

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

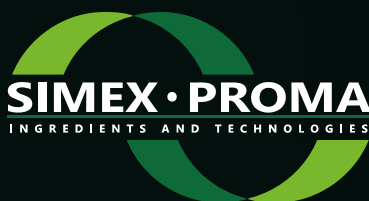
1
(105) 2026

Все про виготовлення вина та інших напоїв

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

www.techdrinks.info

CO₂ екстракти - природа в кожній краплі



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

+38 (098) 393 00 55

simexproma24@gmail.com

staringredient.com



реклама

с.6

Смак українського теруару

У номері – історії провідних виноробень України, які формують сучасне обличчя українського вина: Big Wines, 46 Parallel, «Одесавинпром», Villa Tinta, «Шампань України» та Grande Vallee

с.47

Vivai Cooperativi di Padergnone

Сім десятиліть розвитку, інновацій та наукових досліджень



МІЖНАРОДНИЙ ФОРУМ ПИВОВАРІВ, ДИСТИЛЯТОРІВ ТА ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ



22-23 ЖОВТНЯ

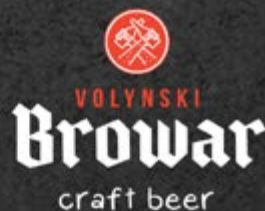
м. РІВНЕ, готель Optima Collection Бергшлосс

XVII Beer&Craft
Drink Forum22
ЖОВТНЯ

Виступи експертів
та практиків.
Дискусії.
Виставка
Дегустація

23
ЖОВТНЯ

Бізнес-тур пивоварня
«Волинський
Бровар», пивзавод
«Рівень» і Музей
хмелярства та
пивоваріння
історичної Волині


Optima
HOTELS & RESORTS
ЗБІР КОШТІВ
НА ЗСУ
BEER Technologies
Innovations
Journal

**ТЕХНОЛОГІЇ
ІННОВАЦІЇ**


РЕЄСТРАЦІЯ ЗА НОМЕРАМИ

+38 097 759 25 83 +38 097 968 95 16
+38 096 491 66 92

Магія дерева

Кастомізація, де кожен шар розповідає свою історію

З ефектним багат шаровим дизайном

+39 049 57 97 300

info@tapigroup.com

tapigroup.com

Tapi | UNIQUENESS ON TOP

Від матерії - до музи.

Трансформація Zatac, яка перевершила очікування.
Метаморфоза у формі унікальних корок.

+33 (0)5 45 36 38 40

bouchagesdelage.com



DELAGE
COGNAC, FRANCE - 1941

НОВИНИ

- 4 Виноградарсько-виноробний реєстр: що зміниться для українських виробників у 2027 році

ВИНОРОБСТВО

- 6 Big Wines та 46 Parallel: вектор розвитку брендів та популяризація українського вина через мистецтво. Наталія Бурлаченко про розвиток брендів, міжнародне просування та довіру споживачів

ТЕХНОЛОГІЇ

- 12 Tapir Group індивідуальність у кожному корку

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 15 Глиняний посуд, у якому виноград стає вином: технологія кевври в сучасній Україні від GIGI Winery

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 18 Дослідження дріжджових фракцій: від фундаментальної науки до практичних рішень. Фахівці Lallemend Oenology про новітні дослідження та їх практичне застосування у виноробстві

ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО

- 21 Villa Tinta перетворює Одеський Чорний та Сухолиманський на міжнародний продукт
- 24 Автохтонні сорти та органічне виноградарство: перспектива української винної продукції. Головний винороб компанії «Шампань України» Георгій Мунтяну про сучасне виноградарство та конкурентне українське вино.

ВИНОРОБСТВО

- 30 Grande Vallee: інвестувати тоді, коли інші замикають. Історія розвитку торгової марки виноробного підприємства «Винтрест»

КРАФТОВЕ ВИНОРОБСТВО

- 34 Малими кроками до великої цілі. Як засновники Petervine Winery будують виноробний бізнес на Львівщині

ТЕХНОЛОГІЇ

- 38 Освітлення вина з CLARIL від ENARTIS. Зміна парадигми та сучасні виклики ринку очима фахівців «Касті виноробів»
- 42 Натуральні CO₂-екстракти для комбучі. «Сімекс-Пром» представляє органічні харчові ароматизатори нового покоління

МЕДОВАРИННЯ

- 44 «З'їзд монархів 1429»: як мед із Луцька став найкращим у світі. Історія питного меду Володимира Дмитрука, що здобув перемогу на «Апімондії-2025»

ТЕХНОЛОГІЇ ВИНОРОБСТВА

- 47 Vivai Cooperativi di Padergnone сім десятиліть розвитку, інновацій та наукових досліджень

ДИСТИЛЕРІЯ

- 50 «Файна Фляшка» дистилює, народжена з хобі та ремесла. Михайло Дробок про філософію крафтових дистилятів без компромісів у якості

ТЕХНОЛОГІЇ

- 56 Від ідеї до готового проекту: комплексні рішення INPROMINOX для сучасного виноробства

«Напої. Технології та Інновації»

№ 1 (105) 2026 р.

Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Дата виходу у світ – 31.07.2026 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: [mdia@ukr.net](mailto: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, [mdia@ukr.net](mailto:madia@ukr.net).

Головний редактор: Катерина Конева.

Випусковий редактор: Жанна Крук,

techandinnowsad-beer@ukr.net

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук,

Лілія Коломієць, Катерина Трачук, Світлана Горшко.

Літературний редактор, коректор: Дар'я Аулова.

Дизайн, верстка: Сергій Черняк.

Передплата і реклама:

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

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com;

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83,

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

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

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-630

від 17.06.2026 р.

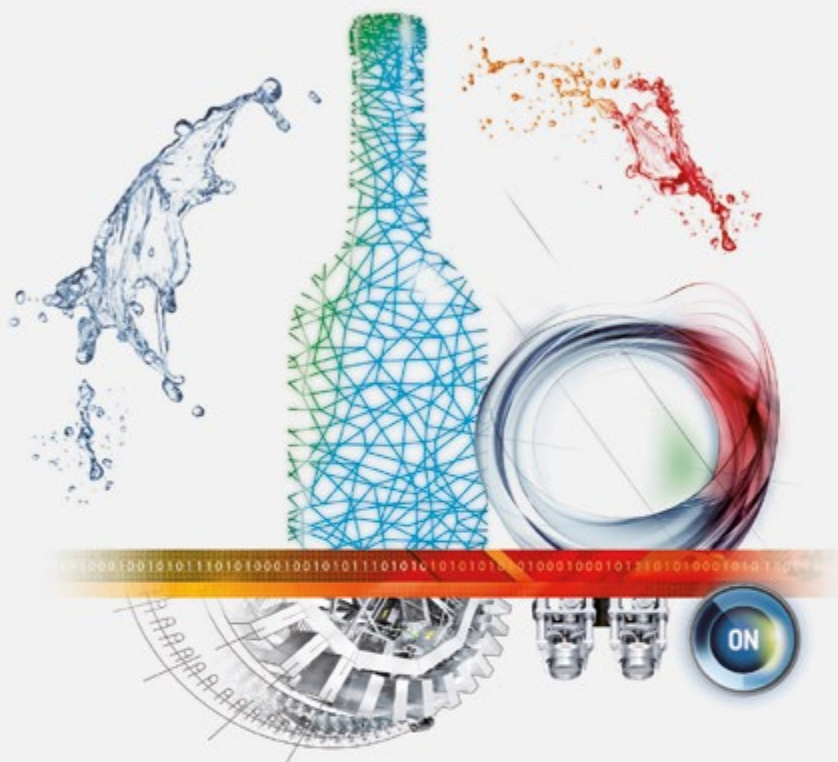


НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

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

Виноградарсько-виноробний реєстр:



що зміниться для українських виробників у 2027 році

Виноградарсько-виноробний реєстр стане одним із ключових інструментів цифрової трансформації української виноробної галузі та важливим елементом її гармонізації із законодавством Європейського Союзу. Нова система об'єднає інформацію про виноградарників, виробників і продукцію, забезпечить прозорість обліку та простежуваність походження сировини, а також створить основу для подальшого розвитку державної політики підтримки виноградарства і виноробства.

ЄДИНА ЦИФРОВА БАЗА ДЛЯ ВІНОГРАДАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

Виноградарсько-виноробний реєстр – це цифровий інструмент, який має забезпечити повну простежуваність продукції виноградарства та виноробства: від інформації про виноградні насадження й виробника до готового продукту, що потрапляє на ринок.

Розробка та фінансування цифрової платформи вже тривають, а повноцінний запуск системи для користувачів запланований на 1 січня 2027 року, зазначають у Міністерстві економіки, довкілля та сільськогосподарства України. Проте готуватися до збору та подачі даних крафтовим та великим виробникам потрібно вже зараз.

За інформацією Міністерства економіки, довкілля та сільськогосподарства України, впровадження реєстру дасть змогу забезпечити простежуваність продукції, інтегрувати дані з іншими державними інформаційними системами, зокрема Державним аграрним реєстром, а також створити достовірну базу для планування розвитку галузі та реалізації програм державної й міжнародної підтримки. У Міністерстві також зазначають, що розроблення та впровадження Реєстру здійснюватиметься у співпраці з профільними асоціаціями та представниками виноробної галузі.

ХТО ЗБОВ'ЯЗАНИЙ ЗАРЕЄСТРУВАТИСЯ У ВІНОГРАДАРСЬКО-ВИНОРОБНОМУ РЕЄСТРІ?

Відповідно до Закону України «Про виноград, вино та продукти виноградарства», внесення відомостей до Виноградарсько-виноробного реєстру є безоплатним і обов'язковим для всіх суб'єктів господарювання, діяльність яких пов'язана з вирощуванням винограду та виробництвом продукції виноградарства і виноробства.

Насамперед це стосується **виробників винограду**, які вирощують технічні або столові сорти винограду.

Водночас виробники, загальна площа виноградних насаджень яких становить менше **0,1 га**, звільняються від обов'язку подавати декларацію про врожай, якщо інше не передбачено законодавством.

Також до Реєстру мають бути внесені **виробники продуктів виноградарства**, зокрема ті, що виготовляють виноградне сушло, винний дистилат та інші продукти переробки винограду.

Обов'язкова реєстрація поширюється і на **виробників продуктів виноробства** – виноробні різних форм власності, у тому числі малі виробництва, які виготовляють вина та іншу виноробну продукцію.

ЯКІ ДАНІ ПОТРІБНО БУДЕ ВНЕСТИ ДО РЕЄСТРУ

До Виноградарсько-виноробного реєстру вноситимуться відомості про кожну виноградну ділянку, зокрема її площу, місцезнаходження, кадастровий номер земельної ділянки, а також інформація про насадження (сорт винограду тощо). Детальний перелік даних і порядок ведення Реєстру буде визначено нормативно-правовими актами.

ЩОРІЧНЕ ДЕКЛАРУВАННЯ ТА ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

Після внесення виноградарника до Виноградарсько-виноробного реєстру виробники щороку подаватимуть електронні декларації, передбачені Законом:

- **Декларацію про врожай** – із відомостями про зібраний урожай винограду за відповідний маркетинговий рік.
- **Декларацію про виробництво** – із інформацією про виготовлені продукти виноградарства з урожаю поточного року.
- **Декларацію про запаси (залишки)** – із даними про наявні запаси продукції на визначену законом дату.

Внесення відомостей до Виноградарсько-виноробного реєстру є обов'язковою вимогою нового законодавства для виробників винограду та виноробної продукції. Реєстрація забезпечує можливість подавати передбачені законом декларації, підтверджувати походження сировини та виконувати вимоги щодо простежуваності продукції.

Крім того, Реєстр створює єдину достовірну базу даних про виноградні насадження, що дає державі можливість планувати розвиток галузі, а в перспективі – використовувати ці дані під час реалізації програм підтримки виробників та гармонізації української системи з вимогами Європейського Союзу.



zakon.rada.gov.ua



agro-business.com.ua



FINELY™



Готові досягти ідеальних червоних нот ?

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



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

www.lallemandwine.com

Big Wines та 46 Parallel:

вектор розвитку брендів та популяризація українського вина через мистецтво



А що, якщо в межах одного проєкту поєднати вино й мистецтво? Із такого задуму виріс проєкт Big Wines, ідейне підґрунтя якого – популяризація українського вина через мистецтво, а українського мистецтва – через вино. На етикетках вина Big Wines красуються репродукції картин відомого українського художника Івана Марчука. Водночас віднедавна до складу Big Wines входить компанія 46 Parallel, яка має зовсім інше ідейне наповнення, – це міжнародне за філософією вино преміального сегменту. Бренд доводить, що в Україні створюють вина світового рівня, які можуть успішно конкурувати на міжнародних ринках і формувати позитивний імідж українського вина у світі.

Як одночасно розвивати два бренди, які мають різне ідейне підґрунтя, як здобути довіру не тільки українських, а й закордонних споживачів, читачам журналу «Напої. Технології та Інновації» розповідає власниця та CEO Big Wines та 46Parallel Wine Group, голова Української виноградарсько-виноробної асоціації Наталія БУРЛАЧЕНКО.

BIG WINES: ДУЕТ ВИНА Й МИСТЕЦТВА

Початкова мета бренду Big Wines – не лише створювати вина, а й популяризувати українське виноробство й українське мистецтво.

– Ми переконані, що виноробство – це теж своєрідна форма мистецтва, адже над створенням вина працюють природа, земля, теруар і людина. Ці дві теми глибоко переплітаються, і ми прагнули вкласти в наші вина якомога більше української ідентичності та впізнаваності, – каже Наталія Бурлаченко.

Важливу роль у становленні впізнаваності бренду Big Wines відіграло знайомство Наталії Бурлаченко з художником Іваном Марчуком. Двоє творчих людей познайомилися ще задовго до повномасштабної війни – на одній із його виставок у Музеї історії Києва.

– Коли на виставку завітав сам автор Іван Марчук, я була вражена його особистістю й тією неймовірною енергетикою, яку він випромінює. Складалося враження, ніби він оповитий особливою аурою, яку неможливо побачити, але дуже легко відчутти. Разом із Рікардо Ф. Нуньєсом нас представили Івану Марчуку і Тамарі Стрипко. Те тепло, глибина й внутрішня сила, які йшли від художника, справили на мене надзвичайно сильне враження. Після цієї зустрічі я почала



по-іншому сприймати його творчість. Зрозуміла, що пльонтанізм, який він створює, – це значно більше, ніж унікальна художня техніка чи ефект об'ємного зображення. Це особливий спосіб бачення світу, передача енергії та сприйняття всесвіту через мистецтво. Через свої картини Іван Марчук ділиться власним баченням світу та передає його глядачеві. Це знайомство залишило глибокий слід у моїй пам'яті. Надалі ми неодноразово зустрічалися на виставках, підтримували спілкування та різні культурні ініціативи. Після початку повномасштабного вторгнення ми, як і багато українців, хвилювалися за маестро, цікавилися, де він перебуває, як почувається, і підтримували з ним зв'язок, – пригадує Наталія Бурлаченко.

За словами CEO бренду Big Wines, безпосередній задум проєкту сформувався вже після початку повномасштабного вторгнення. Тоді Наталія Бурлаченко перебувала за кордоном і шукала можливість зробити щось більше для українських виноградарів і виноробів, які постраждали від війни. На той час постраждали винороби Київщини, Херсонщини, Миколаївщини, Запоріжжя та інших регіонів, пов'язаних із виноградарством і виноробством.

– Саме тоді виникла ідея звернутися до маестро Івана Марчука та попросити його дозволу на використання репродукцій його картин на винних етикетках. Для мене творчість Івана Марчука – це уособлення любові до української землі, культури та Батьківщини. Коли я розповіла маестро й Тамарі Стрипко про ідею просувати українське мистецтво через українське вино, а українське вино – через українське мистецтво, вони підтримали цю концепцію. Іван Марчук позитивно оцінив ідею проєкту та погодився співпрацювати, розділивши наше прагнення донести цінність української культури, мистецтва та виноробства українським споживачам і світовій аудиторії, – каже Наталія Бурлаченко.

Для бренду Big Wines співпраця з Іваном Марчуком стала набагато ціннішою, ніж просто використання творів відомого художника на етикетках. Big Art – не просто винна серія, а проєкт, який розповідає світові про сучасну Україну через поєднання виноробства й мистецтва.

– Співпраця з Іваном Марчуком дала бренду Big Wines насамперед глибину й головну ідею. Від самого початку наш задум полягав у тому, щоб через українське мистецтво знайомити світ з українським вином, а через українське вино знайомити світ з українським мистецтвом. Завдяки співпраці з

Іваном Марчуком ця ідея повноцінно реалізувалася. Співпраця з Іваном Марчуком дала бренду не лише впізнаваний візуальний образ, а й глибокий зміст. Вона наповнила наші вина культурним складником, допомогла поєднати виноробство з мистецтвом і створити продукт, який розповідає про Україну значно більше, ніж просто через смак вина. Саме ця глибина стала однією з найважливіших цінностей бренду, – зазначає Наталія Бурлаченко.

ДИЗАЙН ЕТИКЕТКИ – ОБЛИЧЧЯ ВИНА

Наталія Бурлаченко зазначає, що етикетка – це обличчя вина. Коли виробник не має можливості особисто спілкуватися з кожним споживачем, розповідати про ідею бренду, історію компанії, виноробні, виноградників чи теруару, саме етикетка повинна передати цей зміст. Фактично, це прямий інструмент комунікації зі споживачем.

– Дизайн етикетки безпосередньо впливає на продажі. У нашому випадку він має ще й сильний емоційний та культурний меседж. Іван Марчук із кожним роком стає дедалі впізнаванішим в Україні і за її межами. Коли люди бачать на етикетці його роботи, у них виникає природна цікавість дізнатися, що всередині пляшки. Іван Марчук – це легенда сучасного українського мистецтва, і його творчість привертає увагу ще до того, як людина скуштує вино, – пояснює Наталія Бурлаченко.



За словами засновниці бренду, співпраця з Іваном Марчуком – це велика відповідальність, адже працювати з легендарною особистістю, сучасником, який прославляє українське мистецтво та Україну у світі, означає відповідати найвищим стандартам якості.

– Саме тому ми приділяємо особливу увагу кожному етапу виробництва вина – від винограду і процесу виноробства до вибору бочок, пляшок та інших елементів оформлення продукту. Через кожну пляшку ми прагнемо донести простий, але важливий меседж: обирайте українське, купуйте українське, любіть українське, цінуйте власну культуру та працю людей, які трудяться задля розвитку України. У нашому випадку ця концепція справді спрацювала. Ми бачимо, що передача ідей та цінностей через візуальний образ, зокрема через використання репродукцій картин Івана Марчука на етикетках, подобається споживачам і допомагає будувати емоційний зв'язок між вином та його історією, – зазначає Наталія Бурлаченко.

46 PARALLEL – ПРЕМІАЛЬНИЙ БРЕНД СВІТОВОГО РІВНЯ

Бренди Big Wines та 46 Parallel об'єдналися два роки тому. Як пояснює Наталія Бурлаченко, була мета зберегти ідентичність обох брендів і не змінювати їхній початково закладений стиль та концепцію.

– Big Wines – бренд, присвячений українському виноробству і виноградарству, а також мистецтву й культурі. Він поєднує в собі сильну айдентику та глибокі смисли, пов'язані з українським походженням самого вина і його візуальним оформленням. Бренд



Іван МАРЧУК та Наталія БУРЛАЧЕНКО



46 Parallel від самого початку створений як преміальна лінійка світового рівня – і за зовнішнім виглядом, і за підходом до підбору сортів винограду та якості продукції. Тому сьогодні ми зберігаємо ці два окремі напрями розвитку та не плануємо їх об'єднувати чи створювати єдину лінійку для обох брендів. Кожен із них має власну місію, аудиторію та позиціонування, що дозволяє максимально розкривати їхню унікальність. Бренд 46 Parallel створили не ми, але ми далі розвиваємо ту концепцію і філософію, яку заклали в нього його засновники, – пояснює Наталія Бурлаченко.

Головна цінність бренду 46 Parallel, за словами фахівчині, полягає в демонстрації того, що українське вино може відповідати найвищим міжнародним стандартам якості.

– Я часто наводжу приклад: якщо поставити на полицю Big Wines, то українське походження бренду легко простежується через його концепцію, візуальну мову та закладені сенси. Якщо ж поруч стоїть 46 Parallel, то за своїм зовнішнім виглядом, стилістикою та якістю це вино може гідно представляти будь-яку виноробну країну світу. Тому для нас 46 Parallel – це міжнародне за своєю філософією вино. Воно демонструє не лише високу якість конкретного продукту, а й потенціал українського виноробства загалом. У цьому й полягає основна ідея 46 Parallel – поєднати українське походження з безкомпромісною якістю та міжнародним рівнем сприйняття і демонструвати сучасне обличчя українського виноробства, – каже власниця брендів.

