

DRINKS. TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS

НАПОЇ

ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

№ 1 (87)
лютий-
березень
2021

www.techdrinks.info



ПрАТ «Ветропак Гостомельський Склозавод»
08290 Україна, смт. Гостомель
+380 44 39 24 100, +380 44 39 24 143
www.vetropack.ua

vetropack 

МЕДІАГРУПА

«ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ» ОГОЛОШУЄ

передплатну кампанію 2021

Журнал висвітлює актуальні тенденції на ринку ягід, популяризує новітні технології вирощування, переробки, упаковки тощо. У виданні ви знайдете інформацію про суницю, малину, чорну смородину, лохину, агрус, аронію та інші відомі й маловідомі культури ягід.

Вартість передплати –
650 грн на рік

Електронна передплата –
450 грн на рік

Статус передплатника гарантує пільгові умови участі в конференціях і форумах видавництва «Технології та Інновації» –

**знижка
10%**

Виходить
**5 разів
на рік**



Оформіть передплату за тел. +38 0362 60 88 21,
+38 097 968 95 16, +38 096 491 66 92, +38 097 654 31 26

Або надішліть заявку на e-mail:
sad2017@ukr.net

МЕДІАГРУПА

«ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ» ОГОЛОШУЄ

передплатну кампанію 2021

Журнал присвячений сучасним технологіям виробництва пива й висвітленню передового досвіду в пивоварінні. Особливий акцент – на крафтовому пивоварінні та діяльності малих пивоварень.

Вартість передплати –
450 грн на рік

Електронна передплата –
300 грн на рік

Статус передплатника гарантує пільгові умови участі в конференціях і форумах видавництва «Технології та Інновації» –

**знижка
10%**

Виходить
**4 рази
на рік**
(спарені номери)

BEER TECHNOLOGIES



Оформіть передплату за тел. +38 0362 60 88 21, +38 097 968 95 16,
+38 096 491 66 92, +38 097 174 92 69, +38 068 568 66 58

Або надішліть заявку:
sad.nti@ukr.net, nti.beer@gmail.com

Галерея

винний клуб

Всім, ХТО ПРАГНЕ
ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ЖИТТЯ!
Популяризуємо натуральне!



Запрошуємо до співпраці компанії з виробництва і реалізації напоїв!

тел.: +38 096 458 76 82 +38 097 759 25 83

techdrinks.info | beertechdrinks.com | forum.techdrinks.info

3 ювілеєм, дорогі читачі і партнери!



У лютому ц. р. у рамках відновленого Винного клубу «Галерея» команда проєкту «Напої. ТІ» відзначила 10-річчя популярного спеціалізованого журналу на ринку України. А створювався журнал 2011 року як самостійне і незалежне видання, котре буде охоплювати весь ринок напоїв – від вина, яке завжди домінувало в тематиці часопису, до сидрів і соків. За цей час пройдено великий шлях. Журнал розвивався, розширював свою аудиторію, а разом з ним розвивалось українське виноробство, виробництво міцних, слабо- і безалкогольних напоїв. А головне, що за це десятиліття в Україні – в тому числі й завдяки зусиллям видавців проєкту! – докорінно змінилося ставлення до напоїв, і тепер освічений та вдумливий споживач надає перевагу натуральним, виготовленим на базі вітчизняної сировини.

Вино, пиво, сидри, дистилати... Десятки компаній, підприємств, приватних виноробів і виробників напоїв, сотні партнерів – технологічних компаній з усього світу буквально «пройшлися» сторінками журналу «Напої. Технології та Інновації», і все заради втілення основних ідей проєкту: вдосконалення виробництва напоїв, сприяння компаніям і окремим виробникам у виготовленні справді високоякісних напоїв, підтримки молодих брендів, залучення до аудиторії споживачів усе більшого числа людей – через портал «Напої. ТІ», через сторінки та групи в соціальних мережах, через масові заходи, які організовує засновник проєкту – медіагрупа «Технології та Інновації».

Згаданий на початку цього допису Винний клуб «Галерея» – це фактично новий напрям діяльності видавничої компанії, який поєднує виробників напоїв і споживачів, дає реальний фідбек про їхню продукцію і дозволяє ще ефективніше й потужніше розвивати культуру споживання напоїв. Заходи, які ми проводили в минулому, і цьогорічні, вже у відновленому Винному клубі, сприяють розвитку основної категорії – якості людського життя, і вже це одне заслуговує на увагу як учасників клубу, так і компаній-партнерів.

Запрошуємо всіх до співпраці, адже запропонована платформа дає змогу ефективно просувати будь-які продукти чи послуги. Причому, відбувається все у сприятливій атмосфері вишуканого ресторану, зі стравами, спеціально підібраними для тих чи інших напоїв, у товаристві ділових людей, еліти суспільства. А ще Винний клуб «Галерея» – це осередок культурного розвитку: у рамках заходів Винного клубу проводитимуться культурно-мистецькі виставки, презентації творчості молодих і вже відомих артистів, оригінальні шоу та вистави.

Розмаїття життя і розмаїття напоїв – ці фактори надихають нас і наших друзів та читачів до подальшого розвитку проєктів. Далі – буде!..

**Ваші Катерина КОНЄВА і Надія ЯЩУК,
засновники журналу «Напої. Технології та Інновації»**

**УВАГА: ТРИВАЄ ПЕРЕДПЛАТА СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО
ЖУРНАЛУ «НАПОЇ. ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ»**

Звертайтеся за тел.: +38 097 65 43 126,
e-mail: sad2017@ukr.net

«Напої. Технології та Інновації» №1 (87) 2021 р.
Міжнародний спеціалізований науково-аналітичний журнал
www.techdrinks.info

Журнал рекомендований фахівцям із виноградарства, виноробства, виробництва інших напоїв, а також суміжних галузей.

Виходить українською мовою 5 разів на рік.

Розповсюджується через адресну розсилку і шляхом передплати керівникам виноградарських та виноробних компаній, а також підприємств із виробництва міцних алкогольних і безалкогольних напоїв. Журнал розповсюджується на спеціалізованих виставках України та за кордоном.

Свідоцтво про реєстрацію:
серія KB № 17376-6146P від 21.01.2011.

Засновники проєкту «Напої. ТІ»:

Надія Ящук, nadia@ukr.net,
Катерина Конєва, kateryna.koneva@gmail.com
Головний редактор: Катерина Конєва.

Заступник головного редактора:

Богдана Трофімюк, techandinnowsad-beer@ukr.net

Випусковий редактор:

Катерина Олар, techandinnowsad-beer@ukr.net

Журналісти: Дарина Дубинка, Марина Степанюк,
Марія Беляєва, Оксана Марчук, Світлана Мельник,
Богдана Трофімюк, Катерина Олар.

Літературний редактор, коректор: Марія Корнійчук.

Дизайн, верстка: Олександра Григор'єва.

Переклад: Олена Турчак.

Передплата і реклама:

Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83,
+38 095 60 70 904, reklama.nti@gmail.com;

Лариса Товкач, +38 0979689516, sad.nti@ukr.net;

Ірина Калюжна, +38 0964587682, reklama.nti@ukr.net;

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92, nti.sad@gmail.com;

Альона Данчук, +38 097 654 31 26, sad2017@ukr.net.

Контент-редактор сайту www.techdrinks.info:

Катерина Олар, +38 096 501 02 54, katia.olar13@gmail.com.

Бухгалтерія: +38 096 491 66 92

Оформити передплату можна в редакції та у відділеннях Укрпошти. Доставка гарантована.

Передплатний індекс: 60218

Адреса редакції в Україні: 33027,

вул. С. Дем'янчука, 1-А, м. Рівне, Україна

Адреса для листування: м. Рівне, 33027, а/с 241

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

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.

Друк: ПП «ПОЛІГРАФІНТЕР».

Замовлення № СФ-0000229.

Підписано до друку 12.03.2021. Наклад 6000 прим.

«Drinks. Technologies and Innovations» №1 (87) 2021.
International Specialized Research Magazine

Magazine recommended to manager and specialists of wineries and other companies, including beverage producers, related industries. Distributed through direct mail and by subscription through chiefs of viticulture, horticulture, wine making enterprises, strong alcohol and non-alcohol beverages. Also spread on specialized exhibitions in Ukraine and abroad.

