-кліматичних умовах, – Сапераві Північний та Ізабелла.

СУЧАСНА АГРОТЕХНІКА Й ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ

Сучасне виноробство Крицких ґрунтується на міцному науковому фундаменті. Родина зрозуміла, що інтуїція та досвід, хоча й важливі, проте мають підкріплюватися знаннями та професійними консультаціями.

– Ми зараз працюємо під покровом і завдяки консультаціям професорів. Вони нам радять, як, що, коли і як робити, а ми дотримуємося їхніх вказівок. А завдяки консультанткам ФАО Наталії Каменевій та Оксані Ткаченко ми вийшли на новий рівень і почали виготовляти крафтові вина під ТМ KRITSKI, – наголосив Емеріх Крицкий.

Наукова співпраця охоплює всі аспекти виробництва, зокрема й визначення оптимального часу обробки виноградників. Так, інновацією стали нічні обробки, які забезпечують кращу ефективність препаратів і зменшують стрес для рослин.

– Якщо раніше ми обробляли насадження зран-



ку або ввечері, то тепер мій син сідає о дев'ятій вечора на трактор і цілу ніч аж до ранку працює, – зазначив винороб.

З набуттям досвіду технологія висаджування винограду також еволюціювала. Спочатку схема була 2,50 x 1,15 м, але зараз виноград висаджують за схемою 3 x 1,15 м, адже через горбисту місцевість так зручніше обробляти рослини технікою. Важливо, що виноград у сімейному господарстві висаджують лише вручну.

До речі, значну частину догляду за виноградниками взяла на себе донька Емеріха Ярослава, яка поєднує роботу в міській раді з щоденною працею на сімейних плантаціях.

– Кожного дня, вранці перед основною роботою та ввечері після неї я працюю агрономом на нашому сімейному винограднику, – розповіла Ярослава.

Важливо, що розподіл обов'язків у господарстві чіткий і продуманий: обрізку виноградника проводять батько з братом, але підв'язування, обламування лози та чеканка – це вже жіноча справа. Особливо відповідальна операція, яку проводить Ярослава, – нормування врожаю, коли потрібно визначити оптимальну кількість плодів на кожній лозі.



Молоде покоління родини Крицких – гідне продовження роду та його історії



Андрей ЛОЗЕЙ, технічний директор компанії L – INOX, Олександр КРИЦКІЙ, співвласник виноробні KRITSKI, Інесс ЛОЗЕЙ, директорка компанії L-inox, Олександр ГАРНОВДІЙ, голова Асоціації виноградарів, виноробів і дистильаторів, Надія ЯЩУК, співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації»

– Я контролюю кількість плодів, які ростимуть на кожній лозі. Це дуже важлива операція, яку потрібно проводити під наглядом спеціалістів, адже на власний розсуд робити це не можна, – наголошує Ярослав.

Паралельно з роботою у виноградарстві родина Крицкіх провела масштабну реконструкцію виробничих приміщень у селі Середнє. Швидкість будівництва вражає: всього за рік було зведено сучасну виноробню з підвальними приміщеннями для витримки вин. Окрім того, там встановили нові сучасні місткості від словенської компанії L-Inox і будують дегустаційну залу. На часі – заміна обладнання для первинної переробки винограду – дробарки та пресу.

СУЧАСНЕ ОБЛАДНАННЯ ЯК ЗАПОРУКА ЯКОСТІ

Перехід господарства Крицкіх до професійного виноробства супроводжувався модернізацією всієї технологічної лінії. Особлива увага приділяється якості первинної переробки винограду, адже саме на цьому етапі закладається потенціал майбутнього вина.

– Оскільки основу нашого асортименту становлять саме білі вина, то нам дуже потрібно мати якісне обладнання для їх виробництва. Зокрема, йдеться про прес закритого типу, де унеможливується окислення виноградного сусла, а також про якісні дробарки, холодильне устаткування, – наголосив Олександр Крицкій.

За його словами, найбільш значущою інвестицією стала співпраця зі словенською компанією



L-Inox, яка забезпечила господарство сучасними місткостями для виноробства:

– Обладнанням від компанії L-Inox повністю задоволений. Воно відзначається високою якістю, надійністю та зручністю в роботі. Крім того, сервіс і підтримка компанії залишили дуже позитивне враження. Важливо, що якість обладнання відповідає ціні. Тому ми дуже задоволені нашою співпрацею.

До речі, на виноробні планується подальше оновлення обладнання. Ідеться, зокрема, про придбання сучасної лінії розливу.

– Наступного сезону ця машина вже буде в нас. Це дозволить нам розливати ту кількість, яку нам потрібно, без додаткових витрат часу, – пояснив Олександр.

СОРТОВА ЛІНІЙКА Й АСОРТИМЕНТ ВИН

І хоча шлях господарства родини Крицкіх від виноградарства до виноробства виявився довгим, однак він був результативним. Перші кроки в цьому напрямі були зроблені ще в 2000 році, коли родина вирішила спробувати переробити частину врожаю.

– Спочатку це були радше експерименти, ніж серйозне виробництво, а основну частину врожаю ми продовжували реалізовувати у свіжому вигляді, – пригадав Емеріх Крицкій.

Професійне виноробство розпочалося значно пізніше, коли родина отримала доступ до сучасних технологій та експертних консультацій. Цей перехід став можливим завдяки участі в спеціальних програмах підтримки малого виноробства, зокрема, від проєкту ФАО.

Сьогодні господарство родини Крицкіх вирощує сорти винограду, які підібрані з урахуванням місцевих ґрунтово-кліматичних умов і ринкового попиту: Іршаї Олівер, Трамінер, Черсегі Фюсереш, Рислінг, Леанка, Неро, Мерло, Сапераві Північний, Йоханітер і Піно Нуар. З них на виноробні виготовляються вина під торговою маркою KRITSKI, які відображають багатство закарпатського теруару, зокрема середнянського винного регіону та професійний підхід до виноробства.

– Наша лінійка складається в основному з сухих вин і частково з десертних, – пояснив син Емеріха, винороб Олександр Крицкій. – Серед білих вин домінують класичні для регіону сорти: «Іршаї Олівер», «Трамінер» і «Рислінг». Цікавими є вина «Леанка»,

а також купажне вино «Середнянське» – поєднання усіх білих сортів винограду, які ми вирощуємо.

Особливою гордістю виноробні є десертне вино «Спокусниця» з сорту Іршаї Олівер, яке 24 місяці витримується в дубових діжках. Воно здобуло нагороду як найкраще вино на конкурсі «Вина Срібної землі 2025» й отримало велику золоту медаль на фестивалі вина в чеському місті Пардубіце.

Червона лінійка представлена купажним вином «Заповідне» (поєднанням сортів Неро, Сапераві та Мерло), а також моносортовими винами «Сапераві», «Мерло» та новинкою цього року – «Піно Нуар».

– До речі, цього року, під час навчання проекту ФАО, ми вперше виготовили рожеве вино. Якщо відверто, то поки що ми дуже задоволені результатом, – зазначив Олександр Крицький. – Окремо також варто розповісти і про експериментальне вино «Трамінер Orange», яке здобуло золоту медаль на виноградних фестивалях у Пардубіце і дуже популярне серед споживачів.

У 2025 році виробники отримали золото, срібло і бронзу на Ukraine Wine&Spirits Awards. Також брали участь у дегустаційному конкурсі «Вина Срібної землі 2025», де здобули 8 нагород.

ТРАДИЦІЙНА ВИТРИМКА В МІСЦЕВИХ ДІЖКАХ

Філософія виноробства родини Крицьких ґрунтується на принципі максимальної локальності виробництва. Це стосується не лише використання власного винограду, а й вибору дубових місткостей для витримки вин.

– Наша філософія полягає в тому, що ми хочемо виготовляти вина лише з власного винограду та використовувати лише ті дубові діжки, що виготовлені в селищі Середнє, – наголосив Емеріх.

До речі, діжки виготовляє місцевий майстер, який створює місткості за традиційними технологіями, але з використанням сучасних інновацій. Така співпраця дозволяє зберегти автентичність продукту та підтримати місцеві традиції бондарства.



– Це данина традиціям, яку ми хочемо зберегти. Виноград вирощений у Середньому, вино виготовляється у Середньому та витримується в бочках, які теж створені в селищі Середнє, – наголошує Емеріх КРИЦЬКИЙ.

ЛАБОРАТОРНИЙ КОНТРОЛЬ ЯК ОСНОВА ЯКІСНОГО ВИНОРОБСТВА

Питання лабораторного контролю якості – одне з найважливіших у сучасному виноробстві. Олександр Крицький визнає це найболючішою темою для галузі, особливо в умовах недостатньої кількості спеціалізованих лабораторій на Закарпатті:

– На жаль, в Україні, а особливо на Закарпатті, працює дуже мало спеціалізованих лабораторій, які можуть зробити аналізи якісно та своєчасно.

Тому господарство пішло шляхом самостійного освоєння базових методів аналізу.

– Практично щодня ми проводимо оцінювання та відстежуємо якість виноградного сусла, а потім і самого виноматеріалу, – наголосив винороб.

За його словами, позитивним зрушенням стала розробка спеціалізованої лабораторії під егідою ФАО для Асоціації виноградарів виноробів та дистилляторів Закарпаття, що дозволить малим виробникам користуватися професійними аналізами без величезних капіталовкладень.



Олександр Крицький відверто визнає, що виноробство – це «надзвичайно дороге хобі». Про окупність виноробного бізнесу говорити складно, тому родина розглядає його не як бізнес, а як місію збереження історії краю, яку планують передати справу нащадкам.

РИНКИ ЗБУТУ Й ЕКСПОРТНІ АМБІЦІЇ

Сьогодні виноробня Крицьких успішно реалізує свою продукцію по всій території України, співпрацюючи зі спеціалізованими винними магазинами в різних регіонах. Серед основних партнерів – спеціалізовані винні магазини, а на Закарпатті особливо плідною є співпраця з винним бутиком «Сировина» та «Винним домом» Олександра Шаталова, який об'єднав усі закарпатські вина в одній локації.

Сьогодні виробничі потужності ТМ KRITSKI становлять 10 тисяч пляшок у рік, але стратегічна мета – досягти показника 100 тисяч пляшок упродовж найближчих двох-трьох років.

За словами Олександра Крицького, останнім часом особливий інтерес підприємства викликають експортні можливості. Виноробня вбачає перспективу в азійському ринку, зокрема в Китаї, В'єтнамі та Японії, а також у країнах Прибалтики.

– У майбутньому ми хотіли б вийти на ці ринки. Ми спілкувалися з представниками цих країн, і вони гідно оцінили нашу продукцію, – розповів Олександр. – Азійський ринок особливо приваблює своєю перспективністю, хоча для цього необхідно значно наростити обсяги виробництва.

ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ

Сьогодні площа виноградника фермерського господарства «Червена Гора» займає 20 гектарів, що робить його одним із найбільших приватних виноградарських підприємств регіону. Але розвиток підприємства не зупиняється, тому в родини Крицьких є конкретні плани розширення: навесні наступного року площу насаджень планують збільшити на 5–6 гектарів. Важливо, що розширення підприємства відбувається продумано, з урахуванням ринкового попиту та виробничих можливостей.

Розмовляючи про стан виноробства в Закарпатті, Олександр Крицький не приховує занепокоєння щодо загальної ситуації в галузі. Винний регіон, що колись славився великими виноградарськими господарствами, сьогодні переживає не найкращі часи.

– Зараз поблизу Середнього майже немає виноробів. Особливо болючою є доля колишньої агрофірми «Леанка», яка припинила діяльність, попри наявність історичних підвалів і багаторічних традицій. Саме розуміння цієї проблеми спонукало нас



Катерина КОНЄВА, співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» та Емеріх КРИЦЬКИЙ, засновник виноробні KRITSKI

зайняти активну позицію в регіональному виноробстві, тому ми вирішили працювати саме тут, – пояснив Олександр.

Також серйозною проблемою залишається відсутність в Україні якісного садивного матеріалу. Досвід придбання саджанців у вітчизняних розсадниках виявився невдалим – замість заявленого одного сорту господарство натомість отримало 7 різних сортів.

– З 500 кущів у нас опинилося 7 різних сортів. Ми їх висадили на ділянці, щоб продемонструвати, як не потрібно робити, – з гіркотою зазначив Олександр Крицький.

Через це господарство змушене закуповувати саджанці винограду лише за кордоном, що значно підвищує витрати та ускладнює розвиток галузі.

Проте, попри всі виклики та проблеми, родина Крицький вірить у відродження закарпатського виноробства. Загалом їхня історія демонструє, як можна успішно поєднувати історичні традиції з сучасними технологіями, створюючи при цьому унікальний продукт, який відображає характер закарпатського теруару та столітню історію сімейного виноробства.

реклама



Фермерське господарство «Червена Гора»

Україна, 89452, Закарпатська обл.,
Ужгородський р-н., селище Середнє, урочище
Червона Гора, буд.1
+380505732836; +380965732836



ID DAVID – СУЧАСНА ТЕХНІКА ДЛЯ ВИНОГРАДНИКІВ

ПОНАД 50 РОКІВ ДОСВІДУ МЕХАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА

ТЕХНІКА ДЛЯ МІЖРЯДНОГО ПРОПОЛЮВАННЯ

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

ТЕХНІКА ДЛЯ РОБІТ ПІСЛЯ ОБРІЗУВАННЯ

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

ОБРІЗНА ТЕХНІКА

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

ТЕХНІКА ДЛЯ ВНЕСЕННЯ ДОБРІВ

- максимально точне внесення твердих та рідких 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



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.cominfo@id-david.com

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

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

Поєднання традицій і технологій:

бізнес-тур із демонстрацією техніки ID David у закарпатському господарстві Крицких

15 листопада під час бізнес-туру другого дня Міжнародного форуму виноробів учасники відвідали виноробню родини Крицких у селі Середнє на Закарпатті. Гостей познайомили з виробництвом, продемонстрували технології догляду за виноградниками та представили сучасну техніку ID David, яка відіграє ключову роль у роботі господарства. Серед учасників візиту були засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва та Надія Ящук, а також група закарпатських і одеських виноробів разом з іноземними партнерами.



Родина Крицких у селі Середнє відроджує столітні виноробні традиції свого роду. На 20 гектарах вони вирощують виноград, добираючи сорти, адаптовані до місцевих ґрунтово-кліматичних умов, та створюють крафтові вина під торговою маркою KRITSKI.

Сучасне виноробство на господарстві поєднує досвід кількох поколінь, наукові знання та професійні консультації професорок кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технічного університету **Оксани Ткаченко** та **Наталії Каменевої**. Завдяки їхній експертній підтримці впроваджуються інноваційні підходи, зокрема нічні обробки виноградників та вдосконалені технології посадки, які зменшують стрес рослин і підвищують якість догляду.

З набуттям досвіду еволюціонувала й схема висаджування винограду. Якщо раніше використовували розміри 2,50 x 1,15 м, то нині перехід на 3 x 1,15 м зумовлений горбистою місцевістю, оскільки ширші

міжряддя забезпечують зручнішу обробку рослин технікою. Важливо, що всі саджанці у сімейному господарстві висаджують виключно вручну.

Під час бізнес-туру учасники винного форуму відвідали господарство родини Крицких, де їм продемонстрували роботу сучасного трактора ID David та його спеціалізованих агрегатів. Техніка цього виробника представлена в Іспанії та більш ніж у 200 торговельних точках світу. В Україні офіційним дистриб'ютором є **EFT Group**, провідна компанія у сфері садівництва та виноградарства.

– ID David – відома міжнародна марка з понад півстолітньою історією, яка зарекомендувала себе як виробник високотехнологічного обладнання для виноградарства. В Україні компанія працює з 2011 року, і нині в господарствах експлуатують близько 200 одиниць техніки, переважно в південних областях – Одеській та Миколаївській. Серед ключових користувачів – SHABO, Koblevo, «Шампань України» та інші провідні виноробні. Компанія ID David активно розширює географію присутності й прагне ознайомлювати закарпатських виробників із сучасними технологічними рішеннями. На демонстраційному майданчику представлено міжкучову фрезу з різними опціями, яка дозволяє обробляти міжряддя завширшки від 2 до 4,5 метрів залежно від конфігурації, – зазначає менеджер компанії **EFT Group Марк Кузьмінський**.

Отож, учасники винного форуму мали змогу побачити роботу техніки в реальних умовах безпосередньо у виноградниках. Фреза ID David продемонструвала швидку та акуратну обробку виноградників, зокрема роботу з лозою до 1,5 см. Особливу увагу привернув ультрочутливий щуп, який забезпечує точність руху та не пошкоджує саджанці.

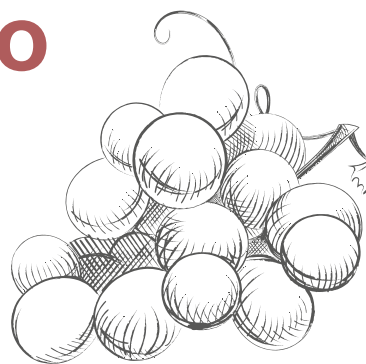
Виноробня Емеріха Крицкого створює вина з добірних сортів, серед яких «Іршаї Олівер», «Трамінер», «Рислінг», «Леанка», «Неро», «Мерло», «Сапераві Північний», «Йоханітер» і «Піно Нуар». У білій лінійці вирізняються класичні регіональні сорти та купаж «Середнянське», а особливою гордістю є десертна «Спокусниця», витримана 24 місяці в дубі та відзначена нагородами. Червона лінійка включає купаж «Заповідне» й моносорти «Сапераві», «Мерло» та новинку – «Піно Нуар». Цього року вперше створили рожеве вино та продовжили експерименти з «Трамінер Orange», який уже отримав золото. Виноробня планує розширення й вихід на ринки Азії та Європи, поєднуючи автентичність закарпатського теруару з інноваціями.

Попри всі виклики, винороб упевнений у майбутньому родинній справі:

– Ми передаємо її дітям, і вони вже беруть на себе керівництво. Це продовження традиції, яку понад сто років тому започаткували наші дід і баба.

Відродження історичного теруару Могилівського Подністров'я

«GIGI winery»: українське вино з грузинським серцем



Могилівське Подністров'я – край, де виноградна лоза здавна була не просто культурою, а частиною ландшафту, економіки й способу життя. Від сефардських переселенців XVI століття та виноградників князя Петра Вітгенштейна до задокументованих обсягів виробництва XIX століття – історія регіону переконливо доводить, що виноробство тут є глибоко вкоріненою традицією, сформованою унікальним мікрокліматом і європейським досвідом. Саме тому сучасне відродження виноградарства в Брониці не виглядає експериментом чи даниною моді, а радше усвідомленим поверненням до історичних теруарів, де лоза росла ще понад двісті років тому.

Сьогодні ця історія отримує сучасне продовження у діяльності сімейної виноробні «GIGI winery» яка відроджує історичний теруар, поєднуючи подільські традиції з грузинською винною філософією, науковим підходом і сучасними технологіями виробництва. Заснована Володимиром Гігієйшвілі на Могилівському Подністров'ї, виноробня почала свій шлях від гаражного виноробства з ручним пресом до сучасної виноробні з власним цехом квеври, лабораторією та ігристими винами класичного методу.

Відродження виноградарства і виноробства на Могилівському Подністров'ї

ІСТОРИЧНЕ КОРІННЯ ПОДІЛЬСЬКОГО ВИНОГРАДАРСТВА

Виноградарство на Поділлі має глибоке історичне коріння й було поширене значно раніше за сучасне любительське виноробство. Дослідження стосуються насамперед Могилева-Подільського та прилеглих сіл Подністров'я.

Красезнавці **Роман і Тетяна Мартинюки** – автори книг: «Автор невідомий», «Експурсія Могилевом над Дністром», «Типажі Могилівщини» та збірки листівок «Експурсія Могилевом над Дністром», вивчаючи історію виноградарства Поділля, зазначають:

– Ми говоримо про Могилів-Подільський і сусідні села, які теж займалися виноробством і виноградарством. Приблизно у XVI столітті на території Подністров'я, зокрема в селах Яруга, Ямпіль та Могилеві-Подільському, оселилися сефардські євреї, вихідці з Іспанії, які були змушені покинути батьківщину через релігійні переслідування. Маючи багатовіковий досвід виноградарства, переселенці намагалися продовжити цю діяльність і на нових землях, використовуючи природні умови Дністра та Дністровського каньйону. Спочатку вони висаджували прості саджанці, а також місцеві бессарабські сорти винограду, які були малостійкими до філоксери.



РОЛЬ ПЕТРА ВІТГЕНШТЕЙНА У РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ

Окремим етапом дослідники вважають становлення промислового виноградарства. Як стверджують краєзнавці, на початку XIX століття на Могилівському Подністров'ї формується культурне виноградарство, коли маєтності в Могилеві-Подільському, Кам'янці (нині – територія невизнаного Придністров'я), а також у селах Бронниця та Садківці належали князю Петру Вітгенштейну – німцю за походженням, військовому діячеві Російської імперії, генералу та генерал-фельдмаршалу. Саме за його ініціативи в регіоні почали закладати культурні виноградники, зокрема з використанням бордоських і бургундських сортів винограду.