БІЛЬШ ОСВІЧЕНІ Й ВИМОГЛИВІ СПОЖИВАЧІ

Наталія Бурлаченко зазначає, що український споживач вина за останні роки досить суттєво змінився, і вона оцінює ці зміни насамперед через призму своїх брендів та результатів продажів.

– Насамперед споживач став значно відкритішим до українського вина. Водночас цей процес відбувається не однаково в усіх регіонах країни. Ставлення до українського вина може відрізнятися залежно від міста й локального ринку. Проте ми бачимо позитивну динаміку і в Києві, і в Одесі, і у Львові. Люди дедалі більше цікавляться українськими винами, прагнуть дізнаватися про них більше та свідомо обирають національного виробника. Водночас споживач став значно вимогливішим. Йдеться не лише про



якість самого вина, а й про всі складники бренду – зовнішній вигляд продукту, дизайн етикетки, упаковку та загальне позиціонування. Особливої ваги набув сторітелінг: історія компанії, історія бренду, команди та людей, які стоять за створенням вина, – каже засновниця Big Wines.

Сьогодні покупці, особливо в сегменті преміальних вин або в категорії «середній плюс», уже не готові платити лише за яскраву етикетку. Вони хочуть розуміти, що саме стоїть за продуктом, хто його створює, які цінності він несе та чому заслуговує на їхню довіру.

– Тому для нас важливо не лише виробляти якісне вино, а й відкрито розповідати про свою історію, підходи й філософію. Ми бачимо, що наші меседжі відгукуються споживачам. Вони правильно розумі-

ють сенси, які ми закладаємо, а позитивні відгуки підтверджують, що сучасний український покупець дедалі більше цінує автентичність, якість і чесну комунікацію бренду, – наголошує Наталія Бурлаченко.

BIG WINES I 46 PARALLEL: НОВИНКИ В АСОРТИМЕНТІ

Бренд 46 Parallel нещодавно збагатився новою лінійкою – El Capitan Reserve.

– Ця лінійка – це логічний крок у розвитку бренду, адже ми прагнули заповнити нішу між двома наявними лінійками – El Capitan та Grand Admiral. А лінійка El Capitan Reserve стала проміжною ланкою, яка доповнює портфель бренду та пропонує споживачам новий рівень вина в межах уже сформованої концепції. Також у 46 Parallel ми працюємо над ще одним дуже цікавим проектом, деталей якого поки що не можемо розголошувати. Це буде щось нове й унікальне для українського ринку, і ми покладемо на цей напрямок великі сподівання, – ділиться Наталія Бурлаченко.

А співпраця з Іваном Марчуком у розвитку бренду Big Wines триває досі. Останній реліз – вино **Одеський чорний**, присвячене 90-річчю Івана Марчука. Цей випуск став подарунком маестро від засновників бренду. На етикетці вина зображено автопортрет художника.

– Ми хотіли віддати шану його творчому шляху, адже обрати одну картину серед понад п'яти тисяч робіт, які художник називає своїми дітьми, було практично неможливо. Саме тому вирішили розмістити на етикетці автопортрет митця. Цей реліз має колекційну цінність, оскільки було випущено лише кілька сотень пляшок. Тому він особливий і для поціновувачів творчості Івана Марчука, і для колекціонерів українського вина, – каже Наталія Бурлаченко.

До майбутніх релізів Big Wines із роботами Івана Марчука засновники бренду підходять дуже ретельно. Адже для них важливо не просто випустити нове вино, а знайти правильне поєднання сорту виногра-





ду, стилю вина й картини, яка зможе передати його характер і закладену ідею. Кожен новий проєкт народжується поступово, через пошук змістів і сенсів.

– Ми не випускаємо нові вина заради самого факту оновлення асортименту. Робота з творчістю Івана Марчука вимагає особливої відповідальності та глибини. Сьогодні ми перебуваємо у процесі створення нових вин і нових історій, які згодом будуть презентовані нашим споживачам, – каже Наталія Бурлаченко.

БУДУВАТИ ВЛАСНИЙ ІМІДЖ НА МІЖНАРОДНІЙ АРЕНІ

Завдяки появі нових гравців на ринку, зокрема малих і середніх виноробень, які прагнуть показати своє обличчя та творчість через вино, українська виноробна галузь стає дедалі помітнішою на міжнародній арені. Сьогодні українські вина все частіше можна побачити на міжнародних конкурсах і на експортних ринках.

– Я член журі різних міжнародних конкурсів, тому можу сказати, що хоча українських вин за кордоном справді стає більше, це поки що лише невелика частина того потенціалу, який має наша країна. Нам ще потрібно розвиватися, створювати нові вина,

підтримувати появу нових виробників і посилювати присутність на світових ринках. Виноробство – дуже перспективна галузь, але водночас це бізнес, який вимагає терпіння, пристрасі та великої відданості. Результат у виноробстві формується роками, і саме тому успіх приходить до тих, хто готовий працювати на довгу перспективу, – зазначає Наталія Бурлаченко.

Водночас фахівчиня вважає, що надзвичайно важливо, щоб українські винороби й учасники ринку усвідомлювали, що треба спільно розвивати галузь, підтримувати одне одного та працювати над зміцненням позицій українського вина у світі:

– Нас поки що занадто мало для того, щоб витратити сили на внутрішню конкуренцію та конфлікти. Успішна виноробна галузь означає нові робочі місця, податкові надходження та додаткові ресурси для підтримки економіки країни й наших захисників.

Наталія Бурлаченко зазначає, що інтерес до українського вина за кордоном зріс. І часто люди там дивуються, коли чують, що в Україні взагалі існує виноробство.

– Така реакція має історичне підґрунтя. Упродовж багатьох років Україну сприймали насамперед як постачальника сировини для інших виноробних країн, а не як самостійного виробника готового продукту. Тому сьогодні одне з головних завдань – сформувати міжнародний імідж України як виноградарської та виноробної держави. Потрібно розповідати світу про наші вина, наші теруари, наш потенціал і нашу культуру споживання вина. І ця робота вже має результати. Для багатьох закордонних споживачів Україна стає новою винною країною на винній мапі світу. Звичайно, існують певні виклики. Один із головних – ціна. Українські вина часто виходять на зовнішні ринки у преміальному сегменті, де конкуренція дуже висока. Проте я переконана, що правильніше будувати репутацію саме через якісні та преміальні вина, ніж конкурувати в сегменті дешевої масової продукції. Вина преміального сегменту конкурують за якість, історію та унікальність. Саме там українське вино має можливість знайти власне обличчя та зайняти гідне місце серед провідних вин світу, – пояснює Наталія Бурлаченко.



АМБІТНІ ПЛАНИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ВИНОРОБНОЇ ГАЛУЗІ



«УКРАЇНСЬКА ВИНОГРАДАРСЬКО- ВИНОРОБНА АСОЦІАЦІЯ»

Рік тому в Україні створили й зареєстрували громадську спілку «Українська виноградарсько-виноробна асоціація» (УВВА) на чолі з Наталією Бурлаченко. Символічно, що абревіатура UVWA у багатьох мовах співзвучна зі словом «виноград», що повністю відповідає місії організації. Наталія Бурлаченко пояснює, що асоціація створена для системної роботи над розвитком української виноградарсько-виноробної галузі. Засновники асоціації залучають освітян, науковців та галузевих експертів до створення нових дослідницьких напрямків і розвитку сучасних підходів у виноградарстві та виноробстві, адже переконані, що саме інновації – це рушійна сила розвитку будь-якої галузі, підвищення її конкурентоспроможності та здатності відповідати викликам майбутнього.

Окремий напрямок роботи громадської спілки – співпраця з профільними міністерствами та державними інституціями. Команда спілки прагне долучатися до процесів, які формують майбутнє галузі, – від удосконалення законодавства до впровадження цифрових рішень та сучасних сервісів для виробників.

Команда спілки розвиває співпрацю з міжнародними партнерами, що охоплює розвиток наукових зв'язків, інституційну підтримку галузі, залучення міжнародного досвіду та нові можливості для українських виробників.

– Ми плануємо створити єдину базу знань для виноградарів і виноробів, де можна буде отримати практичну інформацію з найрізноманітніших питань – від маркетингу, брендингу та дизайну до інноваційних технологій виробництва й роботи на винограднику, – ділиться Наталія Бурлаченко.

Бренди Big Wines і 46 Parallel – тільки на початку свого шляху, каже Наталія Бурлаченко:

– Ми плануємо розширювати обсяги виробництва та інвестувати у власну сировинну базу. Ми вже розпочали реалізовувати власні виноградарські проекти, які стануть важливою частиною довгострокової стратегії компанії. Я переконана, що закладення нових виноградників, інвестиції у виробництво та підтримка галузевих ініціатив – це не лише внесок у розвиток окремого бізнесу, а й приклад того, як треба підтримувати та розвивати українське виноградарство і виноробство в цілому. Саме через такі системні інвестиції, об'єднання зусиль бізнесу, науки й держави ми можемо створити сильну, сучасну та конкурентоспроможну винну галузь України.

Одним з головних завдань CEO компанії вважає залучення українських споживачів до якісного українського продукту.

– Ми прагнемо змінити стереотипи про те, що українське вино – це масовий продукт, продукція невисокої якості або вино незрозумілого походження. Саме тому в основу наших брендів закладено принципи прозорості та простежуваності. Ми відкрито розповідаємо про походження винограду, про те, як створюється наше вино, про людей, які стоять за цим процесом. Якщо виноград вирощений на наших виноградниках, ми це демонструємо. Якщо він отриманий у партнерстві з українськими виноградарями, ми також відкрито про це говоримо. Ми нічого не приховуємо від споживачів і не соромимося того, як будемо свої бренди та створюємо свої вина. Навпаки, ми цим пишаємося. Найбільше нас мотивує зворотний зв'язок від клієнтів та партнерів. Нас підтримують партнери, які працюють із нами на різних рівнях, – від невеликих винних бутиків і винних барів до великих торговельних мереж. Ми бачимо, що рухаємося у правильному напрямку, і це додає впевненості й натхнення розвиватися далі, – каже Наталія Бурлаченко.

Фінансовий аспект бізнесу складний, каже фахівчиня. Проте завдяки досвіду міжнародної групи Vinos de La Luz, до якої належить Big Wines, є можливість бачити ситуацію в різних виноробних країнах світу. І цей досвід підтверджує, що виноробний бізнес скрізь складний. У кожній країні є свої виклики та свої труднощі.

– А Україна сьогодні має особливі виклики, пов'язані з війною та економічною ситуацією. Проте ми навчилися шукати рішення, адаптуватися до нових умов і рухатися вперед. Ми готові розвиватися, інвестувати в майбутнє українського виноробства й доводити, що українське вино має великий потенціал як в Україні так і на міжнародних ринках, – підсумовує Наталія Бурлаченко.



bigwines.com.ua



WINE GROUP

46parallel.wine



uvwa.com.ua

реклама

Тарі Group: індивідуальність у кожному корку



У преміальному сегменті пакування корок давно вийшов за межі суто функціональної деталі. Він стає першим дотиком до продукту, завершальним акцентом, що формує цілісний образ пляшки, і водночас одним із найвиразніших носіїв брендового позиціонування.

Поєднуючи інженерну точність, матеріальні інновації та дизайнерське чуття через бренди Тарі, Delage і Ganau, компанія створює рішення, які одночасно відповідають технічним вимогам і формують емоційне сприйняття продукту. Від експериментів із матеріалами та формами до ультрапреміальних декоративних рішень і технологічно досконалих корків для прозорих спиртів – кожен продукт працює як продовження бренду. У результаті саме деталь, яка здається найменш помітною, стає тією, що визначає різницю.

Особливо в категорії міцних напоїв, де вирішальними є сприйняття продукту, сторітелінг і помітність на полиці. Тому верхня частина пляшки дедалі частіше розглядається як стратегічно важлива зона.

Саме в цьому контексті **Тарі Group** сформувала свої міжнародні позиції. Компанія, що займається дизайном, виробництвом і дистрибуцією корків для міцних напоїв, вина, пива, приправ і косметики, створила широкий і високоспеціалізований асортимент, який поєднує промислову експертизу, естетичні дослідження та технічну надійність. Її сила полягає не лише в різноманітності портфеля, а й у взаємодоповнюваності трьох брендів, що формують її ідентичність: Тарі, Delage та Ganau.

ТАРІ: УНІКАЛЬНІСТЬ В ДЕТАЛЯХ

Тарі – це бренд, через який передові матеріали, сучасний дизайн і потужні можливості досліджень і

розробок втілюються у преміальні закупорювальні рішення для широкого спектра застосувань. Підхід Тарі є практичним, креативним і орієнтованим на результат, із постійною увагою до того, як корок може додавати цінності як у технічному, так і у візуальному аспектах.

Les Bouchages Delage: неперевершена преміальність

Delage уособлює інший, але не менш важливий вимір Групи – світ ультрапреміальних рішень, де поєднуються французька майстерність, декоративна витонченість і кастомізація. Delage орієнтований на бренди, які шукають виразні рішення, здатні перетворити корок на справжній предмет розкоші.



GANAU: КОРОК ПО-ІНШОМУ

Доповнює Групу Ganau – спеціаліст із натуральних і мікроагломерованих коркових рішень. Завдяки глибоким знанням обробки корка та відбору сировини, Ganau додає до загальної пропозиції автентичність, традиційність і стабільну якість продукту.

Разом ці три бренди відображають чітке бачення: корок – це не лише елемент, що герметизує пляшку, а той, що її представляє. Він захищає, прикрашає, вирізняє та розповідає історію. На ринку, де відмінності часто криються в деталях, Tarì Group зробила саме цю деталь своєю спеціалізацією.

КОРКИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ВІДМІННІСТЬ

Серед рішень, розроблених Tarì, одним із найцікавіших за останні роки, є Multilayer Effect – дизайнерський підхід, що переосмислює дерево більш сучасно й виразно. Замість того щоб розглядати дерево як однорідний статичний матеріал, Multilayer створює глибину, контраст і композицію через накладання шарів, які формують ритм і візуальний характер. У результаті з'являється корок, що виглядає більш архітектурно, витончено й виразно.

Особливо важливою є здатність цього рішення надавати брендам більшу свободу у візуальному сторітелінгу. Дерево залишається преміальним і надійним матеріалом, що традиційно асоціюється з автентичністю та ремеслом, але завдяки Multilayer воно отримує нову дизайнерську мову. Корок стає більш насиченим, динамічним і краще адаптується до різних ідентичностей брендів – від класичних до сучасних експериментальних проектів. У категорії, де споживачі дедалі більше цінують тактильну й візуальну якість, такі деталі мають вагоме значення.

Якщо Multilayer відображає еволюцію матеріалів і декору Tarì, то ТЕМА підкреслює його технічну інтелектуальність. Це одне з найвідоміших рішень бренду, яке вирізняється важливою функціональ-

ною особливістю: не потребує термоусадки. Корок містить інтегровану пластикову контрольну стрічку, що забезпечує герметичне закриття та чітко фіксує факт відкриття пляшки.

Для споживача це означає впевненість у якості та цілісності продукту, а для виробника – поєднання безпеки, практичності та візуальної цілісності в одному елементі.

ТЕМА особливо цікава тим, що вирішує конкретну потребу пакування, не жертвуючи естетикою. Навпаки, вона зберігає чистий і збалансований зовнішній вигляд, доводячи, що корок може відповідати технічним вимогам і водночас посилювати відчуття преміальності.

Якщо Tarì досліджує інновації через матеріали та функціональний дизайн, то Delage працює у сфері розкоші, текстури та декоративної витонченості. Яскравим прикладом є Explore Capsule – сучасне бачення ультрапреміальних корків. Тут розкіш виражається не лише через вагу чи декор, а через матеріали, обробку та більш витончене дизайнерське сприйняття.

У межах цієї лінійки особливо вирізняються Horizon Oyster і Horizon Mineral. Horizon Oyster виготовляється з використанням частинок натуральної устричної мушлі, що надає корку текстурованого, світлого й органічного вигляду. Це рішення одразу передає унікальність і створює зв'язок із природою – елегантний, але не надмірний, витончений і водночас «живий» на дотик.

Horizon Mineral, своєю чергою, створений із наповнювачів на основі природного карбонату кальцію та має м'якший, стриманіший візуальний ефект. Його характер – делікатний, чистий і сучасний, менш декоративний у традиційному сенсі, але надзвичайно вишуканий у трактуванні преміального мінімалізму. Обидва рішення відображають важливу тенденцію: прагнення до матеріалів, які поєднують виразність із сучасною матеріальною культурою.

Ще одним важливим напрямом Delage є замак





– матеріал, що відіграє ключову роль у пакуванні ультрапреміальних напоїв. Замак забезпечує вагу, блиск і точність форм, що робить його ідеальним для корків, які мають одразу передавати відчуття ексклюзивності. Delage використовує його для створення рішень із виразною візуальною присутністю, скульптурною елегантністю та широкими можливостями кастомізації.

У цьому випадку корок стає не просто частиною пляшки, а одним із її визначальних елементів – своєрідним «підписом»: впізнаванням, престижним і безпосередньо пов'язаним із якістю.

ЧИСТОТА, СВІТЛО ТА ЕФЕКТИВНІСТЬ

Серед найбільш успішних продуктів Tapì Group особливої уваги заслуговують Starcap і Starlight, зокрема в сегменті прозорих міцних напоїв. У категоріях на кшталт горілки чи джину пакування часто базується на таких візуальних характеристиках як чистота, блиск, точність і легкість. У цьому контексті корок має підсилювати ці якості, а не руйнувати їх.

Саме тут Starcap і Starlight демонструють свою ефективність. Однією з ключових технічних особливостей є синтетичний шток, який забезпечує стабільність, надійність і високі експлуатаційні характеристики, а також сприяє сучаснішому й чистішому вигляду. Важливо й те, що він зберігає колір напою незмінним, що особливо важливо для прозорих спиртів, де будь-які відхилення одразу помітні.

Starcap – це рішення, побудоване на елегантності та балансі. Його дизайн чистий, універсальний і легко адаптується до різних преміальних ідентичностей. Він не домінує, а гармонійно доповнює пляшку, що робить його ідеальним для брендів, які прагнуть стриманої витонченості.

Starlight, натомість, додає більше світла й вираз-



ності. Його головна перевага – взаємодія зі світлом, відблисками та прозорістю, що особливо важливо для продуктів, де ключову роль відіграє візуальна свіжість. Водночас він зберігає необхідну технічну надійність.

Обидва рішення особливо добре відповідають вимогам категорії білих спиртів, де важливі чистота, чіткість форм і світлові ефекти. Їхня конструкція та оздоблення роблять їх ідеальними для корків, що мають виглядати сучасно, точно й технологічно, водночас зберігаючи оптичну чистоту продукту.

Їхній успіх також відображає ширшу тенденцію: сьогодні найкращі продукти – це не лише ті, що добре працюють у виробництві, а й ті, що відповідають візуальним і тактильним очікуванням ринку. Starcap і Starlight – це не просто надійні рішення, а елементи, які формують образ і сприйняття цілої категорії.

реклама

В'ячеслав Шиш, регіональний менеджер з продажу у країнах Балтії, Україні, Грузії, Молдові та Центральній Азії

v.shysh@tapigroup.com

+38 067 360 8167
+39 340 192 6456
+39 049 579 7300
Tapì S.p.A. Via Arzari 3/A - 35011

Campodarsego (PD) - Італія

tapigroup.com
bouchagesdelage.com
www.ganau.com

Tapì, Delage, Ganau є частиною Tapì Group.



Глиняний посуд, у якому виноград стає вином:

технологія квеврі в сучасній Україні від GIGI Winery

Сімейна виноробня GIGI Winery з Вінниці поєднує подільські традиції з грузинською винною філософією, науковим підходом і сучасними технологіями виробництва. Її засновник Володимир ГІГІНІШВІЛІ – будівельник із 52-річним стажем, який народився в Грузії, у 65 років обрав нове покликання: відродити виноробні традиції краю з документально підтвердженою двохсотлітньою історією. Саме тут відтворюють тисячолітню канонічну традицію, закопавши в землю привезені з Грузії квеврі. Завдяки витримці у воскованій глині та науковим дослідженням виноробня створює унікальний для України продукт, що вже підкорює світові дегустаційні конкурси. Так, на престижному світовому конкурсі Decanter World Wine Awards 2026 вино «GIGI Winery Qvevri 2024», виготовлене з автохтонного українського сорту Одеський чорний, вибором срібну медаль і 92 бали. Цей успіх не лише підтвердив бездоганну якість напоїв, створених за суворою кахетинською технологією в глиняних амфорах, а й довів здатність локального українського винограду впевнено конкурувати на міжнародному рівні.