The founders of the project –

Nadia Yashchuk, nadia@ukr.net;

Kateryna Konieva, kateryna.koneva@gmail.com

Editor-in-chief – Bohdana Trofimiuk,

techandinnowsad-beer@ukr.net

Address of the editorial office in Ukraine:

33027, S. Demyanchuk Street 1-A,

city of Rivne, Ukraine

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

facebook.com/techdrinks.com.ua





10

Георгій Молчанов:
«Для розвитку крафтового
виноробства перш за все необ-
хідні законодавчі зміни»



22

Підготовка технологічної
води для виробництва
алкогольних напоїв



38

«Чарівна країна – чарівним
жінкам». Винний клуб «Галерея»
зібрав гостей на феєричну грузин-
ську вечірку-дегустацію у Рівному

Події

- 6 «Романс кохання». Чим вражала перша дегустація відновленого легендарного Винного клубу «Галерея». Катерина Олар

Актуально

- 10 Перспективи українського крафтового виноробства. Георгій Молчанов: «Для розвитку крафтового виноробства перш за все необхідні законодавчі зміни». Марія Беляєва

Виноробство

- 14 Новий український бренд. Leleka Wines: вино крилатих історій. Богдана Трофімюк
- 16 Сенсорний аналіз який він є. Ольга Тітлова, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, експерт сенсорного аналізу харчових продуктів Одеської національної академії харчових технологій

Виноробство: Досвід

- 18 «Винний дім Гігінеїшвілі»: вина, зроблені з любов'ю. Марія Беляєва

Технології виноградарства і виноробства

- 20 Європрес: 50 років досвіду та інновацій (німецька компанія Scharfenberger)
- 22 Підготовка технологічної води для виробництва алкогольних напоїв. В. М. Попова, кандидат технічних наук, доцент кафедри хлібопекарського, кондитерського та бродильних виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ; М. Г. Чехун, старший викладач кафедри хлібопекарського кондитерського та бродильних виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ; А. С. Свиридов, головний технолог ТОВ «Стронгдрінк»; В. В. Семенов, заступник директора ТОВ «Стронгдрінк»

Виноробство: Досвід

- 26 Chateau Pauk: розвиток нової культури виготовлення і споживання вина на Закарпатті. Дарина Дубинка

Технології виноробства

- 30 Алкогольне та яблучно-молочне бродіння: як вони впливають на свіжість вина? Sandra Escot, Head of French, Swiss and Chinese markets, Lallemand SAS. Anthony Silvano, Development and Applications Manager, Lallemand SAS. Magali Deleris-Bou, R&D Manager, Lallemand SAS. Marion Bastien, technical support, France

Пакування

- 34 Останні новини від компанії Tapi: пробка. ТЕМА – моноблочна пробка з контролем відкривання (Tamper Evident Monoblocco), або ж пробка з поясом

Події

- 36 «Червоне вино-2021»: якість і традиції Закарпаття. Світлана Мельник
- 38 «Чарівна країна – чарівним жінкам». Винний клуб «Галерея» зібрав гостей на феєричну грузинську вечірку-дегустацію у Рівному. Катерина Олар

EVENTS

- 6 «Romance of Love». How the first tasting of the revived legendary Wine Club «Gallery» was impressed. Kateryna Olar

HOT TOPIC

- 10 Prospects for Ukrainian craft winemaking. Georgiy Molchanov: «Legislative changes are first of all necessary for the development of craft winemaking». Maria Belyaeva

WINEMAKING

- 14 New Ukrainian brand. Leleka Wines: a wine of winged stories. Bogdana Trofimyuk
- 16 What indeed is sensory analysis? Olga Titlova, Associate Professor of Wine Technology and Sensory Analysis, Expert of Sensory Analysis of Food Products of the Odessa National Academy of Food Technologies

WINEMAKING: EXPERIENCE

- 18 Gigineishvili Wine House: wines made with love. Maria Belyaeva

TECHNOLOGIES OF VITICULTURE AND WINEMAKING

- 20 Europress: 50 years of experience and innovation (German company Scharfenberger)
- 22 Preparation of industrial water for the production of alcoholic beverages. V.M. Popova, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of Bakery, Confectionery and Fermentation Production of Institute of Postgraduate Education NUHT; M.G. Chekhun, Senior Lecturer, Department of Bakery Confectionery and Fermentation Production, Institute of Postgraduate Education NUHT; A.S. Sviridov, Chief Technologist of LLC Strongdrink, V.V. Semenov, Deputy Director of LLC Strongdrink.

WINEMAKING: EXPERIENCE

- 26 Chateau Pauk: development of a new culture of wine production and consumption in Transcarpathia. Daryna Dubynka

WINE TECHNOLOGIES

- 30 Alcoholic and apple-milk fermentation: how do they influence the freshness of wine? Sandra Escot, Head of French, Swiss and Chinese markets, Lallemand SAS. Anthony Silvano, Development and Applications Manager, Lallemand SAS. Magali Deleris-Bou, R&D Manager, Lallemand SAS. Marion Bastien, technical support, France

PACKAGING

- 34 Latest news from the company Tapi: Closures. Theme – Tapi's one-piece closure Tamper Evident Monoblocco

EVENTS

- 36 «Red wine-2021»: quality and traditions of Transcarpathia. Svitlana Melnyk
- 38 «A charming country for charming women». Wine Club «Gallery» brought together guests for an enchanting Georgian tasting party in the city of Rivne. Kateryna Olar

ПОДІЯ РОКУ 2021

Ювілейний V Дегустаційний конкурс
East European Beer Award-2021

збирає пивну спільноту 31 березня – 1 квітня у Рівному

П'ять років поспіль медіагрупа «Технології та Інновації» з Українським об'єднанням пивних сомельє «Київська Пивна Ліга» проводять в Україні масштабний захід – Дегустаційний конкурс пива і сидрів East European Beer Award. За цей час в Україні в рази збільшилося число пивоварень і контрактних пивоварів, урізноманітнилися стилі пива, в яких працюють пивоварні, а головне, на порядок виросла якість хмільного напою. У країні активно розвивається культура споживання пива, яке з масового перетворилося на вишуканий, елітний напій, у авторському виконанні.



Очікується, що П'ятий дегустаційний конкурс, який, за вибором організаторів, традиційно проводиться в Рівному (місто має досить потужний пласт пивної культури і пивних закладів), стане ще більш масштабним не тільки за кількістю учасників і зразків, а й за розмаїттям стилів пива. Якщо три роки тому пивовари змагалися всього в 10 категоріях (пивних стилях), то у 2021-му в положенні Дегустаційного конкурсу East European Beer Award – 22 категорії, від легких і витончених лагерів до яскравих кислих пив і сидрів.

Засновник конкурсу (медіагрупа «Технології та Інновації») зі співорганізатором (Українським об'єднанням пивних сомельє «Київська Пивна Ліга») забезпечують прозору, чітку й об'єктивну процедуру пивного змагання.

У Дегустаційному конкурсі East European Beer Award беруть участь пивоварні України та закордону, контрактні пивовари, а також компанії-імпортери зі зразками пива іноземних компаній. Рік у рік конкурс об'єднує все більше пивоварів не тільки з України, а й з країн СНД і Європи. Це стає реальним поштовхом до розширення ринку якісного крафтового напою та слугує майданчиком для комуніка-

ції між фахівцями галузі. Як визнають самі пивовари, East European Beer Award – це не тільки конкурс, а й єдиний у країні майданчик для живої аналітики, масштабного зрізу ринку та обміну думками.

Про основну мету Дегустаційного конкурсу East European Beer Award розповідає **співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації», автор ідеї конкурсу Катерина КОНЄВА:**

– За ці роки конкурс East European Beer Award став масштабним заходом, який не просто дає оцінку пиву, а й об'єднує всю галузь. Це підтверджує збільшення рік у рік кількості учасників: стартувавши з 34 пивоварень у 2017 році, конкурс поєднав на дегустаційному майданчику 85 пивоварень у 2020 році. Але своєю головною місією ми вважаємо, насамперед, сприяти поширенню знань про крафтове пиво, популяризації натурального високоякісного напою й утвердженню його як елітного. А також спонукати пивоварні виготовляти високоякісний продукт, щоб успішно конкурувати на ринку з масовим пивом та пивом з-за кордону.

Дегустації відбуваються в Рівному на базі готельно-ресторанного комплексу «Айвенго», де

конкурс East European Beer Award отримав постійну прописку. У 2021 році – 31 березня – 1 квітня.

Церемонія нагородження переможців і фіналістів V Дегустаційного конкурсу East European Beer Award традиційно буде проведена на Форумі пивоварів і рестораторів, який цього року відбудеться 22–23 квітня (конференц-хол «Ірпінь», м. Ірпінь Київської обл.). Нагороди Дегустаційного конкурсу East European Beer Award – це стильно виготовлені латунні дощечки, із зазначенням назви пивоварні, стилю пива (категорії) і назви зразка пива, що виграло. Це цінні відзнаки, що стають не просто окрасою колекції призив кожної пивоварні на довгі роки, але й ефективним маркетинговим інструментом для підвищення продажів продукції.

Генеральний інформаційний партнер конкурсу – Інтерфакс-Україна.