Роман і Тетяна Мартинюки наголошують, що розвиток культурного виноградарства на Поділлі тісно пов'язаний з діяльністю Петра Вітгенштейна:

– Виноградники Петро Вітгенштейн завозив зі своєї землі, там, де він народився, на берегах Рейну, і звідти привіз спеціалістів, селян, які знали, як вирощувати виноград і як за ним доглядати. Запрошені



фахівці безпосередньо займалися закладанням виноградників у Могилеві-Подільському та Кам'янці на Дністрі, водночас передаючи досвід місцевому населенню. Після смерті Петра Вітгенштейна його маєтності перейшли у спадщину до сина Миколи Вітгенштейна, який продовжив започатковану справу. За наявними даними, у маєтностях вирощувалися такі європейські сорти винограду, як Аліготе, Сенсо, Мускат, Шасла, Гаме, Піно, Рислінг та інші.

Підтвердженням масового характеру виноградарства є й тогочасні описи. Як наводять Роман і Тетяна Мартинюки, у 1860 році Афанасій Чужбинський характеризував Могилів як місто, майже повністю оточене виноградниками та фруктовими садами, що формували виразний ландшафт Подністров'я.

ПРИРОДНІ УМОВИ ТА МІКРОКЛІМАТ

Як пояснюють краєзнавці, природні умови Могилівського Подністров'я були особливо сприятливими для розвитку виноградарства: «Всі більш-менш багаті люди, зокрема й євреї, розпочали засаджувати виноградниками ті землі, які були непридатні для зернових, зокрема круті схили Дністровського каньйону з вапняковими ґрунтами. Саме такі ділянки найкраще підходили для вирощування винограду».

Дослідники наголошують, що кліматичний чинник мав вирішальне значення. Узбережжя Дністра, оточене пагорбами та схилами, формує захищений мікроклімат, де температура в середньому на 3–4 градуси вища, ніж на навколишніх підвищеннях. Завдяки цьому виноградники рідше вимерзали, а догляд за ними був ефективнішим, що й зумовило поширення виноробства в регіоні.

СТАТИСТИКА ВИРОБНИЦТВА ТА МАСШТАБИ ГАЛУЗІ

Краєзнавці Роман і Тетяна Мартинюки підтверджують наявність значної кількості історичних джерел про виноградарство та виноробство Могилівського Подністров'я: «Даних дуже багато у довідниках є, наприклад, «Виноделие в России», Михайла Баласа, видання 1899 року». У цьому виданні наведено детальну статистику виробництва вина в регіоні у XIX столітті.

За наведеними дослідниками даними, у 1836–1837 роках у Могилеві-Подільському (Могилеві-на-Дністрі) обсяги виробництва сягали близько 1500 відер вина. Основні виноробні потужності Вітгенштейна були зосереджені в Кам'янці Ольгопільського повіту, де існував виноградник площею близько 40 гектарів; у Броніці насадження були меншими, однак саме це село князь особливо цінував через подібність краєвидів до долини Рейну. Порівняно менші обсяги фіксувалися у маєтностях графа Чацького поблизу Серебринців та в місті Тульчин – близько 30 відер, тоді як у маєтностях князя Вітгенштейна показники також досягали 1500 відер, що свідчить про значні масштаби виноробства.

Дослідники зазначають, що окрім Вітгенштейна, виноробством у Могилеві-Подільському займалися представники різних громад – молдовани, греки та євреї. Водночас основні виробничі потужності князя

зосереджувалися в Кам'янці Ольгопільського повіту, де площа виноградників сягала майже 40 гектарів і обсяги виробництва становили понад 800 тонн вина.

ВІДНОВЛЕННЯ ТРАДИЦІЇ ВИНОГРАДАРСТВА І ВИНОРОБСТВА. ПОЧАТКОВИЙ ЕТАП СТАНОВЛЕННЯ ВИНОРОБНІ «GIGI WINERY»

Краєзнавці також звертають увагу на кризовий період 1893–1909 років, коли через філоксеру площі виноградників різко скоротилися: у Ярузі було втрачено до 50–80 % насаджень, а в Ямпільському повіті обсяги виробництва зменшилися в чотири рази. Водночас виноградарство поступово відновилося і в радянський період, коли на базі історичних плантацій працював радгосп «КІМ» та винзавод.

Дослідники підкреслюють історичну спадкоємність виноробства, зазначаючи, що сучасні виноградні насадження в селі Брониця, зокрема закладені Володимиром Гігінеїшвілі, розташовані на тих самих територіях, де в ХІХ столітті знаходилися виноградники та маєстності князя Петра Вітгенштейна.

Початковий етап становлення виноробні мав суто ентузіастський характер і не передбачав комерційних амбіцій. У 2013 році **Володимир Гігінеїшвілі** – народжений у Грузії **засновник сімейної виноробні «GIGI winery»**, який уже понад 60 років живе й працює в Україні, – розпочав виробництво самостійно. Для цього він використовував найпростіше ручне обладнання: корзиночний прес, кілька місткостей із нержавіючої сталі, скляні бутлі та ручну дробарку. Вино виготовляли в умовах гаражного приміщення, без чітких планів виходу на ринок – виключно для власного споживання та вузького кола знайомих.

За словами **Димитрія Камінського, директора і головного винороба підприємства «GIGI winery»**, ідея виходу на ринок сформувалася лише у 2015–2016 роках.

– У 2016-му збудували основний цех, отримали ліцензію, а з 2017 року вже офіційно працювали, що стало початком системного розвитку підприємства. Згодом розпочався поетапний розвиток виробничої інфраструктури підприємства. У нас було кілька реконструкцій – ми додали цехи для переробки та окремо розділили виробництво червоних, білих і рожевих вин. Позаминулого року було реалізовано окремий інноваційний проект: ми побудували з нуля цех Квеврі, привезли з Грузії вісім кеввр по 1200 літрів, закопали їх і облаштували над ними приміщення. Будівля включає виробничу частину – зал кеввр, а також дегустаційний простір, орієнтований на прийом гостей і розвиток винного туризму.

ВИНОГРАДНИКИ ТА ЗЕМЕЛЬНИЙ БАНК

Про поточні площі виноградників і плани розвитку інформує Димитрій Камінський: «Біля Могилева-Подільського, у Броніці, ми маємо 16 гектарів землі, з яких перші 4–4,5 гектара вже підготовлені, а посадки завершили нещодавно».

ПОГЛЯД ЗАСНОВНИКА ТА ОЦІНКА ТЕРУАРУ

Як зазначає засновник і винороб Володимир



Гігінеїшвілі, підприємство вже понад десять років успішно розвивається на українському винному ринку, поєднуючи традиційний підхід до виноградарства з науково обґрунтованим вибором теруару.

– Всі роботи на винограднику у Броніці проводилися вручну. Працювало чотири бури. Місцевість шикарна. Останні саджанці для нових насаджень виноробні придбала у Словаччині. Це місце для нас досліджували німецькі вчені. Вони провели експертизу і схвалили його як таке, що має великий потенціал для виноградарства. Підготували всю документацію для створення виноградника, зокрема і щодо клімату, а він сприятливий. У нас сонячні дні якраз на середньо-ранні та середньо-пізні сорти. Земля прекрасна для винограду, – скелеста, піщаник, камені. Ми знаходили тут лози віком понад 200 років. Деякі ліани ще досі живі, довжиною до 30 метрів. Раніше вся місцевість була заросла акаціями, тож ми довго розчищали, корчували коріння і готували землю до посадки, – відзначає засновник.

Димитрій Камінський наголошує, що ділянка має глибоке виноробне коріння, підтверджене історичними матеріалами:

– Двісті років тому тут працювали виноградники, які заснував фельдмаршал Петро Християнович Вітгенштейн, один із генералів Суворовської армії. Він привіз саджанці з Німеччини та Австрії, запросив виноробів із Німеччини та Франції, і виробництво вина тут тривало до середини минулого століття. З часів Сухого закону Вінниччину фактично вилучили з виноградарської зони. Ми віднайшли документи з історичними даними й нині їх опрацьовуємо, щоб глибше зрозуміти особливості місцевості.



Димитрій Камінський, директор і головний винороб підприємства «GIGI winery»



ПЛАНИ З РОЗШИРЕННЯ НАСАДЖЕНЬ

Також підприємство поступово планувало освоювати додаткові площі, що було зумовлено складністю підготовки ділянок, які тривалий час не використовувалися в сільському господарстві. У середньостроковій перспективі передбачалося висадження ще близько 3 гектарів виноградників.

– Ми розраховуємо довести загальну площу насаджень до 7,5–8 гектарів, чого буде достатньо для забезпечення власних потреб у сировині. Наразі на ділянках висаджено сорти Іршаї Олівер, Рислінг, Піно Нуар та Одеський Чорний (Аліберне), а сама місцевість розглядається як перспективна з погляду теруару та історичних традицій виноградарства.

За словами Володимира Гігінеїшвілі, сезон 2025 року пройшов стабільно:

– Наш партнер SHABO підтримує нас, ділячись власним виноградом. Цього року ми також закупували виноград у Миколаївській області, а в Одесі працювали виключно з SHABO.

ТЕХНОЛОГІЧНА БАЗА ТА ІННОВАЦІЇ

Підвищенню виробничих можливостей підприємства сприяло впровадження сучасних технологій та оновлення технічної бази. Ключовою інновацією стало використання кахетинської технології ферментації у квеврі, що залишається рідкісною практикою для українського виноробства. Поряд із цим у виробництві використовуються резервуари з харчової нержавіючої сталі та обладнання європейського походження, зокрема італійського й словенського виробництва. Частина місткостей для зберігання вина виготовлено у співпраці з вітчизняним виробником – Калинівським машинобудівним заводом. У технологічному процесі також використовуються італійські та українські насоси, українські й французькі бочки, а прес та дробильне обладнання – італійське.

– З останнього – це технологія квеврі, кахетинський метод, який ми привезли та встановили з Грузії. Обладнання переважно європейське, воно стабільно працює, нарікань практично немає, однак ми плануємо подальше оновлення, зокрема холодильного обладнання, оскільки технології не стоять на місці, – зазначає Дмитрій Камінський.

Асортимент ігристих та винні лінійки виноробні

Виноробня «GiGi winery» нині має в асортименті близько 20 SKU та поступово розширює продуктову лінійку. Серед новинок – ігристі вина, вироблені класичним методом шампанізації, які нещодавно були презентовані споживачам.

Йдеться про два ігристі вина категорії brut zero (без дозажу). Перше – білий брут із винограду сорту

Ркацителі, витримане 18 місяців на дріжджовому осаді. Друге – рожеве ігристе (Rosé) з Піно Нуар, також без дозажу, з аналогічною витримкою на осаді протягом 18 місяців.