ЩО ТАКЕ КВЕВРІ: ДАВНЯ ТЕХНОЛОГІЯ У СУЧАСНОМУ ВИМІРІ

Квеврі – це традиційна грузинська посудина для виробництва та зберігання вина, вироблена з особливої глини, яку випалюють і зсередини обробляють бджолиним воском. Форма посудини нагадує велике яйце чи амфору – без вузького шийного звуження, що дає змогу вільно завантажувати виноград і перемішувати масу під час бродіння. Об'єм може варіюватися від кількох сотень літрів до восьми та більше тонн.

Суть кахетинської технології полягає в тому, що на відміну від класичного виноробства, де сусли відокремлюють від мезги перед бродінням, у квеврі виноград зброджують разом зі шкіркою, насінням і – за традицією – гребенями. Такий тривалий контакт з

твердими частинами ягоди збагачує вино поліфенолами, танінами й антиоксидантами, надає йому характерного янтарного чи мідяного кольору (саме тому білі вина, зроблені цим методом, нині називають «оранжевими») й особливої текстурної щільності.

Після завершення бродіння квеврі щільно закривають кришкою та заливають бджолиним воском або глиняним розчином – щоб перекрити доступ повітря. Вино витримується на осаді протягом кількох місяців, часто аж до весни. Температура всередині закопаного у землю квеврі залишається стабільною впродовж року – це природний аналог сучасного температурного контролю.

Технологія з'явилася на теренах нинішньої Грузії близько 8000 років тому, що підтверджено археологічними розкопками. У 2013 році ЮНЕСКО внесла традиційне грузинське виноробство у квеврі до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства.





КВЕВРІ З ЄДИНОГО РОДОВИЩА: ЯК GIGI WINERY ПРИВЕЗЛА ГЛИНЯНІ ПОСУДИНИ З ГРУЗІЇ

Виноробню GIGI Winery створив засновник з грузинськими коренями – Володимир Гігінеїшвілі. Квеврі стали для підприємства не даниною моді, а органічним продовженням родинної філософії. Сам Гігінеїшвілі ріс у Грузії та знає культуру квеврі не з книжок.

– Ми везли квеврі з Грузії. Там є особлива глина, яку добувають лише в одному місці, – саме з неї роблять справжні квеврі. Спершу ми привезли 47 посудин, але залишили собі лише вісім найбільших – по 1,2 тонни кожна. Решту продали або подарували, – зазначив засновник GIGI Winery Володимир Гігінеїшвілі.

Для квеврі збудували окремих цех: посудини закопали в землю так, як це роблять у Грузії, і облаштували над ними приміщення з дегустаційним залом. Але важливо, що це не просто посудини, тому їх потрібно правильно підготувати.

– Перед тим як залити вино, квеврі обробляють бджолиним воском зсередини. Це захищає глину: у мікропорах не накопичуються залишки винограду, не розвиваються небажані мікроорганізми. Ми вже двічі робили це самостійно, але на третій сезон плануємо запросити з Грузії фахівця, адже існують технологічні нюанси, яких не знають навіть досвідчені українські винороби, – розповів головний винороб GIGI Winery Дмитрій Камінський.

ПРОЦЕС: ВІД ЯГОДИ ДО КВЕВРІ БЕЗ ЗАЛИВНИХ КИСЛОТ

Ключова відмінність роботи GIGI Winery з квеврі – відмова від гребенів. У класичній кахетинській технології гребені присутні, оскільки в Грузії вони встигають визріти разом із ягодою, але в Україні клімат інший.

– У нас гребені не дозрівають, а зелені гребні – це зайві кислоти в майбутньому вині. Тому ми їх прибираємо і працюємо лише з м'язгою – шкіркою та насінням. Це наша адаптація кахетинської технології до українського клімату, – зазначив Дмитрій Камінський.

Виноград надходить на виробництво охолоджен-

ним – у ящиках по 8–10 кг, у рефрижераторних авто, щоб уникнути окислювальних процесів ще в дорозі. На виноробні його спершу подають у гребневідокремлювач, а потім м'язга потрапляє безпосередньо у квеврі. Бродіння відбувається спонтанно або із застосуванням відібраних культурних дріжджів – залежно від завдань сезону.

Після завершення бродіння квеврі закривають і залишають на витримку до настання середньодобової температури +15 °C: зазвичай це кінець березня чи початок квітня. У 2024 році через холодну весну вина дістали у другій половині квітня. Фактично квеврі забезпечує шість-сім місяців природної витримки без жодного стороннього втручання.

– Посудина закопана в землю, де температура цілий рік стабільна. Це природна холодова стабілізація – без холодильників, без електрики, без хімічних стабілізаторів. Вино в квеврі живе своїм ритмом, – розказав Дмитрій Камінський.

ЩО В КВЕВРІ: СОРТИ ТА РЕЗУЛЬТАТИ

У сезоні 2024 року в квеврі GIGI Winery витримувалися чотири вина: «Ркацителі» (класичний грузинський сорт), «Сухолиманський» (один із двох офіційно визнаних українських сортів) та «Одеський Чорний» та «Сапераві». Два перших дали orange wine – янтарне вино на шкірках, а Одеський Чорний у квеврі став цікавим зразком червоного з потужною поліфенольною структурою.

– Торік ми зробили перший в Україні «Одеський Чорний» у квеврі. А «Сухолиманський» у квеврі взагалі був для нас відкриттям. Ми думали, що він пластичний і піддатливий, але не очікували такого результату. Вже в квітні, всього через кілька місяців після релізу, «Сухолиманський» отримав золоту медаль на київському конкурсі, – зазначив головний винороб.

Пляшка бурштинового вина з квеврі GIGI Winery коштує 990 грн. Невеликий тираж, складність технології та специфіка сорту виправдовують ціну для тих, хто розуміє.

ТРИ РІВНІ ТА БОЧКА: ЯК КВЕВРІ ВПISУЄТЬСЯ В ЗАГАЛЬНУ ЛІНІЙКУ

Квеврі в GIGI Winery – це третя, найпрестижніша лінійка. Загалом виноробня будує асортимент у трьох напрямках: ординарні вина без витримки (дозрівають до січня-лютого), вина з витримкою в дубових барриках 225 л протягом 9–15 місяців і, нарешті, вина з квеврі.



– Кожна лінійка має своє обличчя. Ординарні – для щоденного задоволення. Витримані в бочці – це складніші, структуровані вина. А квеври – це вже медитація над теруаром. Вино, в якому чути землю, сезон, рішення винороба, – сказав Дмитрій Камінський.

На виробництві також є система Солера для хересу: три рівні бочок, з нижнього двічі на рік відбирають готовий продукт, поповнюючи з середнього, а туди – з верхнього, де молоде вино. Така схема забезпечує стабільність смаку незалежно від коливань урожаю – ще одна рідкісна для України технологія.

КЛАСИЧНЕ ІГРИСТЕ: ЩЕ ОДИН НЕТИПОВИЙ ДЛЯ УКРАЇНИ МЕТОД

Паралельно з квеври GIGI Winery практикує класичну шампанізацію – вторинне бродіння безпосередньо у пляшці. Закон вимагає щонайменше дев'ять місяців витримки на дріжджовому осаді, але виноробня витримує від 18 місяців і вже переходить до 24.

Після витримки пляшки переставляють у пюпітри і щодня повертають, поки осад не переміститься на горлечко (процес займає близько двох тижнів). Потім горлечко заморожують, крижана пробка з осадом вилітає, тоді у пляшку додають таке саме вино і закорковують шампанською пробкою. Дозаж не додають: GIGI Winery виготовляє несолоджений брют натюр.

– Класичне ігристе в Україні виготовляють лише кілька виноробень. Це трудомістко, довго та потребує терпіння. Але результат зовсім інший, ніж при резервуарному методі – складніший і глибший, – зазначив Володимир Гігінеїшвілі.

НАУКА НА ВИРОБНИЦТВІ: ЛАБОРАТОРІЯ І ДИСЕРТАЦІЯ ПРО ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ

Технологічна серйозність GIGI Winery підкріплена власною акредитованою лабораторією. Тут контролюють кислотність, вільну та загальну сірку, ведуть мікробіологічний моніторинг під мікроскопом і центрифугою – особливо в сезон активного бродіння.

Головний винороб Дмитрій Камінський закінчив магістратуру й зараз пише докторську дисертацію, присвячену Одеському Чорному – одному з двох офіційно визнаних українських автохтонних сортів. Усі дослідження проводяться безпосередньо на виробництві.

– Те, що я роблю в лабораторії, одразу перевіряється на практиці. Це рідкісна можливість, коли теорія і виробництво існують в одному місці. Три самостійні сезони – це вже достатній досвід, щоб бачити закономірності, – переконаний Дмитрій Камінський.

КВЕВРИ В УКРАЇНІ: ВІД РІДКОСТІ ДО ТРЕНДУ?

Нині в Україні з квеври працюють одиниці, тож GIGI Winery – серед першопрохідців. Сам Володимир Гігінеїшвілі не приховує: технологію ще треба освоювати, і кожен сезон додає нові знання.

– Після двох сезонів ми вже розуміємо набагато більше. А на третій запрошуємо грузинського майстра, щоб він показав те, чого не прочитаєш у книгах. Квеври вчить смирення: з цією технологією не можна поспішати й не можна обманювати, – сказав Володимир Гігінеїшвілі.

Попит на бурштинові та натуральні вина в Україні зростає, і квеври стають не екзотикою, а логічним продовженням цього запиту. Технологія, яка тисячоліттями чекала у глині, знову стає актуальною.

ТВІЙ ФРУКТ, ТВІЙ ВИБІР, ТВОЄ РІШЕННЯ

EUROPRESS EP | EUROPRESS EQ | EUROPRESS EV

Перевірені технології SCHARFENBERGER в наших серіях для виноградних пресів



EUROPRESS EP преміум модель

EUROPRESS EQ стандартна модель

EUROPRESS EV вертикальний прес

Із фокусом на технології, простий у використанні та самонавчання

Стандартні потреби для будь-якого винного погребу та простота використання

Традиційна конструкція кошикового преса з інноваційною технологією

Scharfenberger GmbH & Co. KG | Phone: +49 (0)6322-6002-0

sales@scharfenberger.de | www.scharfenberger.de



made by S Scharfenberger

реклама

LALLEMAND

Дослідження дріжджових фракцій:

від фундаментальної науки до практичних рішень

Протягом останніх 15 років Lallemand Oenology суттєво розширила знання про склад дріжджових фракцій та механізми взаємодії їхніх розчинних і нерозчинних компонентів із суслом та вином. Результати цих досліджень дозволили краще зрозуміти роль окремих компонентів дріжджових клітин у процесах ферментації та формуванні якості вина.

Завдяки цьому сьогодні дріжджові фракції використовуються для досягнення конкретних енологічних цілей, серед яких удосконалення контролю алкогольного та яблучно-молочного бродіння, покращення текстури та об'єму червоних вин, підтримка й розкриття ароматичного потенціалу, видалення небажаних сполук, забезпечення антиоксидантного захисту, підвищення колоїдної стабільності, а також збереження свіжості та довговічності вин.

Окрім цього, спеціальні дріжджові фракції застосовуються як ефективні джерела поживних речовин

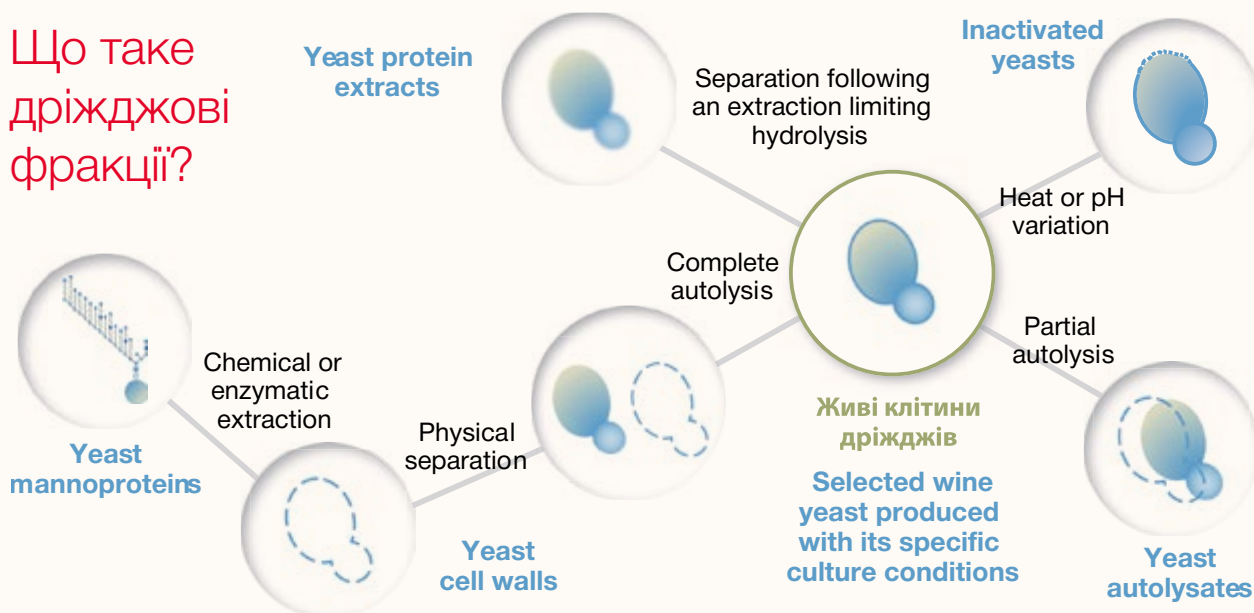
для дріжджів і бактерій яблучно-молочного бродіння, що сприяє більш контрольованому та безпечному перебігу ферментаційних процесів.

НАУКОВЕ ПАРТНЕРСТВО ЯК ОСНОВА ІННОВАЦІЙ

Для розвитку нових рішень компанія співпрацює більш ніж із двадцятьма провідними академічними установами світу. Співробітництво реалізується через програми докторантури, спільні наукові проекти та інтеграцію фахівців компанії в роботу академічних лабораторій.

Серед ключових партнерів – INRAE, Institut Agro Montpellier та Institut Universitaire de la Vigne et du Vin. Така співпраця забезпечує постійний обмін знаннями між фундаментальною наукою та промисловим виробництвом.

Що таке дріжджові фракції?



ПЕРЕДОВА АНАЛІТИКА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ЦІЛЬОВИХ ПРОДУКТІВ

Для вибору оптимального поєднання штамів винних дріжджів і технологій фракціонування компанія проводить комплексну характеристику фізичних і біохімічних властивостей дріжджових фракцій.

У власних лабораторіях виконуються фізико-хімічні дослідження та аналіз складу за допомогою сучасних аналітичних методів. Це дозволяє детально визначати вміст полісахаридів, білків, амінокислот, пептидів, вітамінів та інших біологічно активних компонентів як у самих продуктах, так і у винах, де вони застосовувалися.

Для оцінки ефективності використовуються як якісні, так і кількісні методи аналізу ключових активних сполук, що забезпечує повне розуміння механізмів їхньої дії у вині.

ДРІЖДЖОВІ ФРАКЦІЇ НЕ-SACCHAROMYCES – НОВИЙ РЕЗЕРВУАР ІННОВАЦІЙ

Одним із найбільш перспективних напрямків досліджень є використання дріжджових фракцій не-Saccharomyces. Завдяки одному з найбільших у галузі портфелів таких дріжджів компанія отримала унікальну платформу для створення нових енологічних рішень.

Кожен вид і штам потребує індивідуального підходу до культивування та виробництва. Саме тому розвиток цього напрямку вимагає глибокого розуміння особливостей метаболізму кожного мікроорганізму.

Понад п'ять років компанія інвестує в оцінку впливу фракцій не-Saccharomyces на якість вина та

перебіг виноробних процесів. Сучасні генетичні методи дозволяють точно визначати походження кожної дріжджової фракції на рівні виду та конкретного штаму, забезпечуючи високий рівень простежуваності та контролю якості.

ПІОНЕРИ У ВИРОБНИЦТВІ ДРІЖДЖОВИХ ФРАКЦІЙ

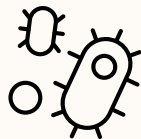
Lallemand Oenology контролює весь цикл створення продукції – від селекції штамів до виробництва готових дріжджових похідних. Компанія спирається на понад 35-річний досвід виробництва дріжджових фракцій, роботу спеціалізованої команди технологів і три виробничі майданчики, оснащені унікальними технологічними процесами.

На сьогодні розроблено сім різних виробничих технологій, які можуть застосовуватися як до штамів Saccharomyces, так і до не-Saccharomyces. Це дає можливість отримувати нові типи дріжджових фракцій із прогнозованим, контрольованим та цільовим складом для вирішення конкретних енологічних завдань.

Особливістю підходу компанії є поєднання трьох ключових факторів: правильного вибору штаму, спеціальних умов культивування та індивідуально підбраного процесу фракціонування. Саме ця комбінація визначає функціональні властивості кінцевого продукту.

3D-мікроскопічні зображення різних дріжджових фракцій, отриманих за допомогою спеціалізованих виробничих процесів, наочно демонструють відмінності їхньої структури та підтверджують можливість цілеспрямованого формування складу продуктів для конкретних технологічних потреб виноробства.

Наші 7 різних процесів



SWYT™ Process

Specific Wine Yeast Treatment

Процес збереження структури дріжджів, що поєднує адаптовані до штаму умови культивування з м'якою термічною інактивацією.

GSH+™ Process

Glutathione Optimized

Процес максимізації природного синтезу глутатіону та його накопичення у внутрішньоклітинному об'ємі для отримання високого вмісту розчинного відновленого глутатіону в кінцевій фракції дріжджів.

MEX™ Process

Mannoproteins EXtraction

Процес послаблення структури клітинної стінки дріжджів, щоб зробити високомолекулярні сполуки більш доступними.

HPH™ Process

High Pressure Homogenizer

Процес, що призводить до механічного руйнування клітин винних дріжджів для максимізації здатності взаємодії компонентів дріжджів з матрицею вина.

NPE™ Process

Native Protein Extraction

Процес отримання натурального екстракту дріжджового білка за допомогою передових методів руйнування клітин, а також ретельних процесів екстракції та очищення.

OYA™ Process

Optimised Yeast Autolysate

Процес розщеплення всієї дріжджової клітини, що дозволяє вивільнити внутрішньоклітинні компоненти, такі як амінокислоти, вітаміни, мінерали та стероли.

SDC™ Process

Specific Designed Culture

Оптимізація умов культивування на попередніх етапах перед інактивацією/фракціонуванням, враховуючи специфіку кожного штаму (зокрема, не-Saccharomyces), з метою максимізації якості біомаси багатой на цільові сполуки.

Ключові рішення, що базуються на нашому власному досвіді роботи з фракціями винних дріжджів:



Спеціальний автолізат дріжджів, багатий на стерол, адаптований для регідратації дріжджів за низької температури. Він захищає винні дріжджі в екстремальних енологічних умовах, максимізуючи їхній потенціал з точки зору ефективності ферментації та сенсорного внеску. Розроблено за допомогою нашої специфічної технології OYA PROCESS™ та технології мікроагломерації для миттєвої дисперсії.



Спеціальний автолізат дріжджів, отриманий за допомогою MEX PROCESS™, який сприяє вивільненню високомолекулярних полісахаридів. При застосуванні на початку бродіння він допомагає утворенню стабільних комплексів з танінами та пігментами, що сприяє інтенсивності кольору та гладкій текстурі червоних вин.



Спеціальний автолізат дріжджів, отриманий за допомогою OYA PROCESS™. 100% органічне поживне речовина для дріжджів з високим вмістом вільних амінокислот для плавного бродіння..



Спеціальна інактивована фракція дріжджів з найвищим рівнем глутатіону та специфічними нуклеофільними пептидами, отриманими за допомогою GSH+ PROCESS™, для захисту білого та рожевого винограду і суслу від окислення, запобігаючи потемнінню кольору та покращуючи збереження аромату.



Два особливих типи спеціальних інактивованих дріжджів, отриманих за допомогою HPH PROCESS™. Вони використовуються як швидша альтернатива витримці на осаді (5 днів контакту) під час витримки аж до моменту розливу по пляшках для модуляції текстури червоного вина.



Різні специфічні автолізати дріжджів, отримані в результаті OYA PROCESS™, де органічний азот, такий як амінокислоти та малі пептиди, вітаміни та мінерали, має високу біодоступність для підвищення продуктивності дріжджів під час спиртового бродіння та розкриття ароматичного потенціалу певних сортів винограду.



Спеціальний екстракт дріжджового білка, отриманий за допомогою NPE PROCESS™, пропонує ефективну та натуральну неалергенну альтернативу тваринним освітлювальним речовинам для червоного та білого/рожевого суслу та вин.