Головний інформаційний партнер – єдиний в Україні професійний журнал Beer. Technologies&Innovations.

Незалежний спостерігач – ППА «Павлович і компанія».

Науковий патронат забезпечує Національний університет харчових технологій.

Ексклюзивний партнер – Concept Hlass

Odessa Wine Week збере у травні в Одесі винну спільноту зі всієї України та Європи



Із 18 по 23 травня 2021 року в Одесі відбудеться винний тиждень – Odessa Wine Week (OWW). Подія об'єднає фахівців винної галузі, науковців, енологів, виноробів, сомельє, винних трейдерів, представників влади, комерсантів, виробників супутніх товарів і технологій, маркетингологів, винних експертів, журналістів. Про це повідомлено на офіційній сторінці OWW у Facebook.

У програмі винного тижня – низка мегацікавих заходів:

- Ювілейний X Міжнародний симпозиум OENOVITI International
- Wine Future Forum
- Конференція «Еногастрономічний туризм – драйвер розвитку туристичних дестинацій»
- Проект «Best Riedel glass for Odessa Black variety»
- Дегустаційний конкурс «Odessa Wine & Spirit Awards»
- Серія авторських дегустацій від гостей та учасників OWW для представників HoReCa і ритейлу
- Еногастрономічний фестиваль «Таки да, смачно»
- Відвідування виноробень Одеської області
- Експозона OWW.

Локації, де будуть відбуватися всі ці події:

- Лабораторія сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій
- Premier Hotel Odesa – конференц-зал «Сапфір», конференц-зал «Онікс», ресторан Mare DiVino
- Одеська обласна державна адміністрація
- Одеська кіностудія.

Odessa Wine Week – це низка подій, спрямованих на розвиток винного ринку України і популяризацію українських вин у світовій винній спільноті. Заходи, які заплановані у програмі винного тижня, будуть сфокусовані на ключових напрямках розвитку винного ринку.

Долучайтеся до світу вина! Для тих, хто не матиме змоги відвідати заходи безпосередньо, будуть відбуватися онлайн-трансляції на платформах YouTube та Facebook.




Конференц-Хол
Ірпінь

Найкраща локація
для корпоративних
заходів


Конференц-Хол
Ірпінь

15 конференц-залів
80 готельних номерів
ресторан на 300 осіб
власна територія

conferenchall.com.ua

(067) 406-64-68



«Романс кохання»

Чим вразила перша дегустація відновленого легендарного Винного клубу «Галерея»

Катерина ОЛАР

У лютому цього року всі охочі рівняни відчули смак чудових вин під час «Романсу кохання». Такою була назва першої зустрічі, організованої медіагрупою «Технології та Інновації» в рамках роботи відновленого Винного клубу «Галерея». Його історія сягає корінням 2010 року. Засновниця Винного клубу Катерина КОНЄВА проводила зустрічі і винні бали в Києві, Криму. І ось після паузи славетний захід знову почав збирати істинних любителів високоякісного вина та інших напоїв. Стартували в Рівному, хоча планують проводити засідання Винного клубу «Галерея» і в інших містах України. Нестаріючі ідеї Винного клубу зазвучали по-новому, новою хвилею покотилася давня слава об'єднання винолюбів. Головний акцент організатори, як було і раніше, роблять на якості людського життя, а це означає спілкування в колі однодумців, споживання високоякісних напоїв і продуктів харчування, позитивний настрій.

Місцем зустрічі учасників **першого Винного клубу «Галерея»** став рівненський **ресторан-клуб SAIGON**. Гості смакували досконалі вина, насолоджуючись смачними стравами «під вино» від кухарів ресторану і невимушеним дружнім спілкуванням. Захід подарував усім присутнім море позитивних емоцій.

Допомогла влаштувати подорож країною вишуканих вин досвідчена **сомельє, член Асоціації сомельє України Віта ДМИТРЕНКО (WDS group)**. Спеціаліст розповіла про основні правила дегустації вин і відкрила гостям у представлених на дегустації винах надзвичайно широку палітру смаків та ароматів.

Винний клуб «Галерея» відновив свою роботу дегустацією



вин нової для України, але дуже успішної торгової марки Leleka Wines, виготовлених з винограду Одещини. Гостям Винного клубу були представлені вина з досконалим смаком та витонченим запахом – **Leleka Wines Chardonnay 2019, Leleka Wines Pinot Gris 2019, Leleka Wines Merlot 2019.**

Leleka Wines Chardonnay 2019 –

ароматне вино, у смакові якого домінують ноти стиглої груші дюшесу, цитрусових з акцентом на шкоринку пряного грейпфрута. Смак із збалансованою хрумкою кислотністю вразив гостей вечора.

Leleka Wines Pinot Gris 2019 –

вино з ароматом стиглої дині, з відтінками меду та свіжоспеченої здоби. Смак – свіжий, збалансований, із тонкими нотками агрусу та барбарису. Довершують цей букет тонкі ноти естрагону.

Leleka Wines Merlot 2019 –

вино із фруктовим ароматом, у якому домінує стигла вишня, слива й ожина з нотками духмяних спецій. Вино має вишуваний смак і теплий післясмак.

Окрім вин, присутні дегустували міцні напої від партнера Винного клубу «Галерея» **Віктора Феєра («Перша Закарпатська палинчарня»)**. Було представлено кілька видів плодово-ягідних палинок: кизилу, айвову, винограду, фруктову. Виготовлені за унікальною технологією, на базі натуральних закарпатських плодів, ці напої дивували своїм глибоким ароматом і м'яким багатограним смаком.

Особливо здивувала присутніх кизилова палинка, яку почали виготовляти зовсім нещодавно в партнерстві з ягідною компанією Famberry. Кизил – дуже цінна культура, з якою останнім часом багато експериментують, використовуючи і для виготовлення різноманітних напоїв. Вирощений за органічною технологією на плантаціях Famberry, екологічно чистий кизил став основою для виготовлення не менш чистого напою – закарпатської палинки.

Багатограним смаком гостей дегустації вразила й айвова палин-





ка. Солодкий смак, котрий поступово переростає в гіркуватий післясмак, подарував гостям Винного клубу «Галерея» гарячі емоції.

Партнер Винного клубу компанія «Янтар-Полісся» презентувала картину з бурштину – подарунок до 10-го Дня народження журналу «Напої. Ті».

Гастрономічний супровід вечора забезпечив ресторан SAIGON. На столах було представлено вишукане меню, до якого увійшли біф із песто з пекана, брезаулу з песто, тунець із маракуєю та інші довершені страви. Упродовж дегустації можна було експериментувати зі смаками та порівнювати, яке вино і з яким видом закуски смакує краще.

Винний клуб «Галерея», на відміну від численних дегустаційних клубів і збірань, націлений не лише на проведення дегустацій, а й на ділове спілкування в атмосфері позитиву. Музика, котра, як і вино, здатна чарувати людей, неодмінно присутня на засіданнях Винного клубу «Галерея». Цього вечора своїм яскравим голосом усіх зачарував фіналіст «Голосу країни», відомий український співак **NAZARIY** (Микола Бобрик). І в його піснях домінувала, звісно ж, тема кохання.

Враженнями від першого збірання Винного клубу поділився **директор пивоварні «Волинський бровар» Микола ІВАЩИШИН**: «Подія, яку започаткувала Катерина Конєва, дуже перспективна. Такі заходи – це не тільки чудова нагода вийти в люди, а й шанс пізнати нову продукцію, представлену на українському ринку».

Цікавою, розважальною та водночас інтригуючою частиною вечора став розіграш напоїв. Щасливчики отримали в подарунок палинку і комплекти журналів про напої: «Напої. Технології та Інновації», BEER. Technologies and Innovations та каталог BEER INSIDE. Своїми емоціями від виграшу та загальними враженнями від заходу поділилася рівнянка **Юлія КАРПЮК**: «Я мама в декреті, тому для мене це незвичний захід, який мені дуже сподобався. Дякую організаторам за таку чудову подію».

Не менш яскраві враження від вечірки-дегустації залишилися і в ще однієї гості – **Ганни ШТАНЬКО**: «Я вперше відвідала захід такого формату. Тому це для мене новий досвід. Дуже люблю вина. І головний меседж, який я для себе взяла, – це те, що під час вибору вина треба надавати перевагу продукції українських виробників. Серед багатьох споживачів побуває думка, що французькі, грузинські, молдовські вина кращі, ніж українські. Проте це не так. І в цьому я переконатася на сьогоднішньому заході».