Як пояснює головний винороб, частину ігристих вин уже знято з осаду після 18 місяців витримки, тоді як інша частина продовжує витримуватися до 24 місяців:

– Ми плануємо провести дегоржаж у травні, напередодні літа, і після 24 місяців витримки поступово вивести ці вина у продаж.

За словами Дмитрія Камінського, виноробня вже сформувала чітку та структуровану систему асортименту і послідовно розвиває власні технологічні підходи.

– Наразі у нас сформовано три основні лінійки вин. Перша – базова, це ординарні вина без витримки, які дозрівають до січня-лютого. Друга лінійка – вина, витримані в дубових бочках-барріках об'ємом 225 літрів, із терміном витримки від 9 до 15 місяців. Третя лінійка – це вина з квеврі, – розповідає винороб.

Він також уточнює, що у 2024 році виноробня заклала вісім квеврі об'ємом по 1,2 тонни, придбаних у Грузії. Резервуари були встановлені та введені в експлуатацію, перший повний рік роботи з квеврі вже завершено, а вина, вироблені за цією технологією, вже представлені у продажу.

СТРАТЕГІЯ ТА СТАБІЛЬНІ КАНАЛИ ЗБУТУ ВИНОРОБНІ

Виноробня дотримується обраної стратегії нішевого крафтового виробництва зі сталим річним обсягом 25–30 тис. літрів.

– Канали збуту виноробні поступово розширюються. Основна частка реалізації припадає на Вінницьку область, де ми продаємо близько 70–80 % продукції. Наші вина також представлені в мережах Good Wine та BadBoy, ми співпрацюємо з Бюро вин, працюємо з кількома закладами у Львові та Києві, а також із ресторанами Євгена Клопотенка, – розповідає директор і головний винороб виноробні «GiGi winery».

Як наголошує засновник сімейної виноробні «GiGi winery» Володимир Гігінеїшвілі, філософія підприємства ґрунтується на поєднанні двох культур і традицій:

– Наша філософія – це українське вино з грузинським серцем. Ми щиро закликаємо споживачів обирати українське та підтримувати українських виробників – не лише нас, а й усіх українських виноробів. Сьогодні це особливо важливо, адже ми живемо у складний час, коли підтримка своїх має принципове значення. Ми ж намагаємося створювати якісний, гідний продукт, який буде подобатися нашим споживачам і поціновувачам, і надалі плануємо тішити їх новинками та цікавими винними проєктами.

НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ВАШОГО ВИНОГРАДНИКА

ДРІТ ДЛЯ ШПАЛЕРИ

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



EFT GROUP

comavit



Чому обирають EFT Group?

Ми забезпечуємо повний комплекс робіт — проектування, монтаж шпалери та поставки техніки.

Наші спеціалісти проходять навчання на провідних європейських заводах, тому ви отримуєте готові рішення та надійний сервіс.



Сталь, оцинкована за методом Сендзіміра

Оцинковується до ламінування в розплавленому цинку, забезпечуючи однорідне покриття та можливість вибору товщини 275–600 г/м².

Сталь Cor-ten

Корозійностійкий сталевий сплав, що утворює захисну оксидну плівку коричневого кольору. Має високу міцність, довговічність і менший візуальний вплив завдяки природному забарвленню.

Гарячеоцинкована сталь

Сталь, занурена в розплавлений цинк при ~450°C, отримує міцне захисне покриття, стійке до корозії, подряпин і зношування. Дає тривалу антикорозійну дію.

EFT GROUP



ТОВ «ЕФТ ПЛЮС»

вул. Велика Кільцева, 4 В, Київ, 08130

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

+38 044 333 33 45, +38 067 505 51 21, +38 067 447 20 20



Натуральні CO₂-екстракти у виробництві квасу – для створення оригінальних смаків



Квас – один із найбільш популярних напоїв, який допомагає споживачам освіжитися у спеку. Традиційний квас – лідер споживацьких уподобань. Проте виробники втілюють цікаві смакові експерименти та дивують покупців новими сортами і смаками цього напою. Допомагають отримати цікаві смаки квасу CO₂-екстракти – натуральні харчові ароматизатори, які виготовляють із рослинної сировини, екстрагуючи її зрідженням CO₂-газом при високому тиску та низькій температурі. Фахівці компанії «Сімекс-Пром», яка виготовляє різноманітні CO₂-екстракти, у серії статей журналу «Пиво. Т.І.» розповідають про застосування водорозчинних CO₂-екстрактів у різних типах напоїв. Сьогодні ж на черзі – квас і найбільш вдалі короткі рецептури цього напою.

КУПАЖ «БОРОДИНСЬКИЙ» – ДЛЯ НАСИЧЕНОГО КВАСУ

До складу купажу CO₂-екстракту «Бородинський» входить коріандр, кмін, кріп. Якщо для виробництва квасу додати зовсім небагато цього екстракту – близько 0,2 мл/л (200 г/т) – то він покращить смак напою, зробить його глибшим та насиченішим. Купаж «Бородинський» у таких невеликих дозах зливається із смаком напою, і розпізнати його як окремий інгредієнт майже неможливо.

Якщо додати до напою близько 0,4–1 мл/л (1000 г/т) купажу «Бородинський», то його смак вийде більш насичений. У напої можна буде відчутти приємні нотки бородинського хліба. Фактично, у цьому випадку йдеться про новий сорт квасу, який можна так і називати, – Бородинський.

CO₂-ЕКСТРАКТ ІМБИРУ – ДЛЯ ПРЯНОГО КВАСУ

Імбирний квас дуже популярний, проте класична технологія його виробництва досить складна і тривала. Завдяки водорозчинній мікроемulsії CO₂-екстракту імбиру такий квас можна зробити за кілька хвилин. Для цього потрібно додати в напій 0,4–1 мл/л (400–1000 г/т) екстракту та перемішати – і напій готовий.



Варто звернути увагу, що смак квасу, виготовленого з додаванням CO₂-екстракту імбиру, насиченіший і яскравіший, ніж смак аналогічного напою, виготовленого за класичною технологією. Адже за допомогою технології CO₂-екстракції смак та аромат імбиру екстрагується значно краще, ніж за допомогою традиційних технологій, таких як настоювання, віджимання, ферментація тощо.

Фахівці компанії «Сімекс-Прома» наголошують, що за допомогою CO₂-екстракту імбиру можна виготовити оригінальний напій, який чудово втамує спрагу споживачів і буде популярний на ринку. А для виробництва напою не потрібно докладати великих зусиль чи щось змінювати в технологічних лініях.

М'ЯТНИЙ ЕКСТРАКТ – ДЛЯ ОСВІЖАЮЧОГО КВАСУ

Ще один популярний тип квасу – із м'ятним смаком. Швидко його можна виготовити за допомогою мікроемульсії CO₂-екстракту м'яти. Щоб отримати м'ятний квас, фахівці компанії «Сімекс-Прома» рекомендують додати близько 0,2 мл/л (200 г/т) CO₂-екстракту в напій та перемішати.

Кріп, або купаж «Із кріпчиком» – для квасу до окрошки.

Кріп і квас – вдале смакове поєднання. А квас зі смаком кропу можна позиціонувати як напій до окрошки. Адже саме в окрошці купаж із кропом розкривається найкраще. Щоб отримати оригінальний квас, потрібно додати 0,2–1 мл/л (200–1000 г/т) CO₂-екстракту кропу.

**Дозування вказано для CO₂-екстрактів (водорозчинні мікроемульсії).*

Отож, за допомогою CO₂-екстрактів, які пропонує компанія «Сімекс-Прома», виробники напоїв можуть легко розширити сезонну лінійку оригінальними смаками та привернути увагу нових клієнтів.



CO₂-екстракти отримують у процесі екстракції за температури 20–35 °С. Завдяки такій температурі в кінцевому продукті зберігається весь спектр речовин, що екстрагують, у природному неушкодженному вигляді. CO₂-екстракти мають концентрований смак та аромат і повністю передають смак і запах вихідної сировини (у тих випадках, коли носіями смаку та запаху у вихідній сировині є ліпофільні сполуки). Це дозволяє використовувати CO₂-екстракти як органічні натуральні ароматизатори у харчовому виробництві, адже вони повністю або частково замінюють спеції і трави.

CO₂-екстракти мають багато переваг. Наприклад, їх можна зберігати впродовж тривалого часу (не менше як 3 роки). Для зберігання не потрібно виділяти велику площу, адже вони займають у сотні разів менше місця, ніж вихідна сировина. CO₂-екстракти не пошкоджують шкідники. Також CO₂-екстракти не стають гіркими з часом завдяки природним антиоксидантам, не містять консервантів і залишків розчинників (CO₂-газ після скидання тиску випаровується повністю).

реклама



Україна, 08131, Київська обл.,
с. Софіївська Борщагівка,
вул. Чорновола, 18 Г

+38 (098) 393-0055
simexproma24@gmail.com



CORK ANOTHER WAY

ексклюзивні
корки

для виробників
напоїв

Тарі Group і Ganau

Виробникам напоїв різних категорій добре відома компанія Тарі Group, яка прославилася завдяки інноваційним трендовим коркам, естетичним та екологічним. Нещодавно бренд Тарі Group об'єднався із брендом Ganau: якщо раніше компанія Тарі Group виготовляла тільки синтетичні корки з ненатурального матеріалу, то після об'єднання з Ganau асортимент розширився ще й натуральними корками, виготовленими із сардинського дуба. Корки Тарі Group і Ganau успішно використовують виробники напоїв у різних країнах світу. Детальніше про розвиток брендів журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів офіційний представник компанії Тарі Group в Україні В'ячеслав ШИШ.

ТАРІ GROUP ТА GANAU: ДОСКОНАЛІСТЬ НЕ МАЄ МЕЖ

Компанія Тарі Group відома з 1998 року, і за час своєї діяльності вона здобула довіру виробників напоїв з усього світу. Корки Тарі Group вирізняються естетичністю, а також підходом до їхнього виробництва. Підприємство постійно інвестує в дослідження та розробки, пов'язані з новими екологічно чистими матеріалами.

Ganau – всесвітньо відома компанія із виробництва натуральних корків, які роблять із дубів, що ростуть у Сардинії. Завдяки тому, що компанія Ganau ввійшла до складу Тарі Group, асортимент корків значно розширився. Окрім корків власного виробництва, Тарі Group відтепер пропонує клієнтам високоякісні натуральні та мікроагломеровані корки Ganau. Загалом, компанія Тарі Group нині має в асортименті мікроагломеровані, синтетичні та натуральні корки.