Спеціальні інактивовані дріжджі, отримані за допомогою SWYT PROCESS™, захищають вино від окислення під час витримки, переміщення, зберігання, холодної стабілізації та транспортування завдяки високій здатності поглинати кисень.



Перший в історії інактивований штам *Torulaspora delbrueckii*, вироблений за допомогою нашої специфічної технології SDC PROCESS™, щоб надати вашим білим та рожевим винам ароматичної тривалості, а також свіжих, солоних та мінеральних ноток.

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

реклама





Villa Tinta перетворює Одеський Чорний та Сухолиманський на міжнародний продукт



На південному березі озера Ялпуг, у серці української Бессарабії, розташована сімейна виноробня Villa Tinta. Саме тут майже три десятиліття тому були закладені одні з найбільших в Україні насаджень локальних сортів винограду – Одеського Чорного та Сухолиманського. Сьогодні вина господарства представлені більш ніж у 12 країнах світу, а сама виноробня залишається одним із найактивніших популяризаторів українських сортів та теруарних вин.

Villa Tinta виросла не просто як виробник вина, а як амбасадор української Бессарабії. Родина Тінтулових багато років послідовно просуває ідею теруару озера Ялпуг та місцевих сортів винограду. Саме представники виноробні були серед ініціаторів створення географічних зазначень PDO Yalpuh та PGI Danubian Bessarabia, які сьогодні формують нову систему ідентифікації українських вин на внутрішньому та міжнародному ринках.

Символічно, що новий дизайн етикеток бренду також продовжує цю історію. У його основі силует історичної ділянки виноградників «Виногорія», який водночас утворює літери «VT» – Villa Tinta та Valeriy Tintulov. Це рідкісний випадок, коли дизайн упаковки напряму пов'язаний і з географією походження вина, і з особистістю засновника господарства.

«Для нас важливо просувати не лише бренд Villa Tinta, а й українську Бессарабію як виноробний регіон світового рівня», – наголошує співвласник виноробні Villa Tinta Юрій Тінтулов.

УКРАЇНСЬКІ СОРТИ ЯК СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ

Ще наприкінці 1990-х років засновник виноробні Валерій Тінтулов зробив ставку на потенціал локальних сортів. У 1998 році було закладено понад 600 гектарів виноградників, з яких більше 120 гектарів займав Одеський Чорний, а понад 30 гектарів – Сухолиманський.

Сьогодні це рішення виглядає стратегічно далекоглядним. За словами співвласника Villa Tinta Юрія Тінтулова, саме локальні сорти дедалі частіше стають головною причиною зацікавлення українським вином за кордоном.

Інтерес до автохтонних і локальних сортів залишається одним із ключових світових трендів. Для міжнародного споживача важливо не лише отримати якісний продукт, а й відкрити нову винну історію, пов'язану з конкретним регіоном. Саме таку можливість пропонує українська Бессарабія.

На думку Юрія Тінтулова, знайомство з україн-



ським вином варто починати із Шардоне. Далі варто відкрити для себе Сухолиманський, Іршаї Олівер, Мерло та два стилі Одеського Чорного.

– Саме долина озера Ялпуг стала колискою, де відбулося приживлення українських локальних сортів до землі. Через ці вина можна відчути особливості нашого теруару, інтенсивність південного сонця, мінеральність ґрунтів та характер географічних зазначень PDO Yalpuh і PGI Danubian Bessarabia, – зазначає він.

ВИЗНАННЯ ЯКОСТІ НА МІЖНАРОДНОМУ РІВНІ

2026 рік став для Villa Tinta роком вагомих професійних відзнак. Одразу кілька вин господарства отримали високі оцінки експертного середовища та міжнародних дегустаційних конкурсів.

Золоту нагороду Wine&Spirits Ukraine здобув свіжий вінтаж **Irsaï Oliver 2025**. Також золотими медалями цього конкурсу були відзначені **Odesa Black 2023** та Сухолиманський 2024.

Особливе значення для виноробні має успіх **Сухолиманського 2024** на американському конкурсі **TEXSOM**, де вино отримало платинову нагороду. Цей результат став знаковим не лише для Villa Tinta, а й для всього українського виноробства: українське

вино вперше було представлено на конкурсі за понад 40 років його існування та одразу здобуло одну з найвищих відзнак.

Ще одним підтвердженням міжнародного визнання стали результати **Decanter World Wine Awards** – найавторитетнішого та одного з наймасштабніших винних конкурсів світу, що щороку проходить у Лондоні. У 2026 році серед понад 17 тисяч зразків вин з різних країн світу одразу три вина Villa Tinta були відзначені нагородами. **Family Heritage Muscato Dessert 2018** виборов срібну медаль, отримавши **90 балів**, а **Merlot 2023** та **Odesa Black 2021** здобули бронзові нагороди. Для українського виробника такі результати є свідченням стабільної якості продукції та її конкурентоспроможності на найвищому міжнародному рівні.

Визнання на **Wine&Spirits Ukraine**, **TEXSOM** та **Decanter World Wine Awards** стало підтвердженням того, що українські локальні сорти, поряд із класичними європейськими, можуть успішно конкурувати на міжнародній арені. Це не лише успіх окремої виноробні, а й важливий сигнал для світової винної спільноти про потенціал українського виноробства.

Паралельно компанія продовжує масштабне оновлення асортименту. Практично вся преміальна лінійка вже представлена новими вінтажамі, серед яких **Шардоне**, **Мерло**, **Каберне Совіньйон** та **Гевюрцтрамінер**.

ТЕРУАР, ДОСВІД І ПОСТІЙНИЙ РОЗВИТОК

Однією з переваг Villa Tinta залишаються власні виноградники, частини яких уже майже 30 років. Саме зрілі лози забезпечують концентрацію смаку, глибину та характер вин, які стали впізнаваними як в Україні, так і за її межами.

«Теруар, зрілі лози та незламність нашого колективу – це те, що допомагає Villa Tinta залишатися впізнаваною навіть у найскладніші часи», – зазначає співвласник Villa Tinta Костянтин Тінтулов.

Водночас на виноробні не обмежуються лише традиціями. Команда регулярно оновлює підходи до класичного виноробства, впроваджує нові технології та експериментує з різними стилями вин. Важливу роль відіграє й постійний обмін досвідом з українськими та міжнародними фахівцями, що дозволяє поєднувати





потенціал теруару Ялпугу із сучасними виробничими практиками.

За останні роки змінився і сам український споживач. Якщо до 2017 року на ринку домінували напівсолодкі вина, то сьогодні дедалі більше людей обирають сухі вина, цікавляться локальними сортами, технологіями виробництва та походженням продукту. Водночас навіть прихильники солодких і напівсолодких вин стали значно відкритішими до українських виробників.

БЕССАРАБІЯ МІЖ ПОТЕНЦІАЛОМ І ВИКЛИКАМИ

Попри позитивні зміни, українське виноробство продовжує працювати в умовах серйозних викликів. Особливо гостро вони відчуються в Бессарабії.

За словами Костянтина Тінтулова, виробники змушені конкурувати з великою кількістю імпортованих вин, які часто представлені на полицях за цінами, недосяжними для українських підприємств. Водночас у частини споживачів досі зберігається певне упередження щодо українського вина, хоча ситуація поступово змінюється і все більше людей готові дати шанс вітчизняному продукту.

Не менш гострою залишається кадрова проблема. Молоді фахівці масово залишають регіон, а підготовка



нових кадрів потребує часу, ресурсів і мотивації, яка не завжди вимірюється рівнем заробітної плати.

Окремим викликом для Бессарабії стала логістика через ділянку Паланка – восьмикілометровий відрізок території Молдови, через який проходить сполучення регіону з рештою Одеської області.

Для бізнесу це вже давно перестало бути суто транспортним питанням. Через обмеження пересування виникають труднощі із залученням персоналу та веденням господарської діяльності. Частина виноградників у регіоні викорчується, окремі підприємства припиняють роботу, а запуск нових проєктів відкладається на невизначений термін.

Втім, у Villa Tinta переконані, що потенціал української Бессарабії значно переважає наявні труднощі.

Українські винороби дедалі активніше об'єднуються в професійні асоціації, спільно працюють над розвитком культури споживання вина та просуванням національного продукту. Для команди Villa Tinta ця робота має ширший сенс: розвиток власного бренду нерозривно пов'язаний із розвитком української Бессарабії як впізнаваного виноробного регіону. Поступово розвивається й енотуризм, хоча для Бессарабії його перспективи безпосередньо залежать від вирішення логістичних проблем регіону.

– Сьогодні головне – зберегти Україну і робити все можливе для цього. Українське виноробство вже довело, що здатне створювати продукт світового рівня. Наше завдання – продовжувати працювати, розвиватися та відкривати українське вино світові, – підсумовує Костянтин Тінтулов.

реклама

Villa
TINTA

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



Автохтонні сорти та органічне виноградарство – перспектива української винної продукції



Винам, які дихають історією, наповнені ексклюзивністю, неповторністю та духом власного теруару, все більше надають перевагу поціновувачі в Україні. Вони підхопили світові тренди на автохтонні сорти винограду, які використовує місцевий виробник, і, обираючи напій, надають перевагу ексклюзивності, поступово відходячи від звичних для більшості сортів шардоне чи мерло. Власне такі вподобання споживачів все більше помічають у компанії «Шампань України», і радіють, що можуть повністю задовольнити цей попит. Про те, як виростити якісний виноград і зробити українське вино найвищої якості, яке у підсумку обере споживач, розповів головний винороб компанії Георгій Мунтяну.



Підприємство «ОДЕСАВИНПРОМ», яке є частиною компанії «Шампань України» та входить до корпорації PRESTIGE GROUP, вважається найдавнішою виноробною Україною, адже є прямим спадкоємцем господарського об'єднання, історія якого бере початок у 1857 році.

«ОДЕСАВИНПРОМ» є одним із найбільших і найвідоміших підприємств виноробної галузі України, займаючи провідні позиції на національному ринку виноробної продукції.

Підприємство входить до складу великого агропромислового холдингу, що працює за принципом «від лози до келиха» та забезпечує повний цикл виробництва. Вертикальна інтеграція дозволяє контролювати якість продукції на всіх етапах – від вирощування винограду до виробництва і реалізації готових вин.

До структури холдингу входять виробничі потужності «ОДЕСАВИНПРОМ», а також виноградарські господарства «Шампань України», «Південний Регіон» і «Кулевча», які формують власну сировинну базу підприємства та забезпечують стабільність виробничих процесів.

«Шампань України» є одним із найбільших в Україні підприємств із вирощування винограду та виробництва виноматеріалів і вина. Компанія має повністю замкнений цикл виробництва, що гарантує високу якість продукції.



ТРЕНДОВІ СОРТИ ТА ВИНА

Зростання попиту на власне білі та ігристі вина з невеликим рівнем алкоголю помічають не лише експерти, а й виробники. Всі говорять про поступову зміну трендів на цьому ринку. Ще на початку двотисячних дуже популярними були червоні вина, і тому всі масово садили червоні сорти винограду. Потім стали популярними рожеві вина, і ось тепер прийшов час тихих білих.

Різні сорти цього напою виготовляють у «Шампань України». Тут сама природа допомагає вирощувати та збирати найкращий виноград і робити з нього якісне вино. Адже 400 гектарів виноградників наповнюються теплом сонця у Бессарабії, в селі Надія.

– Поєднання південних середньо гумусних чорноземів з теплим сонячним кліматом Одеської області, створюють сприятливі умови для вирощування винограду високої якості, з якого ми й отримуємо насичені смаком та ароматом вина, – розповів головний винороб компанії Георгій Мунтяну.

У господарстві зосереджені переважно на вирощуванні технічних сортів винограду. Якщо йдеться про білі – то це переважно Фетяська, Аліготе, Шардоне, Совіньйон Блан та Рислінг, та автохтонний – Сухолиманський білий, червоні – Піно нуар, Мерло, Каберне, Сапераві, Одеський чорний. Ростуть у виноградниках і кілька столових сортів винограду: Молдова й Оригінал, Мускат Італія, Королева, Таврія та інші. Усі вони перевірені часом та оцінені споживачами.

Останнім часом експерти все частіше радять звернути увагу на українські сорти винограду селекції ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова» НААН України, Інституту виноградарства і виноробства «Магарач». І наголошують, що окрім звичних для більшості Сухолиманського білого та Одеського чорного, не варто забувати і про старі кримські сорти, які вирощували на місцевих землях ще греки та римляни. Гарні характеристики мають врожаю Рубін Магарача, Бастардо Магарача, Кокур, Кефесія та інші. Загалом перспективних сортів для вирощування в умовах України багато. І вони сьогодні варті особливої уваги. Одна з причин – туристична. Адже після закінчення війни, за прогнозами в Україні відбудеться розквіт туризму. Звісно, що відвідуючи нашу країну, іноземці з радістю куштуватимуть саме українське вино із автохтонних сортів, які ростуть лише на нашій землі.

Ще один перспективний напрямок для українського виноградарства – це органічні виноградники. На сьогодні в країні лише кілька компаній, які цим займаються, переважно це невеликі господарства. Попри те, що особливого попиту на внутрішньому ринку на таку продукцію не спостерігається, експерти наголошують, що за органічним підходом до захисту виноградників – майбутнє, адже тренд на «чисте» виробництво набуває світових обертів.

ТЕХНОЛОГІЧНІСТЬ – ВІДПОВІДЬ НА ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ

На жаль, в Україні через кризові явища, окремі виробники навіть почали викорчувувати виноградники та переходити на вирощування більш маржинальних культур, зокрема зернових. Адже виноградарства і виноробства потребуються великих інвестицій та значного людського ресурсу для догляду. Кліматичні зміни – ще одне велике випробування для виробників. Посуха, яка себе все більше



проявляє останніми роками, значно зменшує врожайність винограду та якість плодів. Без облаштувань систем краплинного зрошення, які дозволяють контролювати вологість, очікувати бажаного результату не доводиться.

Тож кліматичні виклики, які останніми роками долають українські садівники, змушують і виноградарів до пошуку нових технологічних рішень, які зможуть захистити та забезпечити врожай від погодних негараздів. На виноградниках «Шампань України» намагаються використовувати всі сучасні технології вирощування для отримання найкращого результату.

Тут увесь виноград росте на шпалерах, а живлення відбувається завдяки системі крапельного зрошення. Формування кущів на шпалері має очевидні переваги, адже дозволяє у майбутньому механізувати процеси догляду за виноградом. До речі, в експертному середовищі навіть звучить думка, що господарства, які намагаються максимально ефективно механізувати всі процеси на винограднику, заслуговують на державну компенсацію витрат.

– На наших виноградниках працює спеціальна метеостанція, яка відслідковує точні природні дані в режимі реального часу і, відповідно до цього моніторингу, агрономи вже приймають рішення щодо внесення засобів догляду та захисту, оптимізації поливу тощо, – розповів Георгій Мунтяну.

Сучасні технології використовують у виноградниках «Шампань України» для захисту від пошкодження градом. На ділянках вже встановлені протиградові гармати, які дозволяють зберегти майбутній врожай. Також у господарстві вивчають можливість встановлення протиградової сітки, яка на сьогодні вважається найбільш ефективним засобом захисту від несприятливих погодних умов.

Процеси догляду та збору винограду у компанії теж по максимуму механізовані: використовується сучасна техніка провідних європейських виробників.



Один з лідерів на ринку з виготовлення спеціалізованої техніки для виноградників – компанія ID DAVID. Завдяки їхнім передорізчикам, косаркам, культиваторам, мульчерам, чеканочним машинам, дефоліаторам та іншому обладнанню можна механізувати багато процесів на насадженнях. Компанія дуже гнучка у роботі з клієнтами і може виготовити машину під індивідуальне замовлення з урахуванням конкретних особливостей виноградника. ID DAVID уже 20 років пропонує виноградарям передові рішення для оптимізації роботи на винограднику. На світовому ринку здобули популярність їхні культиватори для міжкущової обробки, дискові й сегментні обрізачики, косарки тощо. Техніка ID David в десятки разів пришвидшує роботу на винограднику. Це особливо важливо для виробників сьогодні, коли так відчутна нестача працівників. Офіційний представник компанії ID David в Україні – EFT GROUP.

Оскільки агрономи компанії планують всі заходи завчасно, зважаючи на очікуваний результат, деякі насадження потребують лише догляду міжрядь, інші – спущування землі для кращого надходження поживних речовин до рослин. Контроль за вирощуванням відбувається постійно, відтак виноград і продукція з нього у «Шампань України» завжди найвищої якості.

– Вирощування винограду контролюється на всіх етапах. Звісно, що вже перед збором оцінюємо стиглість ягоди, її цукристість, кислотність, загалом усі фізичні та біохімічні показники. Додатково проводимо лабораторні аналізи, щоб у підсумку от-

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



римати найвищу якість винного матеріалу, – наголосив головний винороб компанії Георгій Мунтяну.

Він також зауважив, що залежно від кінцевого результату, визначається і спосіб збору винограду. Адже певний продукт вимагає лише ручного збору та сортування для забезпечення найвищої якості, тоді як для ігристих вин значення має швидкість. Тому тут краще підійде робота комбайну.

– На цьому етапі важлива оперативність у виконанні поставлених завдань. Адже важливо це зробити у період оптимальної взаємодії кислот з цукрами, щоб у винограду були невисокі спирти. Усе це знаходиться під постійним контролем працівників компанії під час усього циклу дозрівання врожаю, – поділився секретами Георгій Мунтяну.

Така увага до деталей у роботі дає свої результати. Для прикладу, якість минулорічного винограду на полях «Шампань України» була вища за середню – 8 з 10 балів, тому підсумки сезону тут теж вважають цілком достойними.

– У минулому сезоні я лише розпочав працювати на цих виноградниках. Однак уже у цьому році маю розуміння всіх процесів, знаю на що потрібно звернути увагу, які ділянки можуть показати кращий результат. Тому очікую на ще вищу якість винограду, а отже і винного матеріалу, – прогнозує головний винороб компанії.

ПЕРЕРОБКА ВИНОГРАДУ

Минулого року збір врожаю на виноградниках «Шампань України» розпочався в середині серпня. Впродовж 1–2 тижні тут намагалися максимально швидко, зберігши всі смакові якості, зібрати вирощений виноград. Після чого розпочався наступний, не менш важливий етап, переробки врожаю, де дотримання правильних технологій визначає якість кінцевого продукту.

Георгій Мунтяну розповів, що за технологією відбувається пресування винограду, освітлення виноградного сусла, первинне бродіння під час яко-

го, за потреби і відповідно до того, яке саме вино з нього буде у майбутньому, використовуються ферменти, різні дріжджі. Наступний етап – відстоювання винного матеріалу, купажування.

Особливі процеси відбуваються під час виготовлення ігристого вина, до якого додають тиражний лікер – суміш цукру та особливих дріжджів, після чого воно проходить повторне бродіння. Тут можливі два варіанти – у резервуарі або класичний – безпосередньо у пляшці. Так напій насичується вуглекислим газом.

– Резервуари для ігристих вин здатні витримувати сильний тиск, тому вони відрізняються від тих, що використовуються для виготовлення звичайного вина. Вони також укомплектовані спеціальними мішалками, які використовуються, якщо є потреба перемішати дріжджовий осад, – розповів головний винороб компанії.

У «Шампань України» встановлені резервуари виробництва української компанії «Лідерпромтех».

Увесь результат цієї копіткої роботи, де звертають увагу на всі деталі та нюанси, споживач зможе побачити та відчутти значно пізніше – коли відкоркує пляшку вже готового вина.

Контролюючи виробництво і вболіваючи за якість на всіх етапах – від вирощування винограду до виготовлення винної продукції – у компанії надзвичайно турбуються за реноме українського виноградарства.

– Попри складні умови в яких доводиться працювати українським виробникам: складна логістика, постійне зростання витрат, які формують собівартість продукції, брак працівників, кліматичні зміни тощо, українські винороби витримують високі стандарти своєї продукції порівняно з імпортною, – вважає Георгій Мунтяну.

Він переконаний, що в країні потрібно посилити відповідальність за фальсифікат і його незаконний обіг, адже це псує репутацію українським виробникам. Не завадить і більша підтримка з боку держави. Адже, для прикладу, у Молдові, країнах ЄС, надаються державні субсидії на посадку, вирощування винограду, купівлю спеціального обладнання, просування бренду тощо.

Тому українським виробникам доводиться витримувати складну конкуренцію на цьому ринку у доволі жорстких умовах. Але попри все, вони і надалі намагаються інвестувати в якість та технології, щоб споживач отримував продукцію, яка створює гідну конкуренцію імпорту і стає впізнаваною на світових ринках.