Варто наголосити, що Винний клуб «Галерея» має на меті популяризацію високоякісних напоїв, виховання і просування культури їхнього споживання, з наголосом на свідомому і помірному споживанні алкоголю. Учасниками засідань можуть бути лише дорослі люди, від 18 років. До участі у Винному клубі запрошуються представники бізнеселіти регіону, успішні люди, котрі сповідують ідею якості життя. Відповідно, до партнерства запрошуються всі компанії, котрі прагнуть долучитися до цікавого, емоційно та інформаційно насиченого дійства й отримати поштовх для свого розвитку.

Засідання Винного клубу «Галерея» відтепер будуть проводитися щомісяця, у Рівному та інших містах України. Організатори планують також проводити винні тури на виноробні, обов'язково з дегустаціями. А ще у планах «Галереї» – проведення Винних балів, що також стане відновленою традицією автора ідеї проекту Катерини Конєвої.

Щоб відвідувати майбутні зустрічі-дегустації, реєструйтеся на них заздалегідь. Звертайтеся до координатора проекту:

Ірина Петронюк:
+38 096 49 16 692 (viber),
nti.sad@gmail.com



Сомельє Віта Дмитренко: «Я – фанатка українського вина!»

– Як стати сомельє? Які особливості цієї професії?

– Напевно, більшість людей мають певні стереотипи щодо того, чим займається сомельє. Переважно думають, що то фахівець, який просто багато п'є (алкоголю – авт.). Але насправді це зовсім не так. Ця професія – справжнє мистецтво. І розумітись у винах означає щоразу здійснювати подорожі в різні країни, в різні часи, розуміти культуру народу.

– Віто, розкажіть коротко нашим читачам про основні правила дегустації.

– Усе починається з організації дегустації. Важливо розуміти, що саме ви хочете куштувати. Відповідно до цього добирається кількість зразків напою, необхідних для повного або часткового розкриття теми. Після того потрібно визначитися з посудом для дегустації. Тоді визначаємо тривалість дегустації. Обираємо страви відповідно до типу і стилю вина чи іншого напою. Дегустації для професіоналів тривають годину-дві, залежно від кількості зразків. Якщо формат заходу передбачає спілкування любителів, тоді дегустація може тривати 3–4 години.

Будь-яку дегустацію потрібно почати з аперитиву – easy-drink. Далі все залежить від теми дегустації і складності вина. Подаються вина правильної температури, у правильному келиху. Дегустація – це тільки на перший погляд просто й легко. Насправді цей процес має багато нюансів, недотримання хоч одного з яких може призвести до повного провалу дегустації.

– Назвіть топ-5 українських виробників.

– Я фанатка українського вина, тому в мене багато фаворитів. Вина торгової марки Leleka Wines – фантастичні. Також хочу звернути увагу українців на високу якість напоїв компанії Shabo. Сьогодні це



одне найпотужніших підприємств, з погляду репутації, як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Високоякісні вина пропонує виноробня Veukush, а також компанія 46 Parallel Wine Group. Серед закарпатських виробників серйозний прорив уперед зробили Chateau Chizay, які зовсім недавно представили свої ігристі вина з сортів винограду Черсеґі та Трамінер, рекомендуую для дегустації.

Багато крафтових виробників пропонує чудові вина. Це, наприклад, TM Biologist. Вина цієї торгової марки просто неперевершені.

Окрім того, мені подобається TM Villa Tinta. Обожаю вина цього виробника, як-от Одеський чорний та Сухолиманський. Ці українські сорти цілком можна назвати обличчям українського виноробства.

Одне з найліпших, ігристе вино «Біссер» від ТМ «Колоніст», виготовлене класичним методом. В Україні є дуже багато прекрасних вин, які є приводом для гордості всіх нас.

– Як вибрати хороше вино?

– Треба дати відповідь на питання: що для вас важливо, які ваші вподобання? Важливий мінімальний набір знань про еногастрономію, температуру подачі тощо. Наприклад, якщо ми купимо в супермаркеті пляшку ігристого вина, але подамо його на стіл з темпе-

ратурою, яка перевищує норму, то вино здасться нам несмачним.

Усі деталі при споживанні вина мають значення. Красивий зовнішній вигляд етикетки і пляшки загалом – ще не показник того, що всередині якісне вино. Варто звертати увагу насамперед на написане на етикетці. Там – багато відповідей на ваші питання.

– Розкажіть, які способи популяризації вин найбільш ефективні?

– Головна проблема, яку маємо сьогодні, – стереотипи українського суспільства. В Україні є дуже хороші вина, але споживачі їх не купують, часто надаючи перевагу продукції закордонного виробництва. Саме тому потрібно всіма можливими засобами популяризувати українське вино.

Винний клуб – це найбільш ефективний засіб популяризації вин. Такий формат роботи сприяє розвитку винної культури. Винний клуб допомагає безпосередньо зустрітись виробнику вина і його кінцевому споживачеві. Більшість українців не знає, що саме виготовляють в Україні. Винний клуб розширює горизонти знань споживачів. Відповідно, Винний клуб «Галерея» має благородну мету – стерти дистанцію між виробником високоякісного вина і споживачем.

Георгій Молчанов: «Для розвитку крафтового виноробства перш за все необхідні законодавчі зміни»

Михайло та Георгій Молчанови
(батько й син)

Марія БЕЛЯЄВА

У 2018 році Георгій Молчанов отримав ліцензію на виробництво і продаж вина власної «Виноробні Сливино», а вже наступного року заснував громадську спілку «Асоціація крафтових виноробів Причорномор'я». Сьогодні вона є одним із найактивніших громадських об'єднань виноробів, що любіє зміни до законодавства, проводить навчання учасників та популяризує крафтові вина серед споживачів. Виданню «Напої. Технології та Інновації» Георгій Молчанов розповів про власний досвід легального виноробства, необхідні для розвитку галузі законодавчі ініціативи й про те, на що варто звернути увагу крафтовим виноробам.

– Пане Георгію, розкажіть, яким був ваш перехід у легальну сферу? Як вдалось отримати ліцензію?

– Із 2016 року разом з батьками виробляємо вина, якими пригощали друзів, знайомих. Коли я поїхав на виноробний форум, який проводила Торгово-промислова палата України, познайомився там із народними депутатами Робертом Горватом і Андрієм Вадатурським. Вони любіювали прийняття у 2018-му першого пакету ініціатив для дерегуляції виробництва й отримання ліцензій для малих виноробів. До того це було практично неможливо. Складну бюрократичну процедуру на 170 дозвільних документів та 500 тисяч гривень для отримання ліцензії відмінили. Тоді Андрій Вадатурський, який теж, як і я, з Миколаєва, скуштував наше вино й запропонував отримати першу пілотну ліцензію за новим порядком. У мене було все необхідне: виноградники, приміщення. Я заповнив декларацію та отримав ліцензію, продемонструвавши, що закон працює, що це реально зробити як бізнес-проект. Виробництво вина органічно вписалося в наявні бізнеси. У батьків є невелике підприємство з виробництва чистої води. І тепер ми пропонуємо разом з доставкою води доставку вина, а в піцерії у Миколаєві пригощаємо відвідувачів крафтовим вином.

– Якими бачите перспективи крафтового вина в Україні?

– Популярність крафтових напоїв зростає. Споживачам набридло індустріальне масове виробництво, всі повертаються до нішевих крафтових продуктів, це – світовий тренд.

Водночас наш ринок не заповнений українським крафтовим продуктом. Крафтові вина як бізнес лише почали з'являтися. Тому цей напрям має грандіозні перспективи. За останніми нашими даними, зареєструвалися та отримали ліцензії 20–25 малих підприємств. Інші, які займаються домашнім виноробством, роблять вино для власного споживання, але, коли вони доростуть до продажів, в Україні з'явиться ще сотня офіційних крафтовиків. Хто зараз перший з виноробів заявить про себе – той матиме більше переваг, ніж люди, які сидять і чекають, коли в законодавстві щось зміниться. Можливість перейти у легальне поле існує вже кілька років. Якщо ви нею не скористаетесь, може трапитися ситуація, як в Одеській області, коли винороба звинуватили в нелегальному бізнесі, а його вино назвали контрафактом і фальсифікатом.

Для розвитку крафтового виноробства перш за все необхідні законодавчі зміни. Так, скасування акцизу зекономить гроші, зменшить бюрократію і сприятиме підвищенню рейтингу України у Doing business. Чим більше потенційних крафтових виробників вина будуть бачити, що це просто, тим більше вкладатимуть у розвиток цієї справи кошти, і таким чином будуть зацікавлені в цьому бізнесі.

ГОЛОВНЕ – МАТИ БАЖАННЯ ПРАЦЮВАТИ В ЛЕГАЛЬНОМУ ПОЛІ

– Що, на ваш погляд, заважає легалізувати своє виробництво: брак грошей, необхідність мати власний виноградник, окреме приміщення, обладнання?