– Натуральні корки Ganau увібрали в себе унікальний ґрунт Сардинії. Кліматичні умови, у яких ростуть коркові дуби, впливають на пористість корків. За параметром Oxygen Transfer Ratio сардинські корки поділяють на групи, відповідно до коефіцієнта проходження кисню між мікропорами. На щільність деревини впливають також ґрунти регіону. До того ж є вимоги, деревину якого віку можна використовувати для виробництва корків, – розповідає В'ячеслав Шиш.

З-поміж категорій продукції Ganau виділяються корки найвищої якості з натуральної сировини, різноманітні корки для ігристих вин, а також мікроагломеровані корки для неігристих вин. Категорії до того ж залежать від нюансів переробки деревини, а також від того, для закорковування яких напоїв призначені корки. Наприклад, як пояснює В'ячеслав Шиш, вино, на відміну від міцних напоїв, потребує більш щільних корків, які не пропускають кисню, і завдяки яким вино захищене від окиснення.



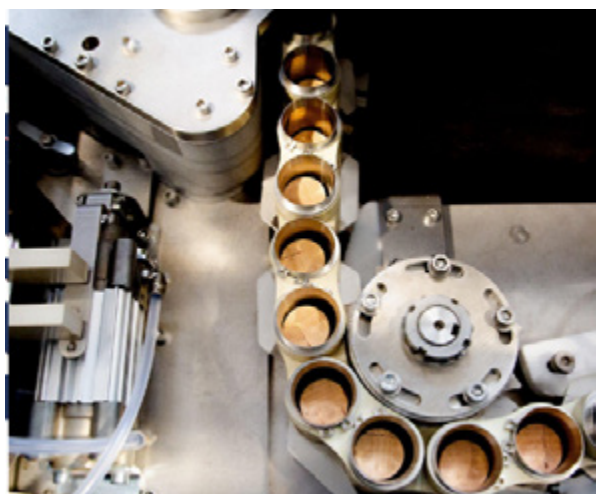
Корки Ganaui успішно використовують виробники напоїв у Сполучених Штатах Америки, Італії, Франції тощо. Нині триває робота з розширення представленості компанії на ринках інших країн, у тому числі в Україні.

Компанія Tapir Group пропонує п'ять лінійок корків власного виробництва: Status, Planet, Style, Gourmet і Craft. Лінійка Planet створена з метою максимально збалансованого ставлення до навколишнього середовища. Ця лінійка передбачає повторне використання компонентів та перетворення відходів на нові матеріали.

Завдяки лінійці Style виробники можуть персоналізувати напій за допомогою високотехнологічних, кольорових і яскравих корків, створених з алюмінію, пластику та синтетичних матеріалів. Корки, що належать до лінійки Craft, виготовлені з благородної деревини, алюмінію, синтетичних матеріалів у стилі ретро. За допомогою цих корків виробники можуть покращити свій напій оригінальним способом.

У лінійці Status представлені високоякісні корки з дерева та кераміки, які додають напоям розкоші й елегантності. У лінійці є естетичні корки з ергономічним та інноваційним дизайном. Лінійку Gourmet складають корки для пляшок з оливковою олією, оцтом та іншими харчовими продуктами й спеціями. Вона характеризується тим, що в корках знімається верхня частина.

Компанії Tapir Group і Ganaui втілюють інноваційні технології у виробництві корків, їхня продукція відповідає сучасним трендам і потребам найвимогливіших виробників напоїв. І головне – компанії постійно вдосконалюють свою діяльність, щоб працювати без шкоди для екології.



ПІДКОРЮВАТИ РИНКИ ІНШИХ КРАЇН

Корки Tapir Group і Ganaui успішно презентували на масштабній міжнародній виставці Wine Expo в Грузії. Подія відбулася на початку червня цього року у Тбілісі та об'єднала виноробів з усього світу. В'ячеслав Шиш презентував бренд Ganaui та інноваційні корки цього бренду, а також корки Tapir Group. Загалом, брендові корки зацікавили багатьох виробників, із якими в майбутньому очікується плідна співпраця.

Особливу увагу відвідувачів виставки отримали корки, які вже давно є в асортименті компанії TapirGroup і які здобули прихильність виробників з усього світу. Йдеться про корок ТЕМА, який особливий тим, що він не потребує термоусадки. Корок має пластиковий пояс, завдяки якому пляшку можна закорковувати герметично. Завдяки цій технології споживач захищений від підробок напою, адже перед тим як відкорковувати пляшку, пояс потрібно зняти, а встановити назад його вже неможливо. Завдяки поясу корок добре тримає тиск. Він виготовляється разом з пробкою. Корок з поясом виглядає дуже гармонійно та естетично. Його також можна персоналізувати завдяки тисненню, друку логотипа, а також тисненню на ніжці.



– Перевага корка ТЕМА в тому, що не потрібно витрачати кошти на термоусадку. Особливо такий корок оцінили грузинські виробники чачі та фруктових дис-тилятів, – ділиться В'ячеслав Шиш.

Продуктивну співпрацю вдалося встановити із грузинською компанією Askaneli, яка випустила лінійку коньяків преміумкласу із корками від компанії Tapı Group. Ця лінійка коньяків має нагороди і за якість, і за довершений дизайн.

– Компанія випустила коньяк із витримкою 30 років Askaneli Extra XO. Такі напої преміумкласу потребують ексклюзивної, вишуканої подачі. Наші корки Tapı Group справилися з цією місією на відмінно. У ролі корка ми з металу зробили пташку, яка сидить на ключі, – ділиться В'ячеслав Шиш.



Не менш результативною стала презентація корків Tapı Group та Ganau та головній події харчової промисловості Балтії – виставці Riga Food у Латвії. Подія зібрала виробників, переробників і дистриб'юторів з усього світу на початку вересня цього року.

– Ринок Балтії дуже цікавий. Там активно розвивається галузь виробництва міцних напоїв. З-поміж різних чинників сприяють цьому і туристи, які купують міцний алкоголь і просто посмакувати, і як подарунок. Що цікаво, відвідувачів виставки також особливо зацікавив корок ТЕМА, – ділиться В'ячеслав Шиш.

Корок ТЕМА можна використовувати для закорковування не лише міцних напоїв, а й для пива. Зокрема, два роки тому корок ТЕМА тестував шеф-бровар крафтової пивоварні Beermaster Brewery Віктор Вацук. А цього року компанія Tapı Group почала співпрацювати з пивоварнею «Подільський бровар». За допомогою корка ТЕМА буде закоркований барлівайн.

– Ми тішимося, що такі експерименти вдаються, і наші клієнти задоволені. Тому й надалі плануємо відкривати для себе нові ринки і впроваджувати інноваційні продукти для виробників високоякісних напоїв. Також нині проводимо перемовини з українськими склзаводами, щоб розширити асортимент пляшок для корків ТЕМА, – каже В'ячеслав Шиш.



ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КОРКІВ

Високої якості корків Tapı Group і Ganau неможливо було б досягнути без інноваційних технологій у їхньому виробництві та передового обладнання, яке досконало працює з матеріалами. Корки Ganau виготовляють за допомогою сучасних зварювальних лазерних машин, які виробляють пластикові деталі для кінцевого продукту. Пластикові деталі складають без клею, за допомогою технології ультразвукового зварювання. Пробки, виготовлені за цією технологією, використовують для пляшок і з алкогольними напоями, і з оливковою олією.

Сучасні лабораторії компанії Tapı Group ретельно контролюють якість на всіх етапах виробництва. Фахівці лабораторій проводять тести з рідинами, щоб вивчити властивості корків. Також вони постійно комунікують із клієнтами, визначають, який саме напій будуть закорковувати певним корком, яку пляшку будуть використовувати тощо. У лабораторіях також випробовують корки при високих температурах, а також проводять різні фізичні та механічні дослідження.

На заводах Tapı Group та Ganau впроваджені сучасні технології енергоощадності, працюють автоматизовані системи повного циклу, які споживають мінімум енергії. Процес виробництва контролюється за допомогою камер.

Завдяки новітнім технологіям вдається виготовляти надійні корки, міцні, які не зазнають механічних пошкоджень, не піддаються плісняві, а напої, закорковані такими корками, не псуються та не втрачають своїх якісних характеристик. Корки Tapı Group та Ganau відповідають запитам сучасних виробників, а діяльність компанії спрямована на постійне вдосконалення. Завдяки коркам Tapı Group та Ganau виробники напоїв можуть відшукати власний стиль, який буде їх відрізняти від інших, і запропонувати споживачам якісні напої в оригінальній тарі.



Передові технології **ANTON PAAR**

ефективно працюють
на Ужгородському кон'ячному заводі



ALCOLYZER 5001 ТА ГУСТИНОМІР DMA 1002: АВТОМАТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯКІСНИХ НАПОЇВ

Один із найстаріших українських кон'ячних заводів – Ужгородський – через 2 роки відзначить своє 70-річчя. Але поважний вік підприємства не є перешкодою інноваціям. Всі ці роки завод стабільно працює, застосовуючи сучасні технології, випускає високоякісну продукцію, яка добре відома в усій країні і користується стабільним попитом у споживачів.

Ось і недавно на Ужгородському кон'ячному заводі запровадили інноваційне рішення, - цього разу в лабораторії підприємства. Адже контроль якості напоїв на різних етапах – неодмінна частина виробництва. За допомогою приладів всесвітньо відомої компанії ANTON PAAR тут автоматизували цю роботу. Зокрема, придбали новий ALCOLYZER 5001 та густиномір DMA 1002. Прилади всього лиш за декілька хвилин надають дані щодо спирту, екстракту та густини кон'яків на різних етапах їхнього виробництва. Цікаво, що ALCOLYZER 5001 – це принципово новий прилад від компанії ANTON PAAR, який вперше в Україні почали використовувати на Ужгородському кон'ячному заводі.

Детальніше про оновлення лабораторії Ужгородського кон'ячного заводу читайте далі: досвідом діляться завідувачка лабораторії Ужгородського кон'ячного заводу Наталія Софілканич та директор компанії «Донау Лаб Україна», офіційного дистриб'ютора ТМ ANTON PAAR, Володимир Пашко.

Як стверджує директор компанії «Донау Лаб Україна» Володимир Пашко, для міцних напоїв важливі не лише вміст спирту, а й смак, який зумовлюється екстрактивністю. Значення екстракту чітко визначене для конкретного напою, і відхилення від норми не допускається. ALCOLYZER 5001 разом із густиноміром визначають два параметри – екстракт і спирт – одночасно, на основі одного зразка, без додаткової його підготовки. На Ужгородському кон'ячному заводі використовують оновлену модель густиноміра – DMA 1002.