ID DAVID – СУЧАСНА ТЕХНІКА ДЛЯ ФРУКТОВИХ І ГОРІХОВИХ САДІВ ТА 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 ОБРІЗКИ

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

СИСТЕМА FARMER PRO 4.0

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

ТЕХНІКА ДЛЯ РОБІТ ПІСЛЯ ОБРІЗКИ

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

ТЕХНІКА ДЛЯ ВНЕСЕННЯ ДОБРІВ

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



ID DAVID

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

Офіційний дилер в Україні
Biochem Agro (EFT Group)
Сергій Зубар
 тел.: +38 (097) 95 04 185
biochemagro.communication@gmail.com



Grande Vallee:

інвестувати тоді, коли інші завмирають

Поки частина українського бізнесу призупиняє розвиток і чекає на «краще майбутнє», виноробня Grande Vallee з Одещини цього року зробила кардинально інший вибір. Компанія заклала нові виноградники, вивела вино на ринок Великої Британії та продовжила масштабні інвестиції у виробництво – й усе це в регіоні, який уже роками живе під повітряними тривогами. Рішення розвиватися саме зараз підприємство ухвалює всупереч обставинам. Про це і не тільки читайте в розмові з директоркою компанії Марією ТАРАНЕНКО та бренд-менеджеркою Ксенією ФІЛЬЦЕВОЮ.

ДВАДЦЯТЬ ГЕКТАРІВ, ЯКІ ВАЖАТЬ БІЛЬШЕ ЗА ЦИФРУ

Grande Vallee – власна торгова марка виноробного підприємства «Винтрест», заснованого 2004 року за 20 кілометрів від Одеси, у селищі Великодолинське. З 2020 року це родинний бізнес, який вирощує понад 140 гектарів власних виноградників і є одним із небагатьох виробників в Україні, що культивують сорт Піно Менсьє – один із трьох сортів для виготовлення класичного шампанського.

Найбільш символічною для Grande Vallee в сезоні цього року стала посадка 20 гектарів нових виноградників. Для стороннього ока це просто цифра у звіті. Але в Одеській області, де сирена повітряної тривоги стала фоном буденності, рішення закласти виноградник – це рішення інвестувати у врожай, якого не буде ще кілька років, не маючи гарантій, яким буде завтра.

– Посадити виноградник означає ухвалити рішення, результат якого ти побачиш лише через кілька років. Це інвестиція не в наступний сезон, а в майбутнє, – зазначила Ксенія Фільцева. – Ми не просто збільшили площі. Ми заклали основу для нових вин, нових урожаїв і наступних поколінь Grande Vallee. Виноградник вчить терпінню. Його неможливо прискорити чи змусити працювати швидше. Він розвивається у власному ритмі, і саме ця природність потім відчувається у вині.

ІНВЕСТУВАТИ, КОЛИ ІНШІ СПОВІЛЬНЮЮТЬСЯ

Виноградарство завжди було справою довгих циклів, а у 2026 році до звичних агрономічних ризиків додався ще один вимір – непередбачуваність воєнної економіки. Саме на цьому тлі рішення Grande Vallee продовжувати вкладати у виробництво звучить не як звичний бізнес-хід, а як свідомо ставка на майбутнє країни.



– Тому що ми дивимося вперед, – пояснює Ксенія Фільцева. – Мені здається, саме зараз український бізнес проходить своєрідний тест на зрілість. Одні компанії ставлять розвиток на паузу, інші ж навпаки – використовують цей час для побудови майбутнього. Ми належимо до других. Інвестиції для нас – це не тільки виноградники, а й сучасне обладнання, нові технології, команда, якість виробництва та розвиток туристичного напрямку в майбутньому. Ми переконані: якщо сьогодні не вкладати в майбутнє, завтра його буде дуже складно наздогнати.

На підприємстві повного циклу – від виноградника до готової пляшки – це не гасло, а щоденна практика: сучасне обладнання, ручний збір врожаю та доставка ягід на переробку менш ніж за 20 хвилин дають змогу зберегти максимум смаку в кожній краплі вина.

На виноградниках Grande Vallée росте понад дванадцять сортів французької та німецької селекції – від Каберне Совіньйон, Мерло та Піно Нуар до Шардоне, Совіньйон Блан, Рислінга і того рідкісного для України Піно Менсьє. Переробку врожаю та витримку вина забезпечує обладнання від провідних європейських виробників, а якість витратних матеріалів гарантує співпраця з відомими постачальниками галузі. Саме поєднання французьких технологій із південноукраїнським теруаром – близькістю моря, мінеральними ґрунтами та м'яким кліматом Одещини – і формує впізнаваний, повний і гармонійний смак вин під маркою Grande Vallée.

Інвестиції в туристичний напрямок, про які згадує Ксенія Фільцева, теж не залишаються деклараціями: на території виноробні вже влаштовують для гостей екскурсії на виробництво, дегустації у супроводі сомельє та відпочинок на літній терасі серед виноградників. Це ще один спосіб показати людям, що українське вино – не абстракція з етикетки, а результат конкретної щоденної праці конкретних людей.



ВЕЛИКА БРИТАНІЯ ПОВІРИЛА В УКРАЇНСЬКЕ ВИНО

– Однією з головних новин цього року став вихід Grande Vallee на ринок Великої Британії, – зазначила Ксенія Фільцева. – Якщо чесно, для всієї команди це було дуже зворушливо.

Вихід на британський ринок під час повномасштабної війни – це виклик подвійної складності: потрібно не лише довести якість продукту, а й переконати іноземного партнера, що українське виробництво здатне стабільно виконувати зобов'язання попри обстріли, перебої з логістикою та енергопостачанням.

– Велика Британія – один із найконкурентніших винних ринків світу. Там споживач добре знає вино, має величезний вибір і дуже високі вимоги до якості. Саме тому для нас це не просто новий експортний напрямок. Це підтвердження того, що українське вино може бути цікавим і конкурентним далеко за межами країни, – запевнила бренд-менеджерка. – Нам дуже хочеться, щоб люди, відкриваючи пляшку Grande Vallee в Лондоні чи Манчестері, відкривали для себе й сучасну Україну – країну, яка створює якісний продукт світового рівня.

Успіх за кордоном не відсуває український ринок на другий план, навпаки – для команди Grande Vallee це принципова позиція.

– Ми народилися в Україні, тут наші виноградники, наша команда та наша історія. Саме тому ми продовжуємо активно працювати в нашій країні. Ми співпрацюємо з ресторанами, їздимо на винні фестивалі, проводимо дегустації, знайомимо людей із сучасною українською винною культурою. Для нас дуже важливо, щоб українці дедалі частіше обирали саме українське вино. Не тому, що воно українське, а тому, що воно справді якісне. Мені здається, саме так і формується довіра до бренду, – переконана Ксенія Фільцева.





ПОГЛЯД У МАЙБУТНЄ

Виноробство – це бізнес, який вимагає мислити десятиліттями. Неможливо посадити виноградник сьогодні й отримати результат завтра, розповіла про стратегію розвитку підприємства директорка Grande Vallée Марія Тараненко:

– Саме тому кожне наше рішення – це інвестиція в майбутнє. Ми свідомо продовжуємо розвивати виробництво в Україні, інвестуємо у виноградники, сучасне обладнання та команду. Водночас відкриваємо для себе нові міжнародні ринки, адже переконані, що українське вино заслуговує бути представленим серед найкращих світових виробників. Для нас Grande Vallée – це більше, ніж виноробня. Це історія про повагу до землі, людей і професії. Ми прагнемо створювати вина, які гідно представлятимуть Україну незалежно від того, де їх питимуть – в Одесі, Києві або Лондоні. Саме так ми бачимо майбутнє нашої компанії.

Але куди приведе компанію цей розвиток через десять років? Прогнозувати в умовах роботи під час війни, звісно ж, складно, але Ксенія Фільцева впевнена в подальшому успіху Grande Vallée:

– Хотілося б, щоб нас знали не лише як виробника вина. Щоб Grande Vallée асоціювалася з місцем, куди хочеться приїхати. З виноробнею, яка знайомить людей з культурою українського вина. З брендом, який доводить, що український продукт може стояти поруч із найкращими європейськими виробниками. У нас дуже амбітні плани, але вони будуються не на швидких перемогах, а на системній щоденній роботі. Саме така філософія лежить в основі всього, що ми робимо.

За кожною пляшкою Grande Vallée стоїть набагато більше, ніж урожай одного року. Йдеться перш за все про виноградники, закладені у мирний час і збережені у воєнний, тисячі рішень, ухвалених попри тривогу, та команду, яка щодня обирає працювати далі. Саме так сьогодні розвивається Grande Vallée – виноробня, яка продовжує дивитися в майбутнє, не забуваючи, що великі історії починаються із землі, на якій росте виноград.

реклама


grande vallée

 grandevallee.com.ua

 +380964980300

 grandevallee.info@gmail.com



Малими кроками до великої цілі

Як засновники Petervine Winery будують виноробний бізнес на Львівщині



На Львівщині, біля Жовкви, розкинулися 2,2 гектари виноградників виноробні Petervine. Тут вирощують 30 сортів винограду, експериментують, лишають кращі з них, а насадження планують розширити до 5 га. Хоч виноробня працює недовго – із 2020 року – уже має значні досягнення на всеукраїнських дегустаційних конкурсах. Засновниця журналу «Напої. Технології та Інновації» Катерина КОНЄВА відвідала підприємство та дізналася про те, як побудувати виноробний бізнес із нуля. Про шлях у виноробній справі розповіли засновники бізнесу – Петро та Юрій ФЕДИНА – батько й син, які пліч-о-пліч розвивають сімейну справу.

ІЗ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО БІЗНЕСУ – У ВИНОРОБСТВО

Перші кроки Petervine Winery у виноробному бізнесі були 2019 року. Тоді Петро Федина розвивав сільськогосподарський бізнес: вирощував овочі та інші культури. Одного разу, за словами ідейного засновника виноробної справи, прийшла думка посадити біля хати виноград. Давній друг Петра Федина, відомий винороб Богдан Павлій, порадив висадити Дублянський, Каберне Кортіс і Шардоне та поділився садивним матеріалом.

– Відтоді розпочалася наша справа. Перше

наше вино Дублянський. Тоді Богдан Павлій спонукав приєднатися до Спілки виноградарів та виноробів Львівщини. Я почав їздити на збори, поринати глибше в тематику, коли познайомився з відомими у виноробному світі Марією Скорченко та Аліною Тенеткою. Вони спробували мій Дублянський, дали поради, що змінити. Також багато консультувався з Богданом Павлієм, їздив до нього, навчався працювати на винограднику. Ось так розпочався мій шлях



Петро ФЕДИНА (Petervine Winery) та Катерина КОНЄВА (медіагрупа «Технології та Інновації»)



у професійному виноробстві. Що цікаво, на зустрічі випускників минулого року я презентував своє вино, і всі були в шоці від того, як радикально можна змінити життя в 60 років! І ми вже маємо перші визнання, перші дипломи, і це стимулює рухатися далі, – поділився Петро Федина.

Петро Федина розповів, що до Співки виноградарів та виноробів Львівщини входить 5 виноробень. Виноробі регулярно збираються, діляться досягненнями, дають поради одне одному, обговорюють проблемні питання.

ВИНОГРАДНИК: КУРС НА РІЗНОМАНІТТЯ СОРТІВ

Розпочинали засновники виноробного бізнесу з 3 сортів винограду, а сьогодні вирощують 30. Серед них і автохтонні, і європейські сорти. Ростає 5 сортів американської селекції. Це морозостійкі сорти Арома, Вальвін Мускат, Саломе, Петит Перл. Власник бізнесу відзначив сорт Каберне Кортіс, який показує хороші результати. Лиш погодні умови минулого року виявилися несприятливими, і виноград не набрав необхідних кондицій. Санжовезе в умовах Львівщини взагалі не набирає необхідних кондицій, тому його довелося викорчувати.

– Дублянський – дуже вдале вино в нашому асортименті. Але врожайність винограду невисока. Тоді як всі сорти винограду зараз на низькому

старті, Дублянський – на високому. І через це його вражають весняні приморозки. Ще одна особливість сорту – рихлі грона. Наприклад, Соляріс та Йоханітер дають втричі вищий урожай з такої ж площі. Дублянський збираємо, коли рівень цукрів у ньому досягне 19–20, інакше не буде очікуваного балансу цукрів та кислотності, – розповів винороб.

Виноградники Petervine Winery ростуть на суглинистих ґрунтах. Як пояснив Петро Федина, це вологостійкий ґрунт, і лозу поливають лише на старті, в перший рік. Далі такої необхідності немає, бо запас вологи добре тримається. Платація розміщена на південному схилі. Вона оточена з боків схилами, які захищають лозу від вітрів.

Петро та Юрій Федина дотримуються правила: робити вино лише з винограду, який виростили власноруч на своїй плантації на Львівщині. Для виноробів важливо бути впевненими у якості винограду та в чистоті зібраних плодів. Агронома немає, і всі обробки з догляду засновники виконують самостійно. Лише для обрізування чи підв'язування залучають жінок із сусіднього села.

– Нам важливо бачити лозу від початку вегетації, контролювати її розвиток, догляд за нею, фази розвитку, щоб визначити оптимальний час для збору врожаю. Ми не перевантажуємо лози обробками. Стандартна схема догляду складається з 4 обробок. Одразу після зими обробляємо лози мідним препаратом. Наступна обробка – тоді як з'являється 3–4 листочки. Використовуємо Хорус®, калій та азот. Третю обробку проводимо перед цвітінням, і до фунгіциду додаємо бор, який сприяє формуванню кращої зав'язі. Четверта обробка – у стадії горошистості, перед змиканням грона. До фунгіциду додаємо Сігнум® або Світч® від гнилей. Додаткові обробки залежать від погодних умов, – розповів Петро Федина.

Минулого року в господарстві встановили метеостанцію Davis Instruments, яка дає не тільки прогноз погоди, показники температури, вологості ґрунту та листя тощо, а й прогнозує розвиток хвороб та



шкідників залежно від погодних умов, а також приморозки за 1–2 дні до них, так що виробники можуть до них підготуватися. Щоб врятувати виноград від приморозків цього року, виноградарі палили тирсу та соломі. І це врятувало насадження.

РОЗМАЇТТЯ VIN

Особливу увагу винороби звернули на Дублянський, який має потужну ароматику, що складається з квіткового легкого мускату. За словами Петра Федина, під час витримки цього вина квітова ароматика зникає, натомість вино стає округлим, з'являється дорослий мускат.

– Якщо робити Дублянський у стилі оранж, то воно радикально змінюється, і в ньому з'являється ароматика троянди. Насправді я ще не бачив сортів, які б так радикально змінювалися залежно від стилю роботи з ними, – поділився Петро Федина.

Вражаюче вино, за словами виноробів, Кортіс, яке має надзвичайний карамельний смак. Цікаве вийшло Саломе – насичене, з легкими танінами. Його виробники називають українським Мальбеком. Непростий сорт, за словами власників виноробні, – Одеський чорний. Як зазначив Петро Федина, Petervine Winery – першопроходець у регіоні у вирощуванні цього сорту.

Є в асортименті і європейські сорти.

– Совіньйон Блан у нас вийшов кислотний, мінеральний, близький до вин Нового світу. Рислінг – округлий, м'який. Цікаве також Сапераві. Але все ж таки ми зосереджуємося на ексклюзивних сортах, які передають наш унікальний теруар. Бо з Каберне, Мерло та іншими відомими європейськими сортами люди знайомі давно. І по-справжньому здивувати споживачів можна завдяки маловідомим сортам, вирощеним власноруч. Україна по-своєму унікально звучить на винній карті світу саме завдяки автохтонним сортам, – зазначив засновник бізнесу.

Вперше цього року у Petervine Winery роблять



грайливі вина методом анцестраль – петнати. У холодильній камері охолодили пляшки з петнатами, а тоді зняли осад методом дегоржажу. Виготовляють виробники і грапу, а також виноградний сік. Петро Федина зазначив, що сік дуже концентрований і дуже відрізняється за якістю від магазинної продукції.

ДЕГУСТАЦІЙНІ КОНКУРСИ, ДОСЯГНЕННЯ

2023 року виноробня вперше презентувала вина на дегустаційному конкурсі Wine&Spirits Ukraine – Дублянський, Арома та Валвін Мускат. За всі три позиції винороби здобули золоті медалі. Цього року на цьому ж конкурсі здобули золоту медаль за Мускаріс. Щороку на конкурси відправляють різні вина. Участь виноробні Petervine у дегустаційних конкурсах одразу увінчалася успіхом і вразила суддів – адже високі нагороди здобула маленька молада виноробня без сучасного обладнання.

– Дублянський цього року відправили в турне Європою. Дуже тішимося, що отримали багато позитивних оцінок. Що важливо, португальські дистриб'ютори готові його в нас купувати й продавати в Португалії, – розповів Петро Федина.

Юрій Федина зазначив, що кожен дегустаційний конкурс та фестиваль додає натхнення й наснаги працювати далі, бо завдяки відгукам людей розумієш, що рухаєшся в правильному напрямку. До речі, щоб зручно транспортувати вина на фестивалі і презентувати їх там, виробники придумали ящик, який трансформується у вітрину.



ВИННИЙ ТУРИЗМ ТА ІНШІ НАПРЯМИ БІЗНЕСУ



Засновники Petervine Winery активно об'єднують виноробню, готують приміщення, щоб приймати гостей на дегустації. У планах – зробити вітрину, на якій буде вся продукція компанії. Лінію розливу винороби зробили самостійно, як і машину для наклеювання етикеток. Перевага крафтового виробництва, зазначив Петро Федина, – можливість експериментувати доско-чу. Вино розливають у пляшки, придбані у компанії «Ветропак Гостомельський Склозавод».

– Що можемо – робимо власними силами. Натомість кошти економимо, щоб вкласти їх у виноградник, – зазначив Юрій Федина.



Минулого року засновники Petervine Winery почали розвивати додатковий напрямок бізнесу – винний туризм. Петро Федина пояснив, що найкраще вина продавати на місці, адже з мережами співпрацювати не вигідно. А люди сьогодні цікавляться виноробством, тому гості часто відвідують виноробню.

– Часто гості нашої виноробні не вірять, що ми робимо вина з винограду, вирощеного на Львівщині. Та коли вони бачать наші виноградники, їх вражає наша діяльність. Відвідували нашу виноробню і відомі люди. Наприклад, нещодавно завітав сомельє Богдан Павлюх із групою людей. Йому сподобалися наші вина, і на нещодавньому фестивалі у Львові він нас познайомив з Анною-Євгенією Янченко, котра також була вражена. Приїжджала до нас і Наталка Карпа та ще багато гостей. І всім ми розвінчуємо міфи й стереотипи про виноробство Львівщини, – поділився Петро Федина.

Розвивають у господарстві й інші напрямки бізнесу. Зокрема, вирощують квіти та ароматні трави для виробництва ефірних олій. Це лаванда, шавлія, розмарин, чебрець, м'ята та інші. Цю справу реалізують завдяки партнерці – експертці з агропромислового розвитку та крафтового виробництва Наталії Табінській, яка співпрацює з USAID. Для виробництва ефірних олій є спеціальний дистилятор, який змонтувала компанія «Мідняр».

– Коли доростемо до більших об'ємів виробництва, то будемо експериментувати над виробництвом низькоалкогольного вина. Впевнений, що через 10 років ми будемо гідно конкурувати із відомими виноробами. Адже теруар Львівщини дивує, – підсумував Юрій Федина.



Освітлення вина – сучасні рішення з лінійкою CLARIL від ENARTIS

Зміна парадигми та виклики ринку

Сучасне виноробство стрімко змінюється під впливом кліматичних факторів, еволюції споживчих вподобань та технологічного розвитку. Сьогодні акцент зміщується **на сталість, прецизійний контроль технологічних процесів, чистоту стилю та інновації**.

У цьому контексті операція освітлення вина зазнала фундаментальної трансформації. Те, що до недавня вважалося допоміжним етапом підготовки вина до фільтрації чи розливу, сьогодні оцінюється як **один із найбільш стратегічних етапів формування сенсорної ідентичності вина та його довгострокової стабільності**.

ФІЗИКО-ХІМІЧНА ТА ТЕХНОЛОГІЧНА СУТЬ ПРОЦЕСУ

Зростання вимог до якості продукції, потреба в оптимізації витрат, часу та врожайності спонукали виноробів переосмислити **традиційні методи стабілізації**.

Сучасний підхід базується на глибокому розумінні колоїдної хімії та мікробіології вина. У виноматеріалі постійно присутні білки, поліфеноли, полісахариди, залишки клітин дріжджів та інші колоїдні частинки, які мають певний електричний заряд. Саме вони можуть бути причиною майбутніх помутнів, нестабільності кольору або змін смакового профілю.