– Насправді одразу багато коштів вкладати не потрібно. Отримання ліцензії передбачає наявність виноградників на будь-яких офіційних засадах – договору позички чи оренди. Не обов'язково одразу мати власний. Можна офіційно взяти в оренду, а в родичів – у безоплатну оренду. Щодо приміщення, то в законі йдеться про приміщення нежитлове і відокремлене на будь-яких офіційних засадах. Тобто це можуть бути нежитлові приміщення, обладнані під цех та зберігання навіть у житловій садибі. Крафтовому виноробу сьогодні під силу зібрати всі необхідні документи й одержати ліцензію.

«Виноробня Сливино» отримала назву від селища на Миколаївщині, де вона й розташована. На цих глинистих ґрунтах 2012 року посадили перші виноградні лози. Виноробство захопило сім'ю Молчанових, наразі на схилах Південного Бугу закладено ще шість гектарів виноградника.

Лози ростуть в історичному теруарі. Неподаляк, ще з кінця XIX століття, були виноградники Анатолія Бредіхіна, який заснував тут власну виноробню. До речі, одне з вин «Виноробні Сливино» на

його честь отримало назву «Скарби Бредіхіна». Пізніше традицію виноградарства на цьому місці продовжили в Південнобузькому радгоспі.

Сортову палітру для вин «Сливино» обрали класичну: Каберне, Шардоне, група Піно (Піно нуар, Піно грі), Сапераві, Ркацителі, з української селекції – Одеський чорний, Сухоліманський і Тельгі Курук.

Інколи винороби вдаються і до експериментів. Серед останніх – лавандове вино. Поруч із погребом на терасі в міжряддях винограду висадили лаванду. Знайомі якраз розповіли про цікаве американське

лавандове вино. У виноробні спробували додати у Рислінг на етапі молодого вина гілочку лаванди. Вийшло оригінальне поєднання, яке оцінили відвідувачі.

– Ми – сімейне крафтове виробництво, виготовляємо натуральні вина невеликими партіями. Для себе і гостей – поціновувачів хорошого вина, які приїжджають до нас на дегустації, – розповідає Георгій Молчанов. – Ми не консервуємо вина, наші напої – натуральні. У виробничому процесі використовуємо бочки українського виробника «Олпол» для преміальних червоних вин.





Головне – мати бажання працювати в легальному полі. До нашої Асоціації крафтових виноробів Причорномор'я входить 17 підприємців, і всі поступово отримують ліцензії.

– Де винороби можуть отримати допомогу та консультацію щодо отримання ліцензії?

– Наприклад, в Ужгороді за ініціативи виноробів і Ольги Тоїчкіної відкрили такий консультаційний центр, де співробітники податкової консультують виноробів, які хочуть отримати ліцензію. Так само в нашій Асоціації крафтових виноробів Причорномор'я: учасники, які вже отримали ліцензії, супроводжують і консультують інших.

– З власного досвіду розкажіть, які труднощі чекають на винороба з ліцензією?

– На жаль, усі нормативні акти залишилися застарілими. Вони діють як для великих заводів, так і для малих виноробів. Ті ж штрафи і щомісячна звітність. За кожну бухгалтерську помилку накладається 17 тисяч штрафних санкцій. Це й акцизна марка вартістю 1 копійка на кожен літр. Здавалося б, малий винороб, як фермер, мав би вирощувати виноград і робити з нього у невеликих обсягах крафтову продукцію. Але доводиться наймати бухгалтера, юриста, вести цілий штат через непотрібну бюрократію. Зараз наша Асоціація працює в напрямі дерегуляції після ліцензійного супроводження. Є законопроект 4101-Д, у якому йдеться про відміну акцизної марки, спрощення, видачу ліцензій в електронному вигляді, нововведення з фермерського господарства. Народні депутати мали прийняти його у грудні 2020 року. На жаль, відклали, і не відомо, коли до нього повернуться і чи будуть узгалі його розглядати.

– У лютому 2021 року Департамент аграрної політики опублікував проєкт Закону України «Про внесення змін до Закону України «Про виноград та виноградне вино»». Як ви до нього ставитеся?

– Цей проєкт не спрямований на розвиток галузі, яка й так занепадає швидкими темпами. Він передбачає високу зарегульованість в інтересах великих виробників і споживачів імпоротної сировини, як-от ви-

номатеріалів, сусла, в тому числі концентрованого, спиртів. У той час коли світовий та європейський досвід засвідчує, що виноградарство і виноробство ґрунтуються передусім на невеликих та сімейних виноробнях, прив'язаних до місцевої сировинної бази – виноградників. У проєкті повністю виключені поняття малих виробників виноробної продукції (малого погребя), натомість переважна його частина заповнена географічними зазначеннями і суворими санкціями, додатковою бюрократією для виноробів та виноградарів. Штрафи і санкції, які пропонуються, економічно не відповідають тим порушенням та вводять додаткові корупційні ризики. Наприклад, за неподання декларацій виробника розцінюють як суворого порушника, його продукцію – як фальсифікат і без права захисту вилучають.

З позиції Асоціації крафтових виноробів Причорномор'я, проєкт потребує доопрацювання та повної зміни концепції і філософії з урахуванням найкращих практик виноробних країн-сусідів – Молдови й Грузії. А саме: передбачити дієву підтримку для виноробних регіонів, насамперед дерегуляційну та інфраструктурну.

– Як ви вважаєте, моделі яких країн у сфері законодавства для виноробної галузі нам варто наслідувати?

– Найближча до українських реалій модель Молдови. У цій країні схоже законодавство, однак там уже завершили дерегуляцію, на відміну від нас. Молдові допоміг проєкт USAID, була створена Асоціація малих виноробів та «Бюро Вин», що здобули юридичну підтримку і змогли лобювати зміни в законодавстві. Грантова програма тривала 5 років, за цей час малим виробникам сприяли у забезпеченні обладнанням та у висаджуванні виноградників.

РОБОТА АСОЦІАЦІЇ: ДЕРЕГУЛЯЦІЯ, НАВЧАННЯ, ФЕСТИВАЛІ

– Громадська спілка «Асоціація крафтових виноробів Причорномор'я», яку ви очолюєте, існує вже третій рік. Розкажіть, чим вона займається та яких успіхів досягла.

– Передусім нас турбує дерегуляція для малих виноробів. Їздивмо до Києва на різноманітні заходи,

пропонуємо наше бачення подальшої реформи регуляції малих виноробів, прописуємо пропозиції, складаємо порівняльні таблиці. Подаємо все це уряду на розгляд, далі проводимо консультації щодо внесення цих змін як законопроектів.

Придільяємо увагу підвищенню якості напоїв учасників Асоціації. Зокрема, проводимо внутрішні дегустаційні конкурси, коли вина оцінюють члени Асоціації сомельє України. На основі дегустацій складаються пропозиції крафтових вин для HORECA (готельно-ресторанний бізнес). Останній дегустаційний конкурс провели в лютому 2020 року, наступний плануємо у травні 2021-го. Для учасників Асоціації організуємо навчальні поїздки, коли групою їдемо на одну чи кілька виноробень, куштуємо місцеві вина, ділимося досвідом, оглядаємо обладнання. Окрім України такі поїздки хотіли б організувати в Молдову та Грузію.

Для навчання наших виноробів ми проводимо тренінги з виноробства, виноградарства, з проведення лабораторних аналізів. Запрошуємо експертів, сомельє, представників Інституту Таїрова, Одеської національної академії харчових технологій, іноземних спеціалістів. Наприклад, Дмитро Сидоренко проводить курс, розповідаючи про світові тренди та особливості вин різних країн.

Тренінги, коли куштуєш різноманітні вина, ділишся досвідом, сприяють швидкому росту, поліпшенню якості вина, зростанню обсягів продажів, маркетинговому розвитку, розумінню ринку. Асоціація дає поштовх до гарного старту: з домашнього винороба перетворюється на крафтового малого винороба і розглядати це не як домашнє хобі, а як бізнес, займатися постійно і професійно.

– Як займається промоцією крафтових вин серед споживачів?

– Асоціація започаткувала фестиваль молодого вина «Можоле», який проводиться восени, а навесні планує провести ще один фестиваль Асоціації крафтових виробників. Щороку помічаємо все більше відвідувачів, які люблять крафт, сухі вина. Культура їхнього споживання зростає. Також у рамках Асоціації працює відділ Wine Games, у якому займаються просуванням виноробної продукції у форматі винних ігор. Сьогодні такі формати активного культурного споживання крафтового вина дуже популярні: винне казино, інтерактивні дегустації, винні конкурси, батли, квести.

– Як гадаєте, між українськими крафтовими виробниками вина існує конкуренція чи співпраця?