– Всередині в густиномірі є вбудований перистальтичний насос для подачі зразка. Зразок за допомогою цього насоса прокачується одночасно через дві комірки. Одна комірка – густиномір, інша комірка – алколайзер. Зручність полягає в тому, що один зразок заповнює дві комірки одночасно. Щойно лаборант натисне кнопку старту, починає працювати густиномір. Отримавши значення густини, лаборант вводить його в алколайзер, який, власне, і визначає екстракт і рівень алкоголю. Процедура триває приблизно 3–5 хвилин, залежно від температури зразка. У обох приладах вбудовані термостати, які контролюють температуру. Для точного вимірювання важливо, щоб температура зразка була саме +20 °C. Якщо вона нижча або вища, то прилад автоматично доводить зразок до +20 °C, – пояснює Володимир Пашко.



Alcolyzer видає точні результати всього за кілька хвилин, завдяки запатентованій технології NIR, яка забезпечує повторюваність вимірюваного результату, а саме 0,03 % об. для Alcolyzer 5001 (та 0,01 % об. для Alcolyzer 7001). Продуктивність роботи системи розрахована на аналіз кількох зразків на годину. За словами Володимира Пашка, для аналізу 15–20 і більше зразків за годину варто встановити систему аналізу алкогольвмісних напоїв на базі приладів DMA 5002 та ALCOLYZER 3001 з пристроєм для автоматичної зміни зразків. На ALCOLYZER 5001 та густиномірі DMA 1002 оператор замінює склянки із зразками вручну.

ALCOLYZER не визначає походження напою та його тип. Ці показники визначають за певними характеристиками, з-поміж яких чільне місце належить органолептиці. А органолептичне оцінювання проводить спеціаліст.

– Прилад працює зі спиртом як із хімічною сполукою, яка може бути отримана шляхом ферментації або хімічного синтезу. Його завдання – визначити кількість спирту (етанолу). Дані, які надають алколайзер та густиномір, потрібні для підтвердження специфікації напою.

Аналіз зразків напоїв без перегонки – важлива функція алколайзера. Адже, за словами Володимира Пашка, перегонка передбачає певну інфраструктуру: окрему кімнату або стіл, воду, електрику, реактиви тощо. Над процесом перегонки працюють кваліфіковані хімік та інженер, які не мають права на помилку. А відсутність дистиляції значно пришвидшує роботу на виробництві.

ДОСВІД ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОНОВЛЕННЯ НА УЖГОРОДСЬКОМУ КОНЬЯЧНОМУ ЗАВОДІ

На Ужгородському коньячному заводі якість напоїв контролюють за допомогою класичних методів, наголошує завідувачка лабораторії Ужгородського



коньячного заводу **Наталія Софілканич**. А з придбанням приладів ANTON PAAR – алколайзера і густиноміра, – будуть здійснювати ще й додатковий контроль основних показників напоїв.

Для того, щоб підготувати зразок для аналізу за класичною методикою, треба витримати його, довести до необхідної температури, зробити відгін на помірній швидкості, відібрати необхідну кількість мілілітрів для роботи, пояснює Наталія Софілканич. Точний результат, за словами Наталії Софілканич, потребує скурпульозної роботи.

Прилади, придбані в компанії «Донау Лаб Україна», дійсно пришвидшать роботу лаборантів завдяки відсутності перегонки. Але головне – вони нададуть можливість додаткового контролю якості продукції, який тепер можна здійснювати за короткий час. Опанувати ж роботу на новому обладнанні для фахівця нескладно, – тим більше, що директор компанії «Донау Лаб Україна» Володимир Пашко вже провів стажування для працівників, і за потреби завжди готовий надати консультацію.



– Відтепер на приладах ANTON PAAR будемо перевіряти всі партії напоїв, які ми виготовляємо, – каже Наталія Софілканич.

Загалом, лабораторія – центр виробництва на заводі. Вона облаштована так, щоб фахівці могли ефективно визначати фізико-хімічні, органолептичні показники виноматеріалів коньячних, спиртів коньячних молодих і витриманих і готових напоїв.

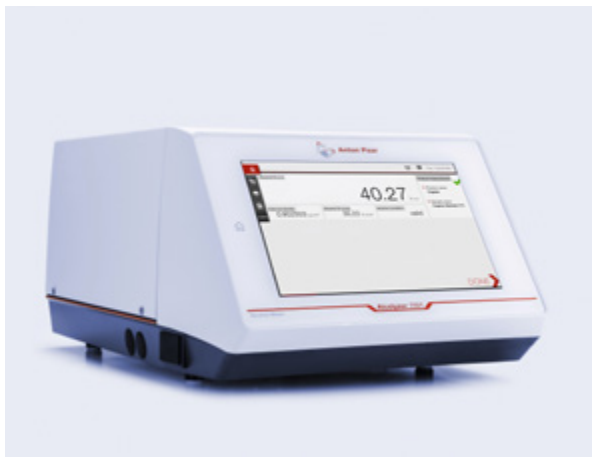
– Ретельний контроль важливий на кожному етапі виробництва, – починаючи від прийому виноматеріалів, які мають відповідати певним показникам і до розливу в пляшку. На підприємстві обов'язково контролюють чистоту тари, показники температури в приміщеннях, вологості тощо, – розповідає завідувачка лабораторії.

На заводі наголошують: коньяк має високі вимоги з погляду органолептики – прозорості, кольору, аромату, смаку, букета в марочних коньяках, насиченості тощо. Усі ці характеристики оцінюють фахівці, і цю частину роботи наразі неможливо автоматизувати. Водночас у сукупності лабораторний контроль та органолептичні дегустації гарантують високоякісний продукт із виразним ароматом і приємним післясмаком.

ПРИЛАДИ ANTON PAAR – ДЛЯ НАПОЇВ РІЗНИХ КАТЕГОРІЙ

Прилади для контролю якості напоїв ANTON PAAR, які на українському ринку представляє компанія «Донау Лаб Україна», використовують підприємства з виробництва напоїв різних категорій. Це відомі виноробні та лікеро-горілчані заводи, пивзаводи і пивоварні. На обладнанні компанії успішно працюють виробники в Молдові. Також на приладах ANTON PAAR контролюють якість вина в лабораторії, що належить Асоціації виноградарів, виноробів та дистилляторів Закарпаття у Мукачеві.

– ALCOLYZER 5001 визначає спирт у широкому діапазоні: від нуля до 65 %. Прилад дозволяє швидко і без перегонки виміряти вміст спирту в 12 типах алкогольної продукції починаючи від безалкогольного квасу, слабоалкогольних комбучі, пива, бірміксів, вина, сидру, sake, горілок, віскі, коньяків, брендів та аж до спиртів на витримці. За допомогою ALCOLYZER можна визначити вміст спирту не тільки в готовій продукції, а й на проміжних стадіях, наприклад, під час бродіння або міксування, – пояснює Володимир Пашко.



Робота із приладами від «Донау Лаб Україна» проста і не потребує додаткових реагентів. Як каже Володимир Пашко, для робочого процесу необхідна вода, спирт, водно-спиртовий розчин та розчин луку для очищення. Спеціального технічного обслуговування не потрібно, адже прилад має функцію контролю, завдяки якій працівник за допомогою води перевіряє працездатність системи щоранку перед початком роботи.

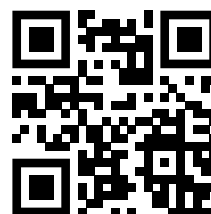
Директор компанії «Донау Лаб Україна» Володимир Пашко є досвідченим фахівцем високого рівня, з величезним стажем роботи з підприємствами із виготовлення напоїв. Як правило, він особисто консультує виробників, надаючи всю необхідну інформацію щодо користування приладами, а також проводить стажування для працівників.



реклама



м. Київ,
вул. Карпатської Січі, 80
www.dlu.com.ua



Біозахист як альтернатива SO_2 :

дріжджі *Metschnikowia pulcherrima* LEVEL2 *Guardia*™

Зростаючий попит на вина з мінімальним вмістом сульфітів стимулює виноробів шукати безпечні біологічні рішення. Одним із найбільш перспективних інструментів є біозахист за допомогою дріжджів *Metschnikowia pulcherrima* LEVEL2 *Guardia*™, здатних контролювати мікробіальне забруднення ще до початку бродіння. Цей підхід відкриває шлях до стабільнішого та якіснішого виробництва червоних вин.

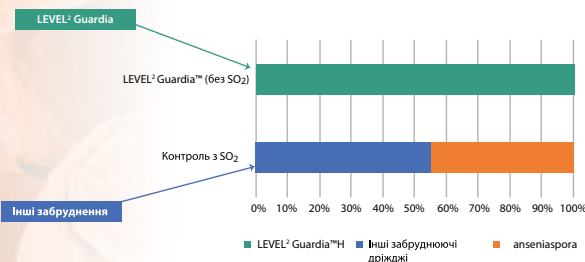
Для біозахисту були розроблені альтернативні біологічні рішення, які дозволяють контролювати мікробіальне забруднення та водночас зменшити застосування SO_2 . Один із принципів біозахисту ґрунтується на управлінні популяціями шкідливих мікроорганізмів, а не їх знищенні. Це особливо важливо в умовах глобального потепління, коли підвищення pH робить SO_2 менш ефективним.

З огляду на постійний інтерес до селекції нових штамів *Saccharomyces cerevisiae* та *Oenococcus oeni*, велика увага приділяється також видам, що не належать до *Saccharomyces*, і можуть природно забезпечувати біозахист. Одним із таких є *Metschnikowia pulcherrima*.

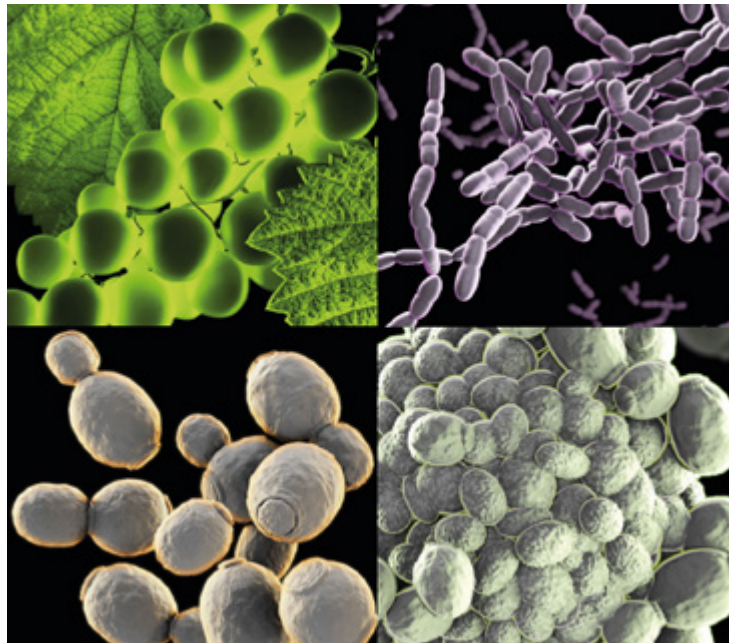
LEVEL2 GUARDIA™: ПОТУЖНА АНТИМІКРОБНА ДІЯ В ЧЕРВОНИХ ВИНАХ

LEVEL2 *Guardia*™ – новітній штам *M. pulcherrima* в портфелі, селекціонований Institut Français de la Vigne et du Vin (Бургундія). Він особливо ефективний на етапі перед бродінням червоного вина, завдяки здатності контролювати забруднення іншими мікроорганізмами.