Освітлювальні агенти взаємодіють із цими сполуками, нейтралізують їх заряд, сприяють агрегації частинок та формуванню осаду, який легко видаляється з вина. Таким чином, освітлення впливає не лише на прозорість продукту, але й на низку критично важливих показників. Правильно підібрана схема обробки дозволяє не лише отримати прозорий продукт, а й зберегти його автентичність та сенсорний баланс.

Водночас універсальних рішень не існує – кожне вино має унікальну хімічну матрицю. Тому, сучасне виноробство дедалі більше спирається на принципи **прецизійної енології – індивідуального підбору технологічних рішень залежно від стилю, сорту винограду та виробничих завдань**.



ДИФЕРЕНЦІАЦІЯ ОСВІТЛЕННЯ ЗА ТИПАМИ ВИН

Кожен стиль вина має критичні точки в питанні стабілізації. Технологічні завдання суттєво відрізняються залежно від кольору та структури напою.

Білі вина. Характеризуються високою чутливістю до білкових помутнінь. Головним завданням є забезпечення стійкості при зберіганні. Особливого значення набуває збереження сортового аромату та свіжості, що потребує максимально делікатного підходу до обробки.

Рожеві вина. Фокус на одночасному збереженні інтенсивності кольору та сенсорного профілю. Сучасні методи прецизійного освітлення дозволяють мінімізувати втрати антоціанів і ароматичних компонентів, забезпечуючи стабільність та привабливість готового продукту.

Червоні вина. Основним завданням є корекція жорстких танінів, збереження кольору та досягнення гармонійного смакового балансу. Правильно підібрані освітлювальні засоби дозволяють пом'якшити надмірну терпкість без втрати структури та потенціалу витримки.

ЛІНІЙКА CLARIL: СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ОСВІТЛЕННЯ

Реагуючи на виклики сучасного виноробства, компанія **Enartis**, світовий лідер у галузі енологічних рішень, розробила професійну лінійку **CLARIL** – серію продуктів, призначених для **селективного, делікатного та сучасного підходу до освітлення**. Формули CLARIL базуються на ретельно відкаліброваних сумішах рослинних білків та/або активованого хітозану, доповнених синергетичними сполуками, які підвищують стабільність білка, збільшують термін придатності та підтримують збалансований смак і загальну кінцеву якість.

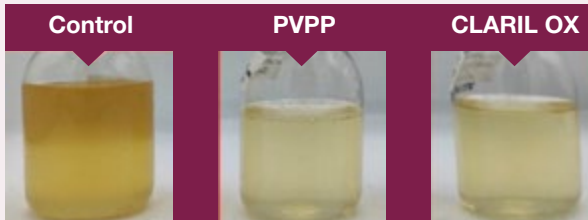
- **CLARIL OX** – захист від окиснення.
- **CLARIL AF** – видалення білків і поліфенолів.
- **CLARIL QY** – органолептичне покращення.
- **CLARIL HM** – зв'язування металів (Cu, Fe).
- **CLARIL SMK** – робота з димовими дефектами.

ПРОФІЛАКТИКА ТА УСУНЕННЯ ОКИСНЕННЯ

CLARIL OX – прецизійний освітлювальний агент, розроблений для запобігання та значного зниження окиснюваних сполук в білих та рожевих суслах. НАТУРАЛЬНА АЛЬТЕРНАТИВА PVPP

Виключна селективність до флаванолів, фенольних кислот, антоціанідів (відповідальних за побуріння та порожевіння)

Застосування CLARIL OX під час бродіння продовжує термін зберігання вина, зберігаючи колір, свіжість та ароматичну складність.

	Control	PVPP	CLARIL OX
			
Catechins mg/L	23,8	2,7	10,7
IPT	13,1	10,5	9,0
Pinking Tendency	Sensitive	Not Sensitive	Not Sensitive

Показник	Контроль	PVPP	CLARIL OX
Катехіни, мг/л	23,8	2,7	10,7
IPT	13,1	10,5	9
Схильність до порожевіння	Чутливе	Нечутливе	Нечутливе

БІЛКОВА СТАБІЛЬНІСТЬ

CLARIL AF розроблений для білих та рожевих вин, де важливі блиск та ароматична чистота. При внесенні в сусло видаляє нестабільні білки з оптимальними результатами під час спиртового бродіння. У вині усуває окиснені поліфеноли, запобігає небажаним змінам кольору та підвищує загальну стабільність.

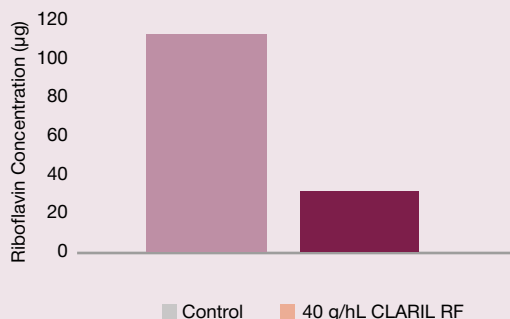
ЗНИЖЕННЯ КОНЦЕНТРАЦІЇ МЕТАЛІВ

CLARIL HM забезпечує антиоксидантний захист, видаляючи метали, що спричиняють окислювальні реакції, – мідь (Cu) та залізо (Fe). Усуває гідроксикоричні кислоти та катехіни з низькою молекулярною масою, допомагаючи подовжити термін життя вина та зберегти його якість.

Дозування CLARIL HM	Al, %	Fe, %	Cu, %
10 г/г	20	6	5
30 г/г	68	33	56
50 г/г	86	57	77
70 г/г	91	61	85

УСУНЕННЯ ДЕФЕКТУ «СВІТЛОВОГО УДАРУ» LIGHT-STRUCK»

CLARIL RF впливає на рибофлавін – фоточутливу сполуку, відповідальну за дефект «light-struck» у вині. Високоселективна дія знижує вміст рибофлавіну без впливу на сенсорний профіль вина. Зберігаючи свіжість та ароматичну складність, **CLARIL RF** особливо підходить для ігристих вин, вироблених методом Шарма, де підтримання якості та типовості вина має першочергове значення.



The control wine showed "light-struck" off-flavors after 24 hours in the dark, while the sample treated with CLARIL RF remained clean and fresh on the nose.

СТАБІЛЬНІСТЬ КОЛЬОРУ

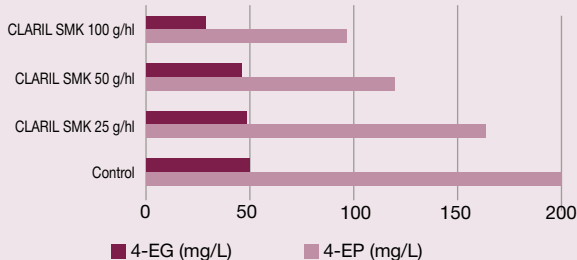
CLARIL QY розроблений для червоних вин: значно підвищує стабільність кольору, зберігаючи його інтенсивність. Формула, збагачена інактивованими дріжджами, допомагає знизити терпкість та сухість, забезпечуючи баланс і структуру смаку.



20 g/hL
Bentonite



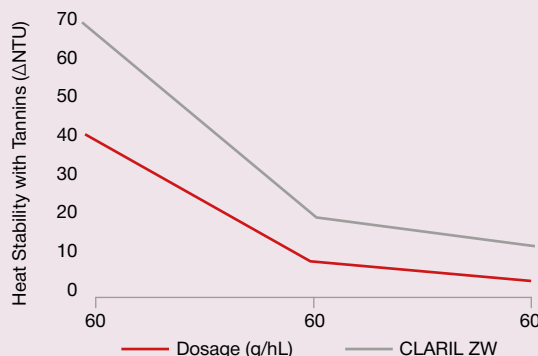
20 g/hL
CLARIL ZR



Removal of smoke taint-related volatile phenols
4-ethylguaiacol (4-EG) and 4-ethylphenol (4-EP).

КЛЮЧОВІ ПЕРЕВАГИ ЛІНІЙКИ CLARIL

- Зниження витрат бентоніту – менше осаду, простіша утилізація.
- Збільшення виходу готового продукту та спрощення операцій у погребі.
- Сумісність з тартратною стабілізацією (протокол Zenith).
- Безалергенні продукти, придатні для органічного та веганського виноробства.
- Результат – більш чисті, яскраві та ароматично стабільні вина



Protein instability reduction comparing
CLARIL ZW and sodium bentonite.

ПІДГОТОВКА ДО ТАРТРАТНОЇ СТАБІЛІЗАЦІЇ

CLARIL ZW поєднує рослинний білок з позитивно зарядженим хітозаном та активованим натрієвим бентонітом. Забезпечує зниження витрат бентоніту на 30–40 % без шкоди для білкової стабільності. Покращує фільтрованість та знижує ризик окиснення.

Застосування: білі та рожеві вина, підготовка до тартратної стабілізації (протокол Zenith, CMC)

Дозування: 20–80 г/г

CLARIL ZR – ДЛЯ ЧЕРВОНИХ ТА РОЖЕВИХ ВИН

CLARIL ZR містить рослинні білки, полісахариди та активований хітозан. Знижує терпкість, зберігаючи колір, структуру та ароматичну складність. Безалергенна альтернатива традиційним освітлювальним агентам. Оптимізує фільтрованість та колоридну стабільність.

Застосування: червоні та рожеві вина – стабілізація кольору та зниження терпкості; білі та рожеві вина – ароматична чистота.

АРОМАТИЧНА ЧИСТОТА ТА КОРЕКЦІЯ «ДИМНОГО ТОНУ»

CLARIL SMK спеціально розроблений для усунення ароматичних дефектів, пов'язаних з димом, та інших небажаних тонів у вині. Відновлює ароматичну чистоту та фруктовість, зберігаючи свіжість та характер, з мінімальним впливом на колір та поліфеноли навіть при високих дозуваннях.

Окрім зниження димного тону, **CLARIL SMK** високоефективний в усуненні редукованих ароматів та інших сторонніх тонів, включаючи леткі феноли, евкаліптол та тони цвілі

Отримати додаткову інформацію та замовити продукти лінійки Claril можна у ексклюзивного дистриб'ютора Enartis в Україні:

Enogrup
Тел: +380 48 79 722 71
Моб: +380 50 391 99 51
enogrup.info@gmail.com

www.enogrup.com





КАСТА ВИНРОБІВ

Найширший
асортимент товарів
для мікровиноробства



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

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



Scan for details

+38 050 468 99 69
casta.vinodelov.office@gmail.com
www.casta-vinodelov.com



Натуральні CO₂-екстракти – новий смак освіжаючої комбучі

Улітку, в сезон найвищого попиту на прохолодні напої, на піку популярності серед прихильників здорового способу життя упевнено тримається комбуча – більш відома як чайний гриб. Цей освіжаючий, злегка газований, кисло-солодкий ферментований напій не лише втамовує спрагу, й в позитивно впливає на наш організм. Завдяки тому, що пробіотики у складі добре діють на мікрофлору кишечника, підвищують імунітет, комбуча популярна серед прихильників здорового харчування. Щоб задовольнити запити покупців, які полюбляють комбучу з різними смаками, виробники постійно розширюють асортимент цього освіжального напою. І допомагає їм у цьому компанія «Сімекс-Прома», яка пропонує органічні CO₂-екстракти – натуральні харчові ароматизатори, які виготовляють із рослинної сировини, екстрагуючи її зрідженим CO₂-газом при високому тиску та низькій температурі. У серії матеріалів для журналу «Пиво. Т. І.» фахівці компанії розповідають про застосування CO₂-екстрактів для різних напоїв. Сьогодні про популярний літній напій – комбучу.

Органічні CO₂ – це екологічно чисті концентрати з високим вмістом активних речовин, які зберігають максимум корисних компонентів, мають високу біоактивність і тривалий термін зберігання. Головні їх переваги – це те що, CO₂-екстракти є абсолютно натуральним продуктом, вони не містять залишків розчинника, зберігають вихідний аромат сировини протягом усього терміну зберігання, мають відчутний бактерицидний та бактеріостатичний ефект. Важливо, що кожен

CO₂-екстракт зберігає індивідуальні функціональні властивості використаної рослинної сировини – антиоксидантні, консервантні, смакоароматичні тощо, підсилює їх та насичує ними напій. Виробники напоїв використовують ці екстракти задля економного розходу – вони мають низькі норми введення (0,001–2,0 %) залежно від рецептури кінцевого продукту. До речі, вся продукція «Сімекс-Прома» перевірена на відповідність міжнародним сертифікатам якості, безпечна та дозволена для використання у харчовому виробництві.

На сьогодні компанія «Сімекс-Прома» пропонує великий асортимент різних CO₂-екстрактів, які дозволяють зробити освіжаючу комбучу з різними смаками – від традиційних до більш екзотичних.

Солодкуватий і приємний кислуватий смак чайної комбучі гармонійно доповнять екстракти CO₂ зі смаками вересковий мед або ялівець. А от поціновувачам «перчинки» до смаку буде гострий чилі, який без сумніву додасть цікавих барв в цей освіжальний напій.

CO₂-ЕКСТРАКТ ІМБИРУ – ГАРМОНІЯ СМАКУ

Імбирний екстракт якнайкраще підкреслює природний смак комбучі. Завдяки водорозчинній мікроемulsії CO₂-екстракту імбиру такий напій можна зробити за кілька хвилин. Для цього потрібно додати в напій 0,4–1 мл/л (400–1000 г/т) екстракту лише перемішати. Важливо, що смак комбучі, виготовленої з додаванням CO₂-екстракту імбиру, насиченіший і яскравіший завдяки тому, що за допомогою техно-

логії CO₂-екстракції смак та аромат імбиру екстрагуються значно краще, ніж за допомогою традиційних технологій, таких як настоювання, віджимання, ферментація тощо.

У компанії компанії «Сімекс-Прома» зауважують, що за допомогою CO₂-екстракту імбиру можна виготовити оригінальний напій, без додаткових зусиль. Він буде прекрасно втамовувати спрагу, новий гармонійний смак знайде чимало поціновувачів у літню спеку.

ЕКСТРАКТ ПОЛЬОВОЇ М'ЯТИ – ДЛЯ ОСВІЖАЮЧОГО НАПОЮ

Ще один популярний смак напою, особливо у літку, – із м'ятою. Швидко його можна виготовити за допомогою мікроемульсії CO₂-екстракту м'яти. Щоб отримати м'ятну комбучу, фахівці компанії «Сімекс-Прома» рекомендують додати близько 0,2 мл/л (200 г/т) CO₂-екстракту в напій та перемішати.

КУПАЖ «БОРОДИНСЬКИЙ» – ДЛЯ НАСИЧЕНОГО СМАКУ

До складу купажу CO₂-екстракту «Бородинський» входить коріандр, кмин, кріп. І залежно від його дозування можна постійно змінювати кінцевий смак напою. Для прикладу, якщо під час виготовлення комбучі 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 яскраво не виділяється зі смаку напою, а лише підкреслює його. Тим часом пропорція близько 0,4–1 мл/л (1000 г/т) купажу «Бородинський» зробить напій більш насичений, з приємним післясмаком бородинського хліба – солодкувато-пряний з аромат коріандру.

КРІП, АБО КУПАЖ «ІЗ КРІПЧИКОМ» – ДЛЯ ЛЮБИТЕЛІВ НЕЗВИЧНИХ ПОЄДНАНЬ

Незвичне поєднання чайного смаку з кропом, змусить камбучу зазвучати дуже по-літньому освіжаюче. Щоб отримати оригінальний напій, потрібно лише додати 0,2–1 мл/л (200–1000 г/т) CO₂-екстракту кропу.

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

У компанії «Сімекс-Прома» CO₂-екстракти отримують у процесі екстракції за температури 20–35 °С. Завдяки цьому в кінцевому продукті зберігається весь спектр речовин, що екстрагують, у природному неушкодженішому 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 чимало значних переваг. Наприклад, їх можна зберігати впродовж тривалого часу (понад 3 роки). Для цього не потрібно виділяти велику площу чи спеціально облаштовувати приміщення, адже вони займають у сотні разів менше місця, ніж вихідна сировина. CO₂-екстракти не вражають 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).

CO₂-екстракти, які пропонує компанія «Сімекс-Прома», – це зручний спосіб для виробників різних напоїв – пива безалкогольного, квасу, комбучі, енергетичних напоїв тощо, просто та швидко розширити сезонну лінійку своїх напоїв оригінальними смаками. Щоб не лише приємно здивувати постійних клієнтів, а й привабити нових, отримати очевидну перевагу над конкурентами. І що важливо, це не потребує особливих технологічних рішень – трішки уяви і бажання спробувати щось нове.



реклама



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

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





«З'їзд монархів 1429»:

як мед із Луцька став найкращим у світі
напередодні 600-річчя історичної події

Медоваріння – одна з найдавніших традицій на українських землях, яка сьогодні не лише відроджується, а й здобуває міжнародне визнання. Яскравим прикладом цього є питний мед «З'їзд монархів 1429», створений волинським медоваром Володимиром Дмитруком, який на міжнародному конгресі бджільництва «Апімондія-2025» у Копенгагені був визнаний найкращим у світі у своїй категорії. Напередодні відзначення 600-річчя Луцького з'їзду монархів, яке святкуватимуть у 2029 році, цей напій став своєрідним символом історичної спадщини міста. Володимир Дмитрук – віце-президент Співки пасічників України, заступник голови Гільдії медоварів України та один із найвідоміших медоварів країни – в інтерв'ю журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів про свій шлях у медоварінні, розвиток конкурсного руху, створення авторських напоїв, міжнародні досягнення українських медоварів та перспективи галузі.

ПЕРШІ КРОКИ У СВІТІ МЕДОВАРІННЯ

Шлях Володимира Дмитрука до медоваріння розпочався на початку 2000-х років. Перші експерименти з виробництва медових напоїв він розпочав у 2001–2002 роках, а вже у 2006 році представив свій перший авторський продукт – медівку «Сльоза бурштину». На той час рецепт і технологія виробництва були повністю відпрацьовані, а напій отримав схвальні відгуки споживачів.

Втім, до захоплення медоварінням фахівець мав досвід домашнього виноробства. Виготовляв виноградні та плодово-ягідні вина для власного спожи-

вання, щороку виробляючи до 100–200 літрів напоїв. Саме цей досвід став міцною основою для подальших експериментів із медовими напоями.

До бджільництва та медоваріння Володимир Дмитрук прийшов уже у зрілому віці – у 33 роки. Після створення власної пасіки активно спілкувався з колегами-бджолярами та знайомився з традиціями медоваріння. Вирішальну роль у його професійному становленні відіграло знайомство з пасічником Віталієм Приймаком, який виготовляв питні меди та медівки. Скуштувавши ці напої, він зацікавився медоварінням і вирішив розвивати цей напрям самостійно.



На той час спеціалізованої літератури, доступних технологічних матеріалів чи необхідних дріжджів практично не було, тому більшість знань доводилося здобувати власним досвідом.

ПЕРШІ КОНКУРСИ ТА СТАНОВЛЕННЯ МЕДОВАРСЬКОГО РУХУ

Перші участі українських медоварів у конкурсах питних медів відбувалися на початку становлення цього руху, який започаткував Василь Соломка (Дід Василь)

– Ми з Антоном Шотіком, таким самим медоваром-самоучкою, як і я, поїхали у 2006 році до Києва на перший конкурс питних медів. Я отримав диплом учасника за одну медівку, а іншу зняли з конкурсу – сказали, що продукт не відповідав вимогам. Але вже наступного року я здобув перше місце, познайомившись із фахівцями галузі, які поділилися досвідом. А у 2008 році вже була створена ГО «Гільдія медоварів України». На той час у її складі було до 800 медоварів, а на конкурси збиралося до 200 учасників і близько 180 зразків з усієї України, – розповів галузевий експерт.

За словами Володимира Дмитрука, до 2015 року конкурси питних медів традиційно проводилися в Луцьку в межах різдв'яних ярмарків та фестивалів. Архівні публікації свідчать, що такі заходи відбувалися щонайменше шість років поспіль і збирали медоварів з різних регіонів України. У 2015 році естафету проведення конкурсу перейняв Івано-Франківськ, де вперше відбулася виставка-ярмарок «Питні меди – 2015» з дегустацією та професійним оцінюванням медових напоїв.

МЕДІВКА, МЕДАКИ ТА РІЗНОМАНІТТЯ УКРАЇНСЬКИХ МЕДОВИХ НАПОЇВ

Як зазначає Володимир Дмитрук, асортимент медових напоїв є досить широким і поділяється на кілька основних категорій. Медові напої можуть виготовлятися як шляхом збродження, так і шляхом спиртування.

Також медовар виділяє медівку як напій, що ви-

робляється виключно шляхом природного бродіння меду з джерельною водою. У цій категорії існують різні підвиди, зокрема варена та ставлена медівка, які вже й собі поділяються на додаткові підкатегорії залежно від технології виробництва.