– Кожен робить власне вино, яке не повторюється. Винороби не будуть конкурентами, навіть якщо вони з однієї вулиці і роблять вино з одного винограду. Вина різні, і всі вони знайдуть своїх споживачів.

ПЕРСПЕКТИВИ: ВИННІ ТУРИ І HORECA

– Якими ви бачите перспективи для крафтових виноробів у плані розвитку власного бізнесу?

– Потрібно зробити туристичні винні маршрути. Одеська область і Закарпаття вже отримали грант ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» на розвиток «Доріг вина і смаку», тобто на розробку гастрономічних туристичних маршрутів. Це дуже перспективний напрям, на який туристи готові витратити кошти. Якщо в Європі у звичайному туризмі люди залишають 50 євро, то в гастрономічному – 200 євро. Необхідно створити локацію з дегустацією на виноробні, куди турист може приїхати і дегустувати місцеве вино, сири, ковбаси, локальну кухню. І на це він готовий залишити більше коштів, ніж на звичайні сувеніри.

Потрібно безпосередньо спілкуватися зі споживачем, доносити йому культуру споживання вина. Окрім виноробні з дегустаційними залами як туристичного об'єкта, де у малого виробника може бути основний збут, виноробам варто співпрацювати з готельно-ресторанним бізнесом та крамничками, які продають крафт.

– Чи можуть українські крафтові вина стати доступними для масового споживача, наприклад на полицях магазинів?

– Якраз тривають перемовини з торговими мережами «Метро» і «Сільпо» про створення окремої полиці крафтових виробників вина. Якщо вони будуть успішні, ми зможемо формувати партії крафтових вин для супермаркетів. Але для цього малим виноробам ще потрібно нарощувати оберт, витримувати якість. Це перспектива найближчих п'яти років.

**БОЧКИ
ДЛЯ ВИТРИМКИ ВИН,
КОНЬЯКІВ ТА ВІСКІ
РЕНОВАЦІЯ БОЧОК Б/В З ФРАНЦІЇ**

OLPOL

ТОВ «ОЛПОЛ». 77701 Україна, Івано-Франківська обл., м. Богородчан, вул. Шевченка, 114
Тел.: +38 (03471) 2-12-64, факс: +38 (03471) 2-44-38
ноб. +38 (067) 342 33 67. E-mail: olpol@ukrpost.ua, olpol-buh@ukr.net, www.olpol.net



НОВИЙ УКРАЇНСЬКИЙ БРЕНД

Leleka Wines: вино крилатих історій

Галузь виноробства в Україні бурхливо розвивається. Свідченням цьому є невинне зростання кількості крафтових виробників і створення нових винних брендів. Один із цих брендів, ТМ Leleka Wines, був представлений у переддень Дня всіх закоханих у Рівному, на першому засіданні відновленого Винного клубу «Галерея», названому організаторами «Романс кохання». Бо й справді, саме вишукане вино є найкращим акомпанементом до палких почуттів!.. Фоторепортаж з винної вечірки читайте на с. 6–9.

Як же виникають ідеї створення нових вин? Про це, і не тільки, журналістам медіагрупи «Технології та Інновації» розповів бренд-амбасадор компанії Wine Discovery Selection Богдан ПАНЧУК.

Ідея створення нового українського вина виникла ще на початку створення компанії «Вайн Діскавери Селекшн», більше ніж 4 роки тому. Було бажання створити повністю український продукт з контрольованим місцем народження. Виходячи з ідеї, назва вина прийшла сама собою, адже лелека – це особливий священний символ України, що символізує добробут і щасливу долю.

Новостворений винний бренд Leleka Wines – це ще один крок до створення зразкових вин сучасної України, які гармонійно вплетені в новий стиль життя: динамічний та яскравий. Засновники постаралися вкласти в це вино свою любов



і до виноробства, і до споживача. Філософія та мета бренду знайшли своє продовження й у фірмовому стилі Leleka Wines – лаконічному і витонченому. Поряд з тим, наголошує Богдан Панчук, колекція Leleka Wines створена для справжніх поціновувачів, які завжди знаходять час на теплі зустрічі в дружньому колі, сповнені спогадів та захопливих винних історій. Так, як це було нещодавно на засіданні Винного клубу «Галерея».

Майданчиком для виробництва нового вина було обрано підприємство з давньою історією – ПРАТ «Одесавинпром». Виноградні лози для лінійки Leleka Wines зростають на унікальному теруарі півдня, у Південній Бессарабії – найдавнішому виноробному регіоні України. Виноградники розташовані в селищі Долинка Одеської області. А для гарного вина головне – це високоякісний виноград, сучасне обладнання і талант досвідченого виноградаря та винороба, переконаний Богдан Панчук.

Саме таким виноградарем і виноробом в одній особі є уродженець Грузії Зураб Кучухідзе, який як ніхто розуміє важливість гармонійного поєднання передових світових технологій та місцевих традицій.

Ключове значення при виготовленні вина має дотримання технологій у процесі вирощування винограду. Зураб Кучухідзе добре знає всі тонкощі цього процесу: коли треба обрізати лози, коли починати збір ягід для того, щоб отримати оптимальні кондиції по спирту, кислотах тощо. Для кожного сорту винограду є свої особливості, і кожен сорт по-своєму примхливий. Виноградники розташовані поряд із винзаводом, і це дуже важливо, переконані в Leleka Wines, тому що тривале транспортування винограду, ще й без дотримання потрібних температур, може негативно вплинути на врожай. Для вин Leleka Wines використовується тільки виноград найвищої якості, тому перед переробкою всі грона вручну переглядають і відсортовують.

Кожен зразок вин TM Leleka Wines унікальний, що відображається й у розмаїтті технологічних процесів під час виробництва, заповняють виробники. Залежно від сортових характеристик та бажаного стилю вина тут практикують бродіння при низьких температурах, яблучно-молочне бродіння,



витримку на осаді, або «sur lie» та інші технологічні прийоми. Вина категорії «reserve» зріють і остаточно формуються у бочках, виготовлених із французького дуба, що надає їм гармонійності та неповторних ароматів.

Сьогодні в лінійці TM Leleka Wines чотири моносортів вина, виготовлені з класичних французьких сортів винограду, які найкраще себе розкрили саме на теренах Південно-Західної Бессарабії: Шардоне, Піно Грі, Каберне Совіньон і Мерло. Доповнюють колекцію два напівсолодкі вина з європейських сортів винограду Білий та Чорний Лелека, а також шляхетні зразки категорії «reserve» – Каберне Совіньон і Шардоне.

Колекція Leleka Wines, розповідають у компанії, створена для справжніх поціновувачів: допитливих пілігримів, мандрівників у світі вина, які надихаються новими відкриттями, але завжди повертаються додому, щоб поділитися історіями з рідними та друзями. Leleka Wines – саме ті українські вина, що супроводжують такі теплі миті, вина, якими можна пишатися.

Лінійка вин Leleka Wines створена таким чином, що кожен споживач може вибрати вино на свій смак, пояснює Богдан Панчук. Можливо, тому географія продажів цих вин стрімко зростає. З кожним днем вина TM Leleka Wines можна зустріти в нових і нових закладах. Це кафе і ресторани, виномаркети, локальні та національні мережі супермаркетів і роздрібні магазини. Звісно ж, швидко набирають обертів продовольчі інтернет-майданчики.

За останні декілька років держава зробила чимало кроків назустріч виноградарям та виноробам. Результатом цих кроків і стала по-

ява великої кількості невеликих, так званих крафтових, виробників. Зростає конкуренція на ринку вина, і за рахунок цього стрімко почала зростати якість вин. І це грає на користь споживачеві, переконані у Leleka Wines. Втім, ще потрібно зробити багато змін на рівні вітчизняного винного законодавства, щоб вдосконалити його до світового рівня.

– Треба відходити від старої класифікації по цукру та спирту, вдосконалювати і посилювати зони «апеласьйонів», – стверджує Богдан Панчук. – Відходити від бюрократичної системи затвердження паспортів продукції. Потрібно вносити зміни в термінологію, тому що винороби вже втомилися всім пояснювати, що виноматеріал – це не якась дивна субстанція, а лише вино, яке ще не розлите в пляшки, а сухе вино – не з порошку, тощо. Попереду ще багато роботи.

– Тішить, що культура споживання вина в Україні нині стрімко зростає, – продовжує Богдан Панчук. – Зверніть увагу, ще років 20 тому у нас, в Україні найбільше купували десертні вина типу «Кагор», міцні, кріплені вина, різноманітні дешеві «а-ля портвейни». Десять років тому найпопулярнішими винами були напівсолодкі, вони домінували в усіх закладах. Нині ж бачимо, що кількість людей, які п'ють сухі вина, така сама, як і кількість тих, кому до смаку напівсолодкі. Думаю, що в найближчі 2–3 роки споживання сухих вин стане пріоритетним.