У виноградному суслі LEVEL2 *Guardia*™ швидко розмножується і займає середовище, витісняючи інші види, навіть при низьких температурах.

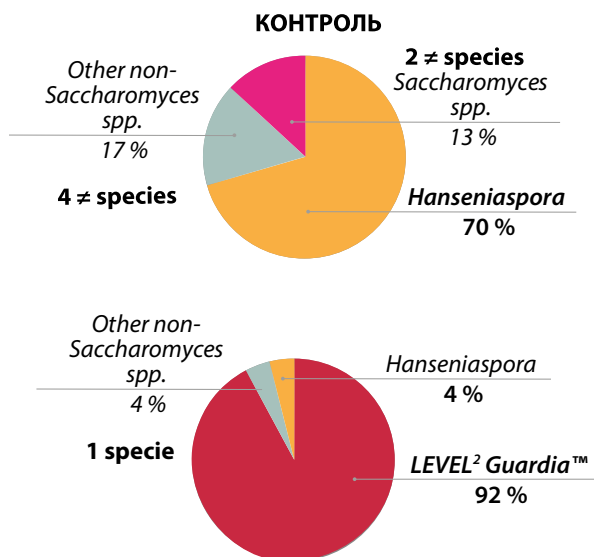


Підрахунок дріжджів після 5 денної мацерації при 10°C в Піно Нуар (IFV Beaune, Франція, 2020). Випробування в якому порівнювали LEVEL2 *Guardia*™ дозування 10 г/Гл з контролем з доданим SO_2 дозування 2.5 г / 100 кг.



Піно Нуар 2020 (IFV Beaune, Франція): під час холодної мацерації (5 днів, 10° C) спостерігалось зменшення популяції *Hanseniaspora uvarum* та інших дріжджів у порівнянні з контролем із додаванням SO_2 .

Гренаш 2020 (INCAVI, Іспанія): підтвердив добру імплантацію LEVEL2 *Guardia*™ та виражену протимікробну дію протягом холодної мацерації, що призвело до зниження летючої кислотності після завершення бродіння. Кількість забруднюючих видів, таких як *Hanseniaspora*, значно зменшилась.



Контроль імплантації виконаний під час 5 денної холодної мацерації при 10°C в Гренаш (INCAVI, Іспанія, 2020). Випробування в якому порівнювали LEVEL2 *Guardia*™ дозування 10 г/Гл до контролю без біозахисту. Без додавання сірки в обох випадках.



FINELY™



Готові досягти ідеальних червоних нот ?

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



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



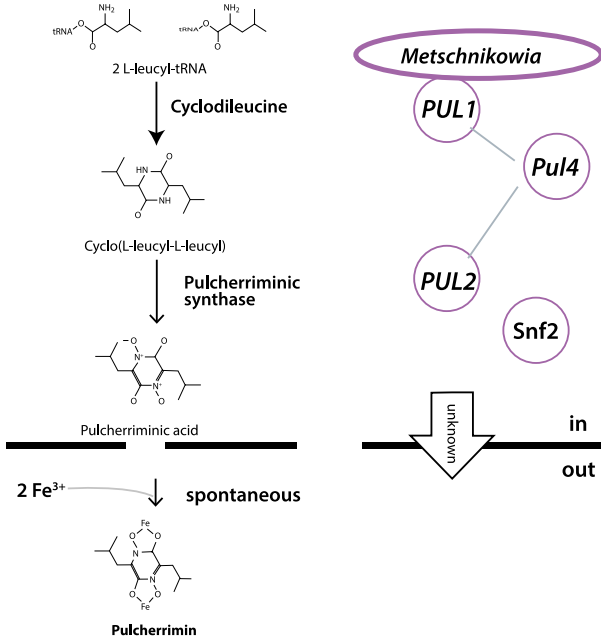
Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support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

www.lallemmandwine.com

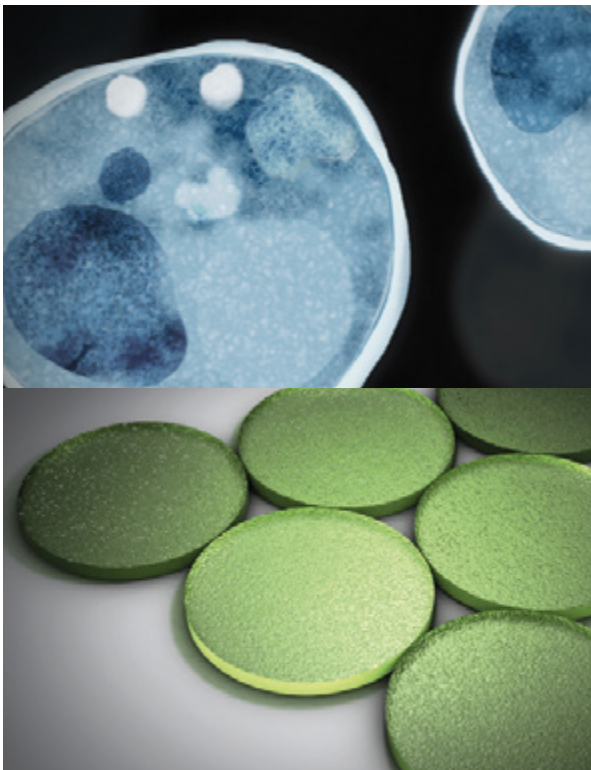
ЧОМУ LEVEL2 GUARDIA™ ТАКИЙ ЕФЕКТИВНИЙ?

M. pulcherrima має унікальну властивість – виділяти пульхеримову кислоту, яка хелатує вільне залізо. У середовищі формується пульчімін, і запаси заліза виснажуються. Це пригнічує ріст забруднюючих дріжджів та бактерій, оскільки залізо є необхідним для їх розвитку.

Важливо, що завдяки наявності специфічних генів винні дріжджі *S. cerevisiae* здатні засвоювати залізо, зв'язане з пульхеримовою кислотою. Таким чином вони не втрачають здатності завершувати бродіння.



Біосинтез пульчеріміну *M. та*
його здатність поглинати залізо (Sipiczki, 2020).



СИНЕРГІЯ З SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Практика показала, що інокуляція *S. cerevisiae* після застосування LEVEL2 Guardia™ дає ще кращі результати, оскільки стартове середовище вже очищене від контамінантів. Це позитивно впливає на перебіг бродіння та стабільність вина.

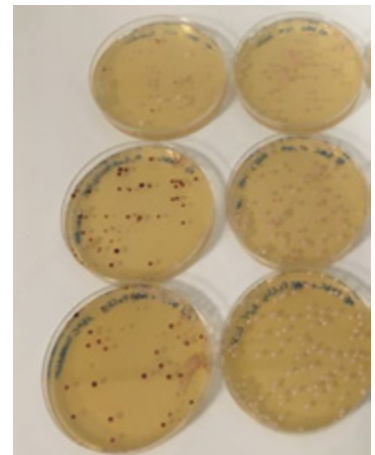
7 днів при 13°C

LEVEL² Guardia MP1

SabC

SabC+0,1mM FeC13

SabC+1mM FeC13



LEVEL2 Guardia™ вирощений протягом 7 днів при температурі 13°C на спеціальному середовищі з залізом, у порівнянні з іншими *M. pulcherrima* (Laboratoire R&D Lallemant, France)

ВИСНОВКИ

На етапі перед бродінням сусло особливо вразливе до небажаної мікрофлори. Щоб уникнути сенсорних дефектів, потрібен захист із самого початку виробничого процесу.

LEVEL2 Guardia™ довів ефективність як біологічна альтернатива SO₂ під час холодної мацерації червоних винограду, забезпечуючи широкий спектр мікробіологічного захисту без компромісів у якості.

Технології та традиції: сучасні рішення для виноробів на форумі в Мукачеві



14 листопада Мукачево стало центром професійного виноробного життя України та міжнародного діалогу. У місті вперше об'єдналися два масштабні заходи – свято покровителя міста Святого Мартина та міжнародний форум «Інтеграційні процеси в галузі виноробства: сучасні інструменти», який зібрав близько двох сотень учасників з України та країн Центральної Європи. Подія поєднала фахові дискусії, культурні традиції та демонстрацію сучасних технологічних рішень для розвитку галузі. Організаторами форуму виступили ГО «Виноградарів та виноробів Мукачівського регіону» за підтримки Мукачівської міської ради, FAO (FAO UN), Громадської спілки виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття, Ужгородського та Одеського національних університетів.

Головним Інформаційним партнером заходу став журнал «Напої. Технології та Інновації», а медіагрупа «Технології та Інновації» стала Організаційним партнером форуму виноробів.

Під час форуму медіагрупа «Технології та Інновації» організувала технологічну виставку, де постійні партнери – EFT Group, ПрофПолив, OLPOL, «Опілля Інжиніринг», «Каста Виноробів», ТОВ «Гумагроекспорт» – представили посадковий матеріал та сучасне обладнання, даючи можливість учасникам ознайомитися з інноваційними рішеннями для виноградарства та виноробства.

ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА

Форум став міжнародною професійною платформою, де українське виноробство в діалозі з провідними європейськими експертами, у символічному контексті свята Святого Мартина, презентувало традиції Срібної Землі та обговорило ключові технологічні й інтеграційні питання галузі. Олександр Гарновдій, голова Громадської спілки виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття наголосив:

– Після легалізації малих виробників у 2018 році настав час проаналізувати шлях українського виноробства, визначити його стратегічний напрям і разом з українськими та європейськими партнерами, за підтримки FAO та з урахуванням досвіду Франції й Італії, сформувати спільне бачення подальшого розвитку галузі.

Під час форуму було представлено проєкт 10-річ-

ної стратегії розвитку виноробної галузі Закарпаття, що має стати основою для її системного розвитку та подальшого затвердження обласною радою. Це спільна робота департаменту сільського господарства та продовольства Закарпатської ОВА, Асоціації «Виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття» та експертів IPRSA (структурний підрозділ ЄС).