Фахівець також підкреслює, що різноманіття рецептур значно розширює асортимент продукції. Медові напої можуть виготовлятися на основі чистого меду, з додаванням фруктових соків, трав або їх комбінацій, що забезпечує широкий спектр смакових рішень. Окремо враховується й різноманітність сортів меду, яка додатково впливає на кінцевий продукт. Навіть медівка, виготовлена з різних сортів меду, зокрема липового чи гречаного, суттєво відрізняється за смаком і характером, формуючи фактично різні за профілем напої.

Володимир Дмитрук – голова Волинської обласної організації Спілки пасічників України і заступник голови «Гільдії медоварів України», голова Волинської обласної організації «Гільдії медоварів України», голова Бджолярського кругу України, віце-президент Спілки пасічників України, почесний пасічник України, почесний «Медовар України».

МЕДОВІ НАПОЇ ВОЛИНИ: ТРАДИЦІЇ, ІННОВАЦІЇ ТА МІЖНАРОДНІ ПЕРЕМОГИ

– У крамниці «Медова хата» в Луцьку реалізуються напої з Дрогобича, зокрема «Сльоза бурштину» та «Біла ніч». Адже технологію їх виробництва я передав, і сьогодні вони виготовляються офіційно з акцизною маркою у Дрогобичі, – зазначив Володимир Дмитрук.

Наразі представлено два основні види: варений і ставлений мед. Ставлений мед виготовляється шляхом бродіння без термообробки: мед лише підігрівається до 40 градусів для розчинення, після чого ставиться на бродіння. Варені меди проходять процес варіння у технологічному циклі.

Окрему групу становлять медаки – спиртовані медові напої, які включають настоянки лікарських трав із медом. Цікаво, що цей напрям в Україні майже одночасно започаткували два медовари, які працювали незалежно один від одного. Не будучи зна-



Команда медіагрупи «Технології та Інновації» приймає вітання з нагоди Дня журналіста під час відвідин фірмової крамниці у Луцькому замку

[МЕДОВАРІННЯ]

йомими, вони в один і той самий період прийшли до схожої ідеї створення нового виду медових напоїв. Зокрема, Костянтин Лецин із Богородчан розробив медовий напій «Золото Карпат», тоді як у Луцьку Володимир Дмитрук створив медовий бальзам «Калган». До його рецептури входять десять рослинних компонентів, серед яких корінь калгану, кропива дводомна, горіх молочної стиглості, лофант тибетський, дубова кора, прополіс, лимон, кориця та гвоздика, а також мед як основа напою.

– Розробка рецептури напою тривала близько п'яти років, у результаті чого вдалося створити унікальний медовий бальзам із власним смаковим профілем Напій уперше був представлений на конкурсі у 2012 році та отримав золоту нагороду. Наразі технологія передана у виробництво і виготовляється офіційно з акцизною маркою у Дрогобичі, – зазначив Володимир Дмитрук.

На міжнародному конгресі бджільництва в Копенгагені «Апімондія-2025» питний мед «З'їзд монархів 1429» було визнано кращим у світі. За словами медовара, секрет успіху полягає у витримці напою та любові до справи, якою займається уже десятиліттями.

– Я назвав напій на честь нашого міста Луцька, адже невдовзі відзначатиметься 600-річчя з'їзду монархів. У 1429 році тут відбувся історичний з'їзд, і зараз триває підготовка до ювілейної дати. Очікується, що до події знову прийдуть представники монархічних родин. Наразі працюю над оформленням продукту – пляшкою, етикеткою та загальною концепцією напою. Є нові напрацювання, робота триває, – каже фахівець.

РОЗВИТОК МЕДОВАРІННЯ ЧЕРЕЗ ОСВІТУ, НАУКУ ТА ПРОФЕСІЙНІ КОНКУРСИ

За словами Володимира Дмитрука, останнім часом активізувалася співпраця між профільними об'єднаннями галузі. До обговорення спільних питань долучаються представники Гільдії медоварів України, Бджолярського кругу та Спільки пасічників України. На його думку, з обранням нового керівництва Спільки пасічників робота організації стала більш активною та конструктивною, що відкриває нові можливості для консолідації галузі та реалізації спільних ініціатив. Слід зазначити, що популяризацією медоваріння вже не перший рік займається голова ГО «Гільдія медоварів України» Василь Барабаш. За його активної участі в Україні відроджуються давні традиції медоваріння, історія яких на українських землях налічує багато століть.

Експерт підкреслює, раніше дегустаційні конкурси медових напоїв регулярно проводилися на базі Національного університету біоресурсів і природокористування України, під час яких десятки медоварів з усієї країни представляли свої солодкі вироби на розгляд об'єктивної та фахової дегустаційної комісії. До її складу входили провідні бджолярі-медовари, науковці та громадські діячі України, що забезпечувало високий рівень експертної оцінки продукції. Проте в останні роки їх проведення було призупинене через складнощі з формуванням дегустаційної комісії, зокрема через безпекову ситуацію та пов'язані з нею ризики.



– Водночас ми вже домовилися, що цього року обов'язково проведемо такий конкурс. Це важливо, адже люди працюють, розвивають свої продукти і про це потрібно говорити, – додав галузевий експерт.

ПІДГОТОВКА НОВОГО ПОКОЛІННЯ МЕДОВАРІВ

– Ми проводимо семінари на базі Гадяцького аграрного училища на Полтавщині спільно з директоркою закладу Наталією Сенчук. Щороку взимку вона організовує онлайн-навчання з медоваріння, у якому ми беремо активну участь. В училищі вже діє спеціальність «Бджоляр», що сприяє підготовці фахівців для галузі. Такі семінари є унікальною можливістю для всіх охочих ознайомитися із сучасними технологіями переробки меду, навчитися створювати якісні медові напої – від класичних до авторських, а також отримати практичні знання та досвід від провідних виробників, – повідомив Володимир Дмитрук.

Фахівець наголошує, що створення спеціальності «Бджоляр» стало важливим кроком для розвитку галузі, до якого долучилися й самі практики медоваріння. За його словами, сьогодні особливо важливо готувати нових фахівців, адже галузь потребує професійних кадрів.

Досвідчені медовари наразі мають можливість передавати свої знання та практичні навички молодому поколінню. Багато представників галузі здобували фах безпосередньо через власний досвід і багаторічну практику, тому можуть поділитися цінними напрацюваннями з майбутніми спеціалістами.

Водночас Володимир Дмитрук переконаний, що для подальшого розвитку медоваріння необхідно активніше залучати науку, поєднуючи практичний досвід виробників із сучасними дослідженнями та освітніми програмами.



Vivai Cooperativi di Padergnone

сім десятиліть розвитку, інновацій та наукових досліджень

Понад 7 млн щеплених саджанців щороку, понад 20 членів кооперативу та близько 150 сезонних і постійних працівників – сьогодні Vivai Cooperativi di Padergnone є другим за величиною виноградарським розсадником Італії та одним із найбільших у Європі.

ВІД МІСЦЕВОЇ ІНІЦІАТИВИ ДО НАЦІОНАЛЬНОГО ЛІДЕРА

Кооператив Vivai Cooperativi di Padergnone був заснований 25 жовтня 1955 року з метою об'єднання кількох невеликих виробників саджанців із району Падерньоне. У повоєнний період сільськогосподарський сектор Італії переживав суттєві зміни, а кооперація розглядалася як один із найефективніших інструментів подолання економічних і виробничих труднощів.

Засновники кооперативу об'єднали свої навички, професійний досвід і ресурси, щоб створити більш сильну, стабільну та конкурентоспроможну структуру. Саме цей підхід став основою подальшого розвитку підприємства.

Водночас традиції виноградарського розсадництва в Падерньоне виникли значно раніше за офіційну дату створення кооперативу. Уже в перші десятиліт-

тя XX століття місцеві фермери активно займалися виробництвом щеплених лоз. Потужним стимулом для розвитку галузі стало поширення філоксери – паразита, який знищив значну частину виноградників Європи.

Необхідність використання американських підщеп, стійких до цього шкідника, сприяла швидкому розвитку виноградарського розсадництва та поступово перетворила регіон Трентіно на територію високої спеціалізації у сфері виробництва садивного матеріалу для виноградарства.

Протягом наступних десятиліть кооператив стабільно зростав, розширюючи виробництво та зміцнюючи свої позиції на ринку. Із невеликого місцевого підприємства він перетворився на одного з провідних представників італійського сектору розсадництва.

ІНВЕСТИЦІЇ У ВИРОБНИЦТВО ТА ЯКІСТЬ

Одним із ключових чинників розвитку Vivai Cooperativi di Padergnone стала послідовна модернізація виробничої бази.

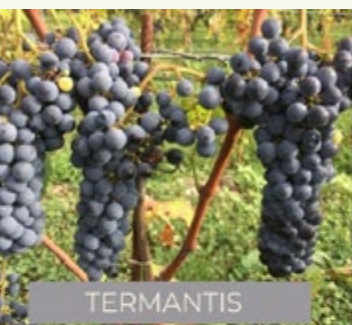
У 1970-х роках кооператив інвестував у будівництво нових виробничих приміщень і складських комплексів, що дозволило значно покращити умо-



ви зберігання щеплених рослин. Згодом інфраструктуру доповнили сучасні холодильні сховища та нові технології обробки саджанців, які сприяли підвищенню ефективності виробництва та якості кінцевої продукції.

Для виноградного розсадництва особливе значення має правильне зберігання рослин після викопування. Саме тому всі щойно запаковані лози у Vivaì Cooperativi di Padergnone зберігаються в охолоджених умовах аж до моменту висадки, що дозволяє максимально зберегти їхню якість та життєздатність.

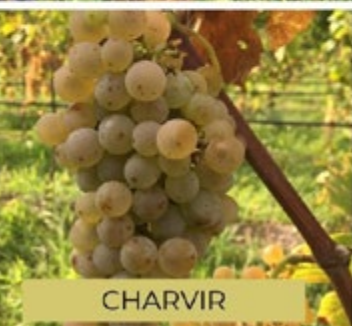
Правильне післязбиральне зберігання саджанців є одним із критично важливих етапів виробничого процесу. Саме тому всі запаковані лози утримуються в охолоджених умовах до моменту висадки.



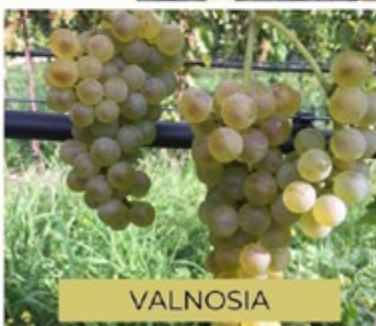
TERMANTIS



NERMANTIS



CHARVIR



VALNOSIA

СЕЛЕКЦІЯ ЯК СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ

Окремим напрямом діяльності кооперативу стали інвестиції в генетичну та санітарну якість рослин.

На початку 2000-х років підприємство започаткувало масштабну програму клонової селекції, метою якої стало створення здоровіших, продуктивніших сортів винограду, краще адаптованих до різних умов вирощування та потреб виноградарів.

У результаті цієї роботи Vivaì Padergnone офіційно зареєстрував 10 клонів сортів винограду. Йдеться про сорти, для яких існувала потреба у нових альтернативах до вже наявних клонів або для яких клонів раніше взагалі не існувало.

Важливою перевагою компанії є її участь у Ampelos Consortium – об'єднанні 20 італійських розсадників. Завдяки цій співпраці Vivaì Padergnone має доступ до понад 100 клонів основних місцевих та міжнародних сортів винограду.

Ще одним значущим напрямом стала реалізація проєктів клонової та санітарної селекції спільно з науково-дослідними установами, серед яких особливе місце займає Fondazione Edmund Mach – один із провідних аграрних наукових центрів Італії.

Разом із Ampelos Consortium компанія має доступ до понад 100 клонів основних місцевих та міжнародних сортів винограду.

ВІДПОВІДЬ НА КЛІМАТИЧНІ ВИКЛИКИ

Сьогодні наукові дослідження є одним із найважливіших напрямів діяльності Vivaì Cooperativi di Padergnone.

Кліматичні зміни, дефіцит водних ресурсів і поява нових захворювань рослин формують нові виклики для світового виноградарства. Саме тому кооператив активно долучився до роботи CIVIT Consortium – консорціуму, створеного в результаті співпраці між Associazione Vivaisti Viticoli Trentini та Fondazione Edmund Mach.

Діяльність консорціуму охоплює широкий спектр досліджень – від клонової селекції до генетичних програм та вивчення нових підщеп, здатних ефективно протистояти патогенам і адаптуватися до дедалі складніших кліматичних умов.

Особлива увага приділяється створенню більш стійких та екологічних сортів винограду, які дозволять виробникам зберігати високу продуктивність навіть в умовах кліматичної нестабільності.

Важливу роль у цьому процесі відіграють сорти PIWI. Їх використання дозволяє значно скоротити кількість обробок виноградників та зменшити застосування хімічних засобів захисту рослин. Такий підхід робить виноградарство більш екологічним і сприяє збереженню навколишнього середовища.

КООПЕРАТИВНІ ЦІННОСТІ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ

Попри масштабне міжнародне зростання, Vivaì Cooperativi di Padergnone продовжує працювати на основі кооперативної моделі. Члени кооперативу та їхні родини беруть активну участь у діяльності підприємства, ділячись досвідом, відповідальністю та



професійними знаннями. Саме ця модель співпраці дозволила компанії не лише зберегти сильну місцеву ідентичність, а й підтримувати розвиток сільськогосподарської праці в долині Valle dei Laghi.

Виробництво виноградних саджанців потребує високої точності на кожному етапі – від відбору генетичного матеріалу та щеплення до зберігання й реалізації готової продукції. Саме тому всі виробничі процеси перебувають під постійним контролем для забезпечення високих стандартів якості.

Сьогодні рослини, виведені Vivai Cooperativi di Padergnone, використовуються на численних виноградниках Італії та інших країн, сприяючи виробництву важливих високоякісних вин.

ОРІЄНТИР НА МІЖНАРОДНІ РИНКИ

Останніми роками компанія активно розширює свою присутність за межами Італії.

Значна частина вироблених саджанців експортується до європейських країн та держав Балканського регіону. Водночас кооператив розглядає перспективи подальшого розвитку на ринках Південної Америки.



Інтернаціоналізація, поряд із технологічними інноваціями та науковими дослідженнями, визначена одним із ключових стратегічних напрямів розвитку підприємства на найближчі роки.

Поєднання кооперації, інновацій, наукових досліджень та міжнародної експансії залишається фундаментом довгострокової стратегії Vivai Cooperativi di Padergnone.

За більш ніж сім десятиліть діяльності Vivai Cooperativi di Padergnone став яскравим прикладом того, як сільськогосподарські традиції можуть гармонійно поєднуватися з сучасними технологіями та науковими розробками. Зберігаючи вірність цінностям, закладеним засновниками ще у 1955 році, кооператив продовжує інвестувати у генетичну якість рослин, екологічну сталість та інновації, відіграючи важливу роль у розвитку італійського та європейського виноградарства.

www.vicopad.it

Традиція, що сягає корінням 1955 року

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

Padergnone
 VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

ampelos

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

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

реклама

«Файна Фляшка»

дистилерія, народжена з хобі та ремесла



У Мукачеві, на одному із закарпатських пагорбів, працює незвична дистилерія: без заводських обсягів, без цукру в бражці та без компромісів у якості. Її засновник Михайло ДРОБОК розпочав цю історію із 35-літрового мідного аламбіка, привезеного з Європи, а сьогодні відправляє свої напої на міжнародні конкурси, де «Файна Фляшка» стабільно здобуває золото. Про те, як з крафтової ідеї створити повноцінне виробництво, чому ботаніка – це безмежний всесвіт і як лабораторні прилади Anton Paar допомагають відтворювати смак з партії в партію, читайте у розмові з дистилером Михайлом Дробок.

ІЗ ЄВРОПЕЙСЬКОГО МАГАЗИНУ – НА ЗАКАРПАТСЬКИЙ ПАГОРБ

Ідея «Файної Фляшки» народилася не з бізнес-плану, а з пристрасі. Тринадцять років тому Михайло Дробок, перебуваючи у відпустці в Європі,



зайшов у торговий центр і побачив те, що в Україні тоді годі було уявити на полиці між посудом і садовим інвентарем – дистильційний апарат у вільному продажу.

– Це був класичний мідний аламбик у вигляді вісімки: з більшою посудиною знизу та круглим ковпаком зверху, від якого йшла трубка та змійовик. Хоча його об'єм становив 35 літрів, але тоді він мене дуже виручав, тому що з ним можна було експериментувати, – розповідає Михайло Дробок.

Перший дистилат він вирішив виготовити з суниці садової. Дистилер пригадує, що тоді своєї нинішньої філософії «без цукру» він ще не притримувався:

– І весь двір так наповнився ароматом тієї суниці, що аж у сусідів було чути. А особливо перша перегонка – першак завжди дуже ароматний, бо містить відразу всі фракції.

ФІЛОСОФІЯ КРАФТУ: ЛІМІТОВАНІ СЕРІЇ ТА ЖОДНОГО ЦУКРУ

Сьогодні асортимент дистилерії «Файна Фляшка» складається з десятка рецептур. Зокрема, до нього входять джини (малиновий, терновий, класичний, поєднання суниці та перцю, а також лікерний джин-RTD на основі власного London Dry), настоянки (знаменита Herbal № 12, чорний горіх, лікерний бітер) та сезонні дистилати на кшталт копченої груші. Проте на ринок Михайло планує виходити лише з щонайбільше вісьмома позиціями.

– Що більше працюєш, то більше розробляєш, то більше потім треба все урізати. У кейсі можна мати і 20 видів продукції, але на ринок я хотів би заходити тільки з п'ятьма чи вісьмома, – переконаний дистилер.



Обсяги виробництва напоїв свідомо невеликі: чорний горіх – 300–500 пляшок на сезон, копчена груша – 150, малиновий джин – близько 250, Herbal № 12 – до 500.

– Я хочу зберегти таку філософію, а не прагнути промислових масштабів. Я хочу працювати як у якомусь старому селі в Італії чи Франції, де сім'я поколіннями розвиває дистилерію, кожен продає щось унікальне та доносить до людей своє бачення у смаках, ароматі та філософії продукту, – розповідає Михайло Дробок.

За його словами, принциповий момент у виробництві дистилятів «Файна Фляшка» – відмова від цукру в бражці. Якщо якась сировина, приміром, суниця садова, має певний вміст цукру, саме стільки й зброджується – без жодних «підсилювачів», адже цукор тільки вбиватиме ароматику.

БОТАНІКА ЯК НЕСКІНЧЕННИЙ ВСЕСВІТ: ВІД ІНТУІЦІЇ – ДО ЛАБОРАТОРІЇ

Нові рецептури народжуються на перетині ботаніки й інтуїції. Останніми роками Михайло Дробок глибоко захопився вивченням рослинного світу – саме з цього й вирости джини та складні настоянки. Компоненти для купажів він спочатку «чує» носом, а потім перевіряє сумісність за літературою.



– Ботаніка – абсолютно безмежний світ, який вивчити до кінця просто нереально. Але в мене дуже гарний нюх, тож я добре відчуваю різні аромати та смаки – і тоді в моїй голові з'являються композиції. А далі вже у літературі дивлюся, чи можливо подружити одну рослину з іншою, – розповідає дистилер.

Рецептура настоянки з чорного горіха, наприклад, містить 37 видів рослин, а також сам горіх як базу (перший настій виготовляється виключно на ньому, і вже до його основи додаються трави). Для розробки цього дистиляту знадобилося близько пів року. А настоянці Herbal № 12, що складається з 12 трав, квіток і коренів, передувало три версії продукту та три місяці роботи. Загалом деякі рецептури Михайло Дробок «доточує» вже три роки – і це його не засмучує.

– Мені вже неодноразово казали, що я ставлюся до цього, як до дисертації чи наукової роботи. Адже навіть якщо рецептура вдалася, я все одно починаю її «шліфувати»: міркую, чи правильно я склав, чи правильне співвідношення, чи одна рослина дружить з іншою тощо, – каже Михайло Дробок.

ВІД ПАГОРБА – ДО ПАГОРБА: СИРОВИНА З СУСІДНЬОЇ ФЕРМИ

Одна з ключових переваг розташування дистилерії «Файна Фляшка» – унікальна близькість до сировини. Чотири роки тому поруч із виробництвом оселилися люди з Запоріжжя, які розвивають ягідництво. Тож тепер ягоди ростуть буквально на сусідньому пагорбі.

– Мені потрібно зробити один дзвінок, і вранці мені привозять пів машини суниці садової чи цілу машину малини. Я забираю ягоди й одразу починаю працювати. Я сумніваюся, що в когось ще є змога отримувати сировину такої свіжості, – переконаний дистилер.