Засновники Leleka Wines стверджують: Україна зараз лише на початковому етапі розвитку бренду «Українське вино». Тому, швидше за все, виробники вин – це не конкуренти, а партнери в просуванні національного бренду.



Сенсорний аналіз ЯКИЙ ВІН Є

Ольга ТІТЛОВА, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, експерт сенсорного аналізу харчових продуктів Одеської національної академії харчових технологій

Із цим видом аналізу ми знайомі вже досить давно, але знаємо його як органолептичний. Звідки ж тоді ця дивна назва, яка нібито відсилає нас до сенсорних елементів наших телефонів? Річ у тім, що з самого початку розвитку такого аналізу в міжнародному співтоваристві було прийнято розділяти два взаємопов'язані визначення: органолептичний, який стосується властивостей продукту за сприйняттями органами чуття, а також сенсорний, який стосується використання органів чуття (з національного стандарту України ДСТУ ISO 5492:2006 Дослідження сенсорне. Словник термінів). Таким чином, відповідно до цього ж стандарту, саме сенсорне дослідження – це оцінка органолептичних властивостей продукту з допомогою органів чуття.

Початком розвитку сенсорного аналізу як повноцінного інструменту, мабуть, можна вважати появу його у вигляді самостійної дисципліни в програмах підготовки фахівців із харчових технологій у світових закладах вищої освіти (ЗВО), тобто приблизно в 1960-х роках. Разом з розвитком методології сенсорного аналізу приходило і розуміння конкурентних переваг, які надає фахівцям володіння цим інструментом. Попит народжував пропозицію. Як результат, сьогодні ми маємо більш як 30 ЗВО у Європі, які пропонують програми з сенсорному аналізу різних рівнів: від окремих дисциплін у межах бакалаврських програм до повноцінних PhD програм.

Цікаво, що країною-лідером у Європі з оволодіння навичками сенсорного аналізу є Німеччина зі своїми 27 ЗВО, і тільки потім йде Франція з усього лише 16, Іспанія з 13 та Італія з 7. Однак у Німеччині пропонують в основному окремі курси в межах бакалаврських і магістерських програм, повноцінні ж магістерські програми з оволодіння навичками сенсорного аналізу пропонують у Франції, а також PhD програми у Великобританії. Крім того, з 1989 року існує Європейська сенсорна мережа



(European Sensory Network), яка об'єднує понад 30 партнерів із провідних дослідницьких інститутів і промислових партнерів з більш ніж 17 країн, які проводять спільні дослідження на стику сенсорних наук і наук про фактичне споживання.

В Україні ж упродовж тривалого часу сенсорний аналіз піддавався критиці у науковому світі через нібито велику кількість суб'єктивізму в результатах. Однак світовий досвід довів, що запорука об'єктивних результатів сенсорних досліджень – методологічно правильна організація експерименту в правильних умовах і з правильними людьми. Наразі Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) розробила понад 40 стандартів для сенсорного аналізу, з яких приблизно половина – стандарти на методологію. Багато з цих стандартів уже адаптовані для України.

Поступово наша країна починає розуміти важливість цього інструменту, а також те, що дегустація ≠ сенсорний аналіз. Тому в програмах підготовки фахівців із товарознавства і харчових технологій в українських ЗВО все частіше з'являються дисципліни, пов'язані з сенсорним аналізом. Уже і в Україні попит на фахівців починає народжувати освітні пропозиції. Але чого тільки обіцяє один проєкт ЄС з розвитку системи географічних найменувань! Зовсім скоро потреба в компетентних сенсорниках в Україні різко зростає, адже сенсорний аналіз продуктів, які претендують на PDO і/або PGI, – обов'язковий елемент контролю.

Яку ж користь сенсорний аналіз може принести виробникам? Насправді це дуже потужний і одночасно дуже недооцінений у нас інструмент, який може забезпечи-

ти підвищення конкурентоспроможності на ринку. Говорячи про продаж продукту сьогодні, ми говоримо вже не лише про якість, а й про вплив на всі органи чуття. Тільки бренди, орієнтовані на всі органи чуття споживача, мають шанс на майбутнє. Таким чином, сенсорний аналіз – це не тільки помічник під час контролю якості продукту, але і під час розробки стратегії «захоплення» споживача.

Як би багатообіцяюче все це не звучало, будь-яким інструментом потрібно вміти правильно користуватися. Цей факт повертає нас назад до стандартів – знання методології, підготовлених експертів і приміщення, яке відповідає певним нормам. І всі ці три елементи можна знайти в Одеській національній академії харчових технологій (ОНАХТ), де 2017 року за підтримки сім'ї Лукурідзе була відкрита перша в Україні навчально-наукова Лабораторія сенсорного аналізу (ННЛСА). А 12 жовтня 2020 року рішенням Національного агентства з акредитації України вона отримала атестат про акредитацію відповідно до ISO/IEC 17025 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» у сфері «Сенсорний аналіз харчових продуктів».

Для чого потрібна ця сертифікація? Проходячи сертифікацію за стандартом ISO/IEC 17025, лабораторія підтверджує:

- відповідність своєї системи менеджменту якості міжнародним вимогам;
- технічну компетентність;
- здатність отримувати технічно обґрунтовані результати при виконанні робіт з калібрування і випробувань.

До основних переваг впровадження стандарту ISO/IEC 17025 для калібрувальних і випробувальних лабораторій належать:

- наявність чітко встановлених загальних вимог, які здатні продемонструвати компетентність лабораторії;
- всі результати вимірювань, отримані лабораторією під час проведення випробувань, визнані на національному рівні.

Працюючи з 2017 року, Лабораторія сенсорного аналізу ОНАХТ провела понад 15 курсів підвищення кваліфікації в галузі сенсорного аналізу за індивідуальними запитами для представників виробничих компаній, а також організувала споживчі дегустації для компаній-партнерів, проводила онлайн-дегустації іноземних вин, робила висновки для страхових компаній, брала участь у розробці нових продуктів і спільних наукових дослідженнях з університетами Падуї (Італія) і Гайзенгайму (Німеччина). Крім того, на базі Лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ уже двічі проводили Всеукраїнський конкурс виноробної продукції «Одеський залив», організований відповідно до методології сенсорного аналізу.

Лабораторія сенсорного аналізу ОНАХТ – це база підготовки першої в Україні дворічної магістратури «Сенсорний аналіз у харчових технологіях», яка була відкрита в ОНАХТ 2019 року. Перший випуск із 35 студентів відбудеться вже у червні цього року.

Команда Лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ відкрита до співпраці. Ми працюємо для того, щоб і в Україні нарешті на повну потужність запрацював цей інструмент!

«Винний дім Гігінеїшвілі»: вина, зроблені з любов'ю



Марія БЕЛЯЄВА

П'ять років тому «Винний дім Гігінеїшвілі», що на Вінниччині, отримав ліцензію на виробництво та продаж вина й відтоді радує прихильників якісними і витонченими винами. Три з них – Rkatsiteli, Alibernet та Alibernet reserve – змогли оцінити в беззні й гості відновленого Винного клубу «Галерея» у Рівному. Про особливості і технології виробництва вин кореспондентам журналу розповіли власник виноробні Володимир ГІГІНЕІШВІЛІ та головний технолог Заза ІОРДАНІШВІЛІ.

Коли грузини беруться за виробництво вина – це вже 50 відсотків успіху, бо традиція виноробства в них у крові. Заза та Володимир запевняють: роблять вони саме українські вина, з українського винограду. Однак тут важлива не географія, а підхід до процесу.

Для вин «Винного дому Гігінеїшвілі» відбирають лише найкращий виноград, в основному з півдня України, зокрема з Тарутинського і Білгород-Дністровського районів Одеської області.

– За ці роки ми вже маємо кількох постійних партнерів-виноградарів, які вирощують певні сорти винограду спеціально для нас, – розповів Володимир Гігінеїшвілі. – З невеликим навантаженням на кущ, потрібною нам обрізкою та дорожчими добривами. І ми готові за це платити їм більше. Зазвичай виноградарі зацікавлені у більшій кількості винограду з високим вмістом цукру. Ми ж, навпаки, вимагаємо певний рівень цукру, кислотності та найвищий рівень якості винограду. Для цього наш технолог відвідує ділянки, перевіряє, як доглядають за лозою, як її обрізають, обприскують. Якщо якість винограду нас не влаштовує, ми не робимо з нього вина. Мають бути лише здорові й відбірні ягоди.

Другий фактор, необхідний для отримання якісного вина, – виробництво з використанням сучасних технологій. У виноробні Гігінеїшвілі до справи підійшли ретельно: спочатку розробили проект, погодили його з досвідченими технологами, далі закупили найкраще на ринку обладнання.