В цей же день в Мукачеві учасники Конференції приватних виноградарів та виноробів України, що об'єднала представників малих виноробних господарств з різних областей нашої держави, науковців, освітян, партнерів з країн Центральної та Східної Європи підтримали створення Всеукраїнської громадської спілки приватних виноградарів та виноробів України як професійного об'єднання для захисту інтересів малих і середніх господарств, участі у формуванні галузевої політики та представництва



українських приватних виноробів на національному й міжнародному рівнях. Також ініціювати створення Науково-дослідного центру виноградарства та виноробства України на базі Одеського національного технологічного університету та Ужгородського національного університету – як спільного інституту, що поєднає науку, практику та виробництво. Учасники звернулися до обласних державних адміністрацій, обласних рад та органів місцевого самоврядування із закликом включити до регіональних програм розвитку підтримку виноградарства й виноробства через механізми місцевих бюджетів, цільових грантів та пільгового кредитування. Було підписано міжнародний Меморандум про співпрацю у сфері виноробства країн Центральної та Східної Європи, а конференція завершилася ухваленням Резолюції. Разом ці документи заклали основу для створення спільного бренду, впровадження стандартів якості, розвитку освітніх і туристичних програм та відкрили новий етап посилення позицій України й регіону в європейському виноробному просторі.



ПРЕДСТАВЛЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГАЛУЗІ ТА ВІДЗНАЧЕННЯ ТРАДИЦІЇ ВИНОРОБСТВА

Під час конференції відбулася панельна дискусія «Бізнес – партнери – виноробам України», під час якої за круглим столом зібралися представники провідних технологічних компаній України та закордонних постачальників. Учасники обговорили актуальні потреби українських виноробів, представили технологічні рішення для виробництва й вирощування винограду та окреслили можливості взаємодії між бізнесом і галузевими виробниками.

У панельній дискусії взяли участь представники провідних українських та європейських компаній виноробної й агротехнологічної галузей, які поділилися експертним баченням технологічного розвитку, стратегічних викликів і практичних рішень для сучасного виноробства. Серед учасників панелі були відомі та фахові представники галузі. Євген Блохін, директор «Опілля Інжиніринг», окреслив актуальні технологічні потреби українських виноробів та ключові виклики галузі. Любов Стець, радниця директора «Опілля Інжиніринг», зосередилася на питаннях стратегічного розвитку та можливостях співпраці між бізнесом і галузевими виробниками. Ярема Поворозник, директор ТОВ «Олпол», представив рішення з виробництва та постачання бочок для виноробства, наголосивши на ролі якості деревини у формуванні смакових характеристик вина. Марк Кузьмінський, регіональний менеджер EFT Group, презентував сучасні технологічні рішення для виноробного виробництва та оптимізації процесів. Представники компанії ТОВ «Гумагроекспорт» розповіли про добрива та агротехнологічні рішення для вирощування винограду і підвищення продуктивності виноградників.

Генеральний директор словенської компанії L-INOX Інес Лозей окреслила підсумки взаємодії із закарпатськими виноробами та перспективи подальшого технічного переоснащення виробництва.

ТЕХНОЛОГІЧНА ВИСТАВКА ДЛЯ ВИНОГРАДАРСТВА ТА ВИНОРОБСТВА

Також під час форуму виноробів в Мукачеві, який організувала ГО «Виноградарів та виноробів Мукачівського регіону» спільно з ФАО, Громадською спілкою виноградарів, виноробів та дистильаторів Закарпаття та Ужгородським і Одеським технологічними університетами, медіагрупа «Технології та Інновації» провела технологічну виставку. Участь у виставці взяли постійні партнери EFT Group, що представили посадковий матеріал, а також компанії ПроФіліт, ТОВ «Олпол», «Опілля Інжиніринг» (підрозділ відомого пивзаводу «Опілля»). Захід дав змогу учасникам ознайомитися з сучасними технологічними рішеннями для виноградарства та виноробства.

КОМПЛЕКСНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ ЯКІСНОГО ВИНОГРАДУ

Про особливості вирощування якісного винограду та підтримку господарств розповів **Марк Кузьмінський**, представник **EFT Group**:



– Щоб створити гарне, смачне та якісне вино, насамперед потрібно виростити відповідний виноград. Наша компанія працює над тим, щоб спростити господарям процес вирощування якісного і здорового винограду. Ми надаємо повну підтримку на всіх етапах – від встановлення шпалери, тросів, стовпів до обрізки та інших агротехнічних робіт. Якщо потрібно прорахувати проєкт, звертайтеся до нас – ми допоможемо. Також надаємо підтримку з комплексними рішеннями та технікою. Ми не працюємо через магазини та не пропонуємо зайвого – пропонуємо лише те, що справді необхідно для ефективного розвитку саду.

ВИРОБНИЧЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ СУЧАСНИХ ВИНОРОБЕНЬ

Про нові напрями діяльності компанії та можливості для виноробної галузі під час панельної дискусії розповів **Євген Блохін**, директор «Опілля Інжиніринг»:

– Наша компанія, яка розпочинала як виробник пива, нині трансформується у підприємство з виготовлення обладнання для харчової промисловості. Із того, що ми вже виробляємо, виноробам можуть бути цікавими місткості з нержавіючої сталі. Ми виготовляємо резервуари об'ємом до 100 кубічних метрів, а зараз працюємо над проєктами на 150–180 кубів. Паралельно розробляємо обладнання для різних сегментів – зокрема резервуари для молочної продукції, зберігання води та інших напрямків харчової промисловості. Окремий важливий вектор розвитку – мембранна фільтрація, що дозволяє ефективно фільтрувати різні рідини: пиво, квас, вино та інші продукти.

АГРОТЕХНОЛОГІЇ ТА ЖИВЛЕННЯ ВИНОГРАДНИКІВ

Про цілі участі у винній конференції та можливості продукції розповіла **Ольга Возіян**, представник ТМ «Gumisil» та керівник Дніпровської філії **ТОВ «Гумагроекспорт»**:

– Ми приїхали на винну конференцію в Мукачеву, щоб представити органо-мінеральні добрива українського виробництва, які мають відповідну сертифікацію. Наша мета – показати виноградарям, що ці препарати забезпечують високі результати. Ми вже співпрацюємо з господарством «Фрумушика-Нова» й отримуємо дуже гарні показники.

За словами представниці компанії Ольги Возіян, добрива компанії демонструють стабільні результати в різних сегментах агровиробництва:

– Ми хочемо, щоб і інші виробники змогли досягти таких самих результатів. Наші добрива універсальні: вони підходять не лише для винограду, а й для зернових, ягідних культур та овочів. Препарати можна застосовувати як через крапельне зрошення, так і шляхом позакореневого підживлення – вони ефективні в обох випадках.

ДУБОВІ БОЧКИ ТА КУЛЬТУРА ВИТРИМКИ

Про розширення ринку та перспективи розвитку компанії розповів **Ярема Поворозник**, директор **ТОВ «Олпол»**:

– До цього часу ми не брали участі у виставках на Закарпатті. Наші основні регіони збуту бочок охоплювали Крим (до 2014 року), Одеську, Запорізьку, Миколаївську та Донецьку області, а зараз, через кліматичні зміни, додалася Київська область. В Закарпатті у нас завжди було небагато покупців, тож ми вирішили представити тут свою продукцію – бочки для витримки вин та міцних алкогольних напоїв. Матеріал для бочок ми закуповуємо по всій Україні, більшість – на Волині. Використовуємо дуб віком від 100 до 150 років. Торік близько 93 % нашої продукції йшло на експорт. Перспективи розвитку пов'язані з підвищенням попиту на дорогі та якісні вина, витримані в бочках, і ми розраховуємо на поступове зростання збуту близько 5 % на рік, сподіваємося, що цей сегмент ринку буде для нас перспективним.

реклама

БОЧКИ
ДЛЯ ВИТРИМКИ VIN,
КОНЬЯКІВ ТА ВІСКІ

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

OLPOL

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



ГОТОВІ РІШЕННЯ ДЛЯ МАЛИХ І КРАФТОВИХ ВИНОРОБІВ

Про готові рішення та обладнання для виноробства розповів керівник компанії «**Каста Виноробів**» **Віктор Щербань**.

– Ми починали з промислового виноробства, але з часом побачили запит від малих і домашніх виноробів-аматорів, яким бракувало доступних рішень – як за обсягами, так і за ціною. Саме це стало точкою нашого росту», – зазначає Віктор Щербань.

Ми пропонуємо найширший в Україні асортимент продукції для виноробів, пивоварів, виробників соків, сидру та крафтових дистилаторів.

Компанія працює з клієнтами по всій Україні, зокрема в Одеському регіоні, на Півдні та в Бессарабії, а також співпрацює з медоварами.

Ми постачаємо повний спектр обладнання – від ручних дробарок і гідравлічних пресів до ліній розливу та рішень для переробки кількох тонн сировини на годину, – зазначає керівник.

За його словами, компанія поступово сформувала комплексну пропозицію для малих виробників-аматорів до крафтових виноробень. «Завдяки змінам у законодавстві з'являється все більше малих виноробів і пивоварів, які легалізують виробництво і хочуть робити якісний продукт – навіть для власного споживання», – додає Віктор Щербань.

– Сьогодні ми пропонуємо готові виноробні набори – для різних стилів вин: Мерло, Совінйон, вин із витримкою в бочці. У комплект входить повний технологічний цикл: дезінфекція, підживлення, таніни, дріжджі, стабілізація – аж до підготовки вина перед фільтрацією та розливом», – пояснює керівник компанії. Кожен набір супроводжується детальною інструкцією та схемою внесення матеріалів, що фактично є навчальною програмою для початківців. Аналогічні комплекти компанія розробила і для пивоваріння.

Окремим напрямом діяльності «Каста Виноробів» є дистилляція.

– Ми пропонуємо аламбіки, дистилляційні колони, обладнання для виробництва віскі, а також дубові бочки для витримки вин і дистилатів. Додатково постачаємо французьку та американську дубову щепу різного ступеня обсмаження, – підсумовує керівник компанії.

Окремо в «Касті Виноробів» наголошують на широкому асортименті рішень від Enartis, які компанія пропонує українським виробникам. Це професійні енологічні продукти для всіх етапів виробництва: селекційні дріжджі, живильні середовища, ферменти, таніни, стабілізатори, клеї та засоби для фільтрації й корекції стилю вина. Використання продукції Enartis дозволяє підвищити стабільність, покращити ароматичний профіль і прогнозованість процесу, забезпечуючи якісний результат як для невеликих домашніх виноробень, так і для крафтових виробників.