Після доставки сировина відразу потрапляє в дробарку, де перемелюється на пюре. Далі відбувається вимірювання цукристості рефрактометром, коригування рН лимонною кислотою, внесення дріжджів і ферментація під гідрозатвором упродовж



тижня-півтора. Для дистиляції використовується 150-літровий мідний апарат із паровим котлом – без контакту з тенами.

– Усе обладнання у мене і досі мідне. Я придбав його у чеської компанії «Ководі Альянс», яка виробляє апарати для дистиляції. Важливо, що мідний паровий котел не контактує з тенами, тому я спокійно переварюю будь-яку кислу бражку, – розповідає Михайло Дробок.

За його словами, дистиляція відбувається у два етапи: перший – повне виганяння всього з бражки, другий – відбір «голів, тіла і хвостів». «Тіло» відправляється «на відпочинок», після чого майстер вирішує подальшу долю напою: фільтрація (для чистих дистилятів здебільшого не потрібна) чи розлив у пляшки з власної лінії розливу, замовленої в Італії.



НАУКА ТОЧНОСТІ: СПІВПРАЦЯ З ANTON PAAR ТА КОМПАНІЄЮ «ДОНАУ ЛАБ»

Якщо на виробничому боці «Файної Фляшки» па-нує мідь і ремісничі традиції, то в лабораторній частині найважливішу роль відіграє австрійська точність. Михайло Дробок поступово збирає лінійку приладів Anton Paar, які в Україні представляє компанія «Донау Лаб». Саме через неї дистилер отримує не лише обладнання, а й консультації та оперативну підтримку.

Перший прилад, з якого починалася лабораторія, – цифровий денсиметр EasyDens. Він замінив класичний ареометр і дає змогу вимірювати міцність дистиляту, цукристість бражки, густину та температуру напою. Але для роботи з лікерами одного EasyDens замало: стандартний ареометр у присутності сухих домішок (цукру, мацератів трав, ефірних олій) показує хибні значення міцності.

– Тому звичайним ареометром ніколи не покажеш точну міцність, якщо в напої є сухі домішки – лікер, ароматизований джин чи щось подібне. Для цього потрібен окремий цифровий апарат, – переконаний дистилер.

Рішенням стало придбання другого приладу – SmartRef. Хитрість у тому, що ані EasyDens, ані

EasyDens | SmartRef | pH2Go

Незамінне тріо для контролю якості напоїв і не тільки від Anton Paar

Визначити pH, температуру, вміст спирту та екстракт в крафтових напоях.



Розумні пристрої

Інтегруються з мобільними додатками, що забезпечує зручне вимірювання та управління даними на всіх етапах робочого процесу.



Стабільна робота

Розроблені для надійних та відтворюваних вимірювань, щоб Ви могли розраховувати на точність у будь-якій сфері застосування.



На кожному кроці

Супроводжує Вас від рутинних перевірок до детального аналізу, допомагаючи зберігати контроль і забезпечувати якість.



EasyDens



SmartRef



pH2Go

Прилади займають мінімальну площу, не складні в обслуговуванні й надають точні показники за лічені хвилини чи навіть секунди





SmartRef окремо не можуть виміряти міцність лікеру – але разом, у тандемі, вони дають точний результат: рідина пропускається через перший, кілька крапель ставляться в другий, і програмне забезпечення зводить показники в один результат – міцність, густину, цукристість, температуру.

Наступний крок у розбудові лабораторії – рН-метр тієї ж лінійки Anton Paar, який був придбаний нещодавно та вже пройшов випробування. Новий **pH2Go** – компактний портативний прилад із міцним безскляним датчиком (ISFET), який дозволяє швидко виміряти рівень рН у будь-яких умовах. Пристрій видає точні результати (похибка ± 0.02) всього за дві секунди, використовуючи всього 0,5 мл зразка, і зручно синхронізується через додаток на смартфоні. Він оснащений матричним сенсором, аналогічним до тих, що використовуються в цифрових фотокамерах. Цей інструмент ідеально підходить для домашнього пивоваріння, виноробства, гідропоніки або

аналізу води, оскільки його водонепроникний корпус має захист IP67.

– Якщо вже є два прилади з одним програмним забезпеченням, то третій тільки зробить краще, а не гірше. Усі дані об'єднуються в єдину базу – і ти ще точніше знаєш свій продукт, – наголошує Михайло Дробок.

Здавалося б, навіть такий рівень точності виробнику лімітованих серій по 200–500 пляшок? Відповідь проста – у цьому і суть крафту, переконаний дисти́лер:

– Якщо я виготовляю 250 пляшок у рік малинового джину, то хочу, щоб наступного року він мав точнісінько той самий смак. Щоб людина, яка його п'є, була впевнена: так, це «мій» напій. Це можливо завдяки цукристості, рН і всій подальшій роботі майстра. У крафті відтворити смак надзвичайно важко, а точні дані дають щонайменше правильний старт.

КОНКУРСИ, НАГОРОДИ ТА НОВИНКИ

Дисти́лерія «Файна Фляшка» давно вийшла за межі Закарпаття – принаймні у світ міжнародних дегустаційних конкурсів. На момент написання інтерв'ю Михайло Дробок щойно відправив зразки на змагання International Spirit & Wine Competition 2026 до Німеччини: туди поїхали настоянки з чорного горіха, копченої груші та Herbal № 12.

Окрім того, нещодавно перемогу отримала новинка у форматі Ready to Drink – лікерний джин на основі власного London Dry з мацератом огірка та



СІМЕЙНА СПРАВА ТА КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ



лимону мічністю 20 %. На конкурсі Wine & Spirit цей напій отримав результат, що лише на 0,29 бала не дотягнув до платини, здобувши тверде золото. Концепція подачі цього дистилату – у келиху для віскі з великим кубиком льоду, слайсом огірка або лайму: готовий коктейль без тоніка, який дистилер характеризує як «суто літній напій».

Нагороди вже займають цілу стіну в приміщенні дистилерії, і це тільки підтверджує не лише якість, а й унікальні смаки та рецептури напоїв від «Файної Фляшки».

ЛІЦЕНЗУВАННЯ: ПРОСТО ОТРИМАТИ, СКЛАДНО ВСЕ ІНШЕ

Дистилерія «Файна Фляшка» перебуває в процесі офіційного ліцензування. За словами Михайла Дробок, у 2026 році отримати ліцензію на виробництво від податкової стало справді просто. Вона коштує недорого, а оформлення триває лічені хвилини. Ліміт виробництва для малих підприємств сягає 10 тисяч декалітрів на рік (з яких до 5 тисяч можна реалізовувати, а решту – витримувати в бочках або нейтральних ємностях).

– Саму ліцензію на виробництво отримати справді легко. А ось усе навколо неї – ось це вже складний процес, – зазначає дистилер.

«Навколо» – це земельне питання (генеральний план, переведення ділянки під комерційне використання), дозволи ДСНС, пожежної інспекції, санітарно-епідеміологічної служби, охорони праці. Якщо дистилерія розташована поза містом, необхідні кошти та терміни зростають суттєво. Щоправда, є нюанс: під комерцію можна переводити не всю земельну ділянку, а лише ту частину, де безпосередньо розташована дистилерія та під'їзд до неї.

«Файна Фляшка» – це справді сімейна дистилерія: 90 % роботи Михайло виконує самостійно, а дружина та діти допомагають клеїти етикетки та закручувати ковпачки. Сам майстер визначає свою справу як «хобі, яке має філософію».

Просування напоїв відбувається через фестивалі, форуми та дегустації – без масових продажів. І це теж частина ідеології: Михайло Дробок переконаний, що головна проблема крафтового ринку – не виробництво, а культура споживання.

– Більшість людей п'ють алкоголь, щоб напиться, а я натомість хочу донести філософію, що напій треба дегустувати, щоб зрозуміти його. Для цього потрібно організовувати гаспівечері, де поєднують алкоголь і смачну їжу. Коли людина дуже добре поїла та відчуває, що їй чогось не вистачає, потрібно випити 25 грамів настоянки з чорного горіха – тоді це буде ідеальне завершення трапези, – переконаний Михайло Дробок.





Від ідеї до готового проєкту: КОМПЛЕКСНІ РІШЕННЯ INPROMINOX ДЛЯ СУЧАСНОГО ВИНОРОБСТВА

У сучасному виноробстві успіх визначається не лише якістю винограду, а й рівнем технологічного оснащення. Компанія INPROMINOX – виробник і постачальник повного спектра обладнання для виноробства та виробництва алкогольних напоїв – пропонує комплексні рішення, що дозволяють перетворити будь-яке підприємство на сучасний, ефективний та прибутковий бізнес.

БІЛЬШЕ, НІЖ ПРОСТО ВИНОРОБСТВО

Сьогодні ринок алкогольних напоїв переживає справжню революцію. Поруч із класичними тихими винами дедалі більшої популярності набувають ігристі вина, петнати, сидр та інші напої, а це відкриває перед виробниками нові перспективи розвитку. INPROMINOX постійно відстежує й аналізує тенденції і відповідає на них широким асортиментом обладнання, що задовольняє потреби будь-якого виробника.

Компанія пропонує обладнання для виробництва:

- тихих вин – червоних, білих, рожевих;
- ігристих вин за методом Traditional Method;
- ігристих вин методом Charmat Method (Tank method);
- петнатів (Pét-Nat) – природно-ігристих вин першого бродіння;
- сидру – яблучного, грушевого та з інших плодово-ягідних сидрів;
- фруктових та ягідних вин.

Такий підхід дозволяє власникам підприємств диверсифікувати виробництво, знижувати ризики та працювати в нових ринкових сегментах – і все це на базі універсального обладнання від одного постачальника.

ПОВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ЛАНЦЮЖОК: ВІД ВИНОГРАДИНИ ДО ПЛЯШКИ

Головна перевага INPROMINOX – здатність забезпечити підприємство всім необхідним обладнанням на кожному з етапів виробничого процесу. Жодних пошуків різних постачальників, жодних проблем із сумісністю обладнання. Одна компанія – комплексне рішення під ключ.

1. Дробарки для винограду з гребневідділювачем

Якість майбутнього вина закладається вже в перші хвилини переробки. Дробарки-гребневідділювачі INPROMINOX забезпечують делікатну обробку ягід без зайвого подрібнення кісточок – джерела гіркоти. Регульована відстань між валками дозволяє адаптувати ступінь дроблення залежно від сорту та стану врожаю. Функція відокремлення гребенів запобігає потраплянню в сусло трав'янистих і терпких компонентів. Лінійка обладнання за продуктивністю задовольняє потреби як малих виноробень з обсягом переробки 1–2 тонни на годину, так і великих промислових підприємств.



2. Пневматичні преси

Пневматичні преси – золотий стандарт сучасного виноробства для виробників якісних вин. Рівномірний та м'який тиск на всю поверхню мезги гарантує отримання чистого, ароматного сусла з мінімальним вмістом фенолів. Закрита система преса дозволяє проводити пресування в атмосфері інертного газу, що є особливо цінним під час виробництва делікатних білих і рожевих вин. Програмовані цикли пресування та зручне керування роблять роботу з обладнанням простою та ефективною.

3. Гідравлічні преси

Для виробників, які віддають перевагу традиційним методам, гідравлічні преси від INPROMINOX – це оптимальне рішення. Вони забезпечують вищий відсоток виходу соку за високої якості сусла, відрізняються надійністю конструкції та довговічністю. Обладнання є особливо ефективним під час виробництва червоних вин та переробки щільних, насичених сортів винограду.

4. Ферментатори з охолоджувальними сорочками

Контроль температури під час бродіння – один із ключових чинників якості вина. Ферментатори INPROMINOX з охолоджувальними сорочками дозволяють підтримувати задану температуру з точністю до $\pm 0,5$ °C. Виготовлені з харчової нержавіючої сталі AISI 304/316, вони відповідають найсуворішим санітарно-гігієнічним стандартам. Доступні різноманітні об'єми – від компактних ємностей для малих виноробень до резервуарів промислового масштабу. Опціонально встановлюються датчики температури, рівня та тиску з передачею даних на центральну систему керування.

5. Акратофори для ігристих вин

Акратофори – спеціалізовані герметичні резервуари для вторинного бродіння під тиском – є серцем виробництва ігристих вин методом Шарма. Обладнання INPROMINOX розраховане на робочий тиск до 6–8 бар, оснащене прецизійними манометрами та запобіжними клапанами. Охолоджувальні сорочки забезпечують повний контроль температурного режиму вторинного бродіння, а якісно полірована внутрішня поверхня спрощує санітарну обробку та виключає ризик мікробіологічного забруднення.

6. Системи фільтрації

Кристальна прозорість та мікробіологічна стабільність вина – завдання фільтраційних систем INPROMINOX. Компанія пропонує повний спектр

рішень: кізельгурові фільтри для грубої фільтрації, пластинчасто-рамні фільтри для тонкого очищення, а також мембранні системи для стерильної фільтрації перед розливом. Кожна система розрахована на мінімальні втрати вина та максимальне збереження його ароматичного профілю.

7. Системи охолодження (чилери)

Стабільність температурного режиму на всьому виробництві – від бродіння до зберігання – забезпечують чилери INPROMINOX. Промислові холодильні установки підбираються індивідуально відповідно до потужності підприємства та кліматичних умов регіону. Енергоефективні компресори та інтелектуальні системи керування дозволяють суттєво скоротити витрати на електроенергію.



8. Автоматичне обладнання для дегоржажу

Дегоржаж – виведення дріжджового осаду після вторинного бродіння в пляшках – є одним із найбільш трудомістких процесів у виробництві ігристих вин класичним методом. Автоматичні дегоржажні лінії INPROMINOX дозволяють збільшити продуктивність у 5–10 разів порівняно з ручною працею, зберігаючи при цьому мінімальні втрати тиску та продукту. Система точного заморожування горловини пляшки та пневматичного скидання кронен-пробки забезпечує чистоту процесу.



9. Ізобаричний розлив

Ізобаричний розлив – стандарт для ігристих вин, пінатів та сидру. Машина розливу INPROMINOX забезпечують подачу продукту під однаковим тиском, що виключає втрату CO₂ та піноутворення. Для тихих вин доступні гравітаційні та вакуумні системи.



Високий рівень автоматизації та просте переналагодження на різні формати пляшок роблять обладнання універсальним і зручним в експлуатації.

10. Закупорювальне обладнання

Після розливу кожна пляшка потребує надійного закупорювання. INPROMINOX пропонує закупорювальні машини для корків різних типів – натурального, агломерованого, технічного – а також для кронен-пробок, гвинтових ковпачків та мюзле для ігристих вин. Налаштоване зусилля проштовхування корка виключає його пошкодження та забезпечує герметичність кожної пляшки



11. Капсульне обладнання

Капсула – це перша точка контакту споживача з пляшкою. Капсулювальні машини INPROMINOX працюють з ПВХ, поліамідними та іншими капсулами, забезпечуючи їхнє рівне та щільне термоусадження без деформацій. Компактні моделі підходять для малих виноробень, а автоматичні лінії – для великих обсягів виробництва

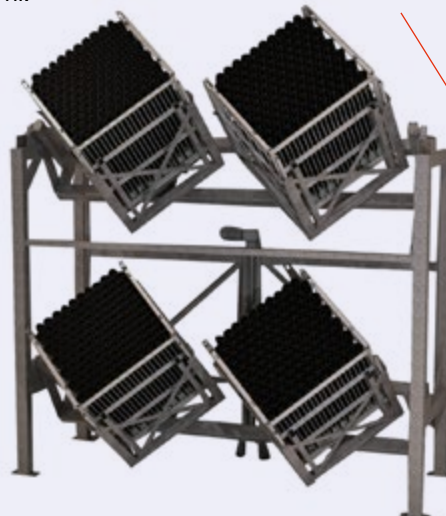
12. Етикетувальне обладнання

Зовнішній вигляд продукту безпосередньо впливає на рішення про купівлю. Етикетувальні машини INPROMINOX забезпечують точне та рівномірне нанесення самоклеючих, термоусадочних (або термозбіжних) та клейових етикеток на пляшки будь-якої форми. Можливість нанесення основної етикетки, контретикетки та кольєретки (на горловину) – усе в межах однієї лінії.

13. Гіропалети для ремюажу

Для виробників ігристих вин класичним методом гіропалети INPROMINOX – це незамінний інструмент

для ремюажу. Автоматичні гіропалети виконують обертання пляшок за заданою програмою, цілodobово замінюючи ручну працю. Це суттєво прискорює зведення осаду, знижує витрати на персонал та гарантує рівномірне збирання осаду в кожній пляшці партії.



ВИРОБНИЦТВО В БОЛГАРІЇ ТА ПАРТНЕРСТВО З ІТАЛІЄЮ

INPROMINOX – це не просто торговельна компанія. Особливістю компанії є те, що вона поєднує власне виробництво в Болгарії та партнерство із провідними виробниками Італії – країни з найбагатшими традиціями виноробства та створення технологічного обладнання. Такий підхід дозволяє пропонувати обладнання за цінами виробників, без зайвих посередників, завжди гарантуючи європейську якість та відповідність сучасним стандартам.

Усе обладнання відповідає вимогам Євросоюзу, сертифіковане за стандартами ЄС та має маркування CE.

ЯКІ ПРОБЛЕМИ ВИРІШУЄ INPROMINOX

Власники виноробень та керівники алкогольних підприємств щодня стикаються з низкою серйозних викликів. INPROMINOX розуміє ці проблеми та пропонує конкретні рішення:

• Висока вартість обладнання та обмежений бюджет

Пряма робота з виробником дозволяє отримати якісне обладнання без посередницьких надбавок. Компанія гнучко підходить до підбору комплектації, формуючи рішення, що повністю вписуються в межі наявного бюджету.

• Складнощі з пошуком сумісного обладнання від різних виробників

Комплексне постачання від однієї компанії гарантує технологічну та програмну сумісність усіх вузлів і агрегатів, спрощує технічне обслуговування та мінімізує виробничі простоя.

• Нестабільна якість продукту через недосконале обладнання

Прецизійне обладнання INPROMINOX забезпечує сувору стандартизацію технологічних процесів, що гарантує стабільну якість готового продукту від партії до партії.

INPROMINOX (Болгарія) – комплексні рішення для виноробної, пивоварної та лікєро-горілкової 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.





- **Висока собівартість виробництва через застаріле обладнання**

Енергоефективні технології, високий рівень автоматизації та точний контроль процесів в обладнанні INPROMINOX суттєво знижують споживання ресурсів, мінімізують ручну працю та оптимізують собівартість готової продукції.

- **Нестача кваліфікованого персоналу**

Автоматизація ключових процесів – розливу, закупорювання, дегоржажу та ремюажу – мінімізує вплив людського чинника та суттєво знижує потребу в ручній праці.

- **Необхідність розширення асортименту продукції**

Обладнання INPROMINOX розроблене за принципом багатофункціональності, що дозволяє на базі наявних потужностей підприємства оперативно розгорнути виробництво ігристих вин, пінатів або сидру.

- **Проблеми з інфраструктурою та проектуванням виробництва**

Компанія пропонує послуги комплексного проектування «під ключ», що охоплює розробку технологічної схеми, підбір обладнання та супровід монтажу.

ДЛЯ КОГО ПРИЗНАЧЕНІ РІШЕННЯ INPROMINOX

Компанія свідомо орієнтується на різні сегменти ринку, розуміючи, що потреби крафтового виробника та великого промислового заводу суттєво відрізняються.

- **Малі та крафтові виноробні (до 10 000 л/рік)**

Компактне, надійне і просте в обслуговуванні обладнання за демократичною вартістю. Рішення для ентузіастів, які прагнуть вивести якість свого продукту на професійний рівень.

- **Середні виноробні (10 000 – 500 000 л/рік)**

Модульні системи, що легко масштабуються разом зі зростанням виробництва. Оптимальний баланс між автоматизацією, продуктивністю та обсягом інвестицій.

- **Великі промислові підприємства (понад 500 000 л/рік)**

Повністю автоматизовані лінії, системи дистанційного моніторингу та керування, індивідуальне проектування виробничих потоків.



INPROMINOX – це партнер, а не просто постачальник. Компанія пропонує комплексні інноваційні рішення, що перетворюють виробничу ідею на успішний бізнес. Від першої консультації до монтажу, запуску та технічного супроводу – INPROMINOX поруч на всьому шляху до успіху.

реклама

INPROMINOX
www.inprominox.com

Болгарія

5140, м. Лясковець, вул. Максима Райковича, 34Г

Тел.: +359 87 788 80 90

E-mail: info@inprominox.com www.inprominox.com



КРАФТОВИЙ СПИРТЗАВОД

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



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



STAINLESS TECHNOLOGIES LLC

ТЗОВ «Нержавіючі технології»

Львівська обл., м. Новояворівськ, вул. Шевченка, 10
+38 098 802 11 78, +38 067 886 34 66

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