– Маємо ємності для бродіння з регуляторами температури, 5-тонний сучасний прес, чилери, фільтри, насоси – все необхідне для виробництва якісного вина. Надзвичайно важливо дотримуватися температурних режимів, охолоджувати сусло, яке бродить, інакше можна втратити ароматику вина, – зазначає Володимир

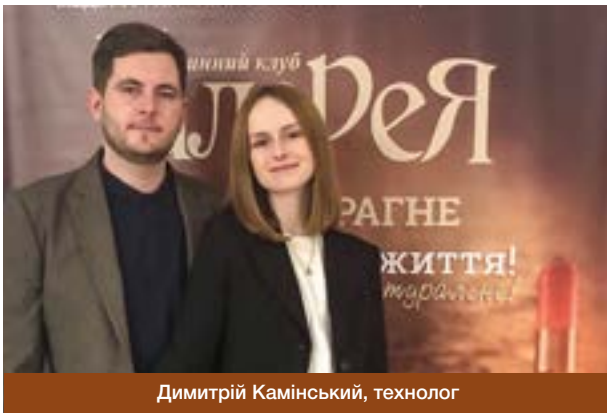
Гігінеїшвілі. – Також у нас працює лабораторія, де роблять мікробіологічні аналізи. Вручну розливаемо вино та наклеюємо етикетки.

Третій, але не менш важливий за інші, фактор для отримання якісного вина – це робота винороба, який у процесі виробництва дегустує вина і дає змогу їм максимально розкрити свій потенціал.

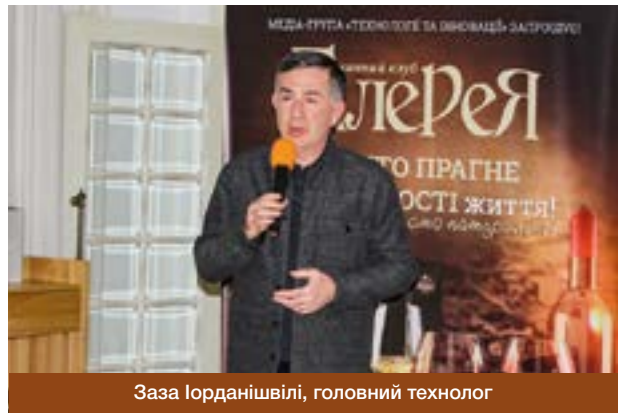
– Головне, щоб у вині не було недоліків. Які ж будуть переваги, від початку й сам не знаєш. Це як дитина: вона здорова, а вже ким стане, оперним співаком чи сантехніком, покаже час, – зазначає головний технолог Заза Іорданішвілі. – Важливо докладати зусилля, любити свою справу, дотримуватися чистоти і порядку. За вином доглядаю, як за дітьми.

Заза Іорданішвілі детальніше розповів про вина «Винного дому Гігінеїшвілі», презентовані у Винному клубі «Галерея».

– Ркацителі – найпоширеніший грузинський сорт винограду, його вирощують не лише в Грузії, популярний він і в Україні. Сорт врожайний, стійкий до високих та низьких температур. Також він майже не хворіє, на відміну від інших сортів винограду, – звернув увагу головний технолог. – Ми представили «Rkatsiteli біле сухе» 2019 року. Вино виготовляється за європейською технологією: подрібнюємо виноград, забираємо самотік, освітляємо й пускаємо на бродіння. Тобто воно відбувається



Димитрій Камінський, технолог



Заза Іорданішвілі, головний технолог

по-білому, коли виноградний сік бродить окремо від твердої маси і за температури +22...+24 градуси. Після закінчення бродиння відділяємо сусло від грубого осаду, заливаємо й до кінця березня залишаємо на тонкому дріжджовому осаді. Потім другий раз знімаємо з осаду і дивимось показники вина: чи варто відправити його на витримку, чи як ординарне готувати до розливу.

Rkatsiteli має фруктовий аромат, характерну гармонійну гірчинку, сам смак, як і букет, насичений.

– Порівнювати українське та грузинське «Ркацителі» немає сенсу, виноград росте на різних ґрунтах. На півдні України переважає чорнозем, якого в Грузії майже немає. Наше, українське «Ркацителі» – гідне вино, і мені подобається не менше за грузинське, – зазначив Заза Іорданішвілі.

До речі, «Rkatsiteli біле сухе» від «Винного дому Гігінешвілі» на конкурсі «Одеський залив» у 2018 році було відзначене золотою медаллю.

Назву Alibernet для вина з сорту винограду, відомого як Одеський чорний, ввели саме у «Винному домі Гігінешвілі». Це український сорт винограду, виведений в Одесі, в Інституті виноградарства та виноробства імені Таїрова. Ім'я отримав від своїх «батьків» – Каберне та Алікант Буше. Гості Винного клубу «Галерея» дегустували два вина «Винного дому Гігінешвілі» із цього сорту винограду: «**Alibernet червоне сухе**» 2019 року та «**Alibernet reserve червоне сухе**» 2017 року.

– Цей виноград дає найкращий результат, бо його батьківщина – тут. Його ні з чим не можна порівняти, – підкреслив Заза Іорданішвілі. – Вино з нього має ви-

нятковий фруктовий аромат і смак, відчувається слива, чорнослив, вишня. У цього сорту дуже велике майбутнє. Я про це кажу з тієї миті, як його скуштував і одразу в нього закохався. Про це стверджують і фахівці. Торік із семи золотих медалістів на «Одеському заливі» п'ять вин було зроблено саме з Одеського чорного. Виготовляємо «Аліберне» за класичною технологією для червоних сухих вин. Бродиння триває на меззі з плаваючою шапкою. Це французька технологія, яку використовують і в Грузії. Шапку під час бродиння треба по кілька разів на день опускати в сусло, щоб вона не підсохла. Або спеціальними машинами, або, як робимо ми, поливати зверху суслом, яке набираємо на дні місткості. Бродиння червоних вин відбувається за температури +18 градусів. Дотримуємося класичної технології виробництва, бо виноробство консервативне, йому мінімум 10 тисяч років, і нічого принципово нового придумати неможливо. Для Alibernet reserve вино витримуємо протягом двох років у дубових бочках, потім розливаємо в пляшки. І ще півроку триває витримка в пляшці. Вино має збалансований смак із пряним післясмаком та нотками смородини в ароматі.

Володимир Гігінешвілі також зазначив, що вино Alibernet його виноробні дегустували навіть у британському Кембриджі, де воно отримало високу оцінку фахівців.

– Ми робимо вино з любов'ю. Чесні перед собою, Богом і нашими споживачами. Всі наші вина однаково якісні – ті, що виставлені на полицях магазинів, що пропонуємо на дегустаціях чи вживаємо самі. І цього принципу ми завжди дотримуємося, – підсумував Заза Іорданішвілі.

В асортименті «Винного дому Гігінешвілі» – 13 позицій вин. Окрім описаних, це сухі, напівсолодкі і десертне.

ПЛАНИ: СВІЙ ВИНОГРАДНИК І РЕБРЕНДІНГ

– Цього року через засушливу погоду ми взяли майже вдвічі менше винограду, ніж торік. Не знайшли потрібної нам якості. Тому вперше придбали виноград із Закарпаття, сортів Совіньон та Біанка. Спробували зробити з нього вино, гадаю, вийде вдалим, – поділився думками Володимир Гігінешвілі. – Маємо й свої 16 гектарів для виноградників у Могилеві-Подільському, на схилах берегів Дністра. Разом з німецькими енологами та фахівцями інституту Таїрова підібрали для цієї місцини сорти винограду. За їхньою рекомендацією посадили Каберне, Мерло, Сапераві, Рислінг, Шардоне, Ркацителі. Поки що 300 куців. Цьогоріч матимемо врожай, подивимось, як ці сорти себе у нас поведуть. Ми прагнемо робити вина, конкурентні з винами високої якості, як-от французькі. Багато споживачів досі купує іноземні вина, гадаючи, що вони кращі. Насправді вина високої якості, виготовлені українськими виноробами, за кордоном коштують разів у десять дорожче, аніж тут. Ми розширюємо ринок, тому плануємо робити ребрендинг.

Адреса:
вул. В. Порика, 44, Вінниця,
Вінницька область, 21000
+38(068) 858 5038

ЄВРОПРЕС:

50 років досвіду
та інновацій

EUROPRESS

Німецька компанія Scharfenberger (Шарфенбергер) на ринку інноваційних рішень у машинобудуванні для виноградарства і виноробства з 1928 року і є сімейним бізнесом. Це – провідний виробник у цій сфері індустрії. Компанія має міжнародну мережу дистриб'юторів і представлена в усіх виноробних регіонах світу. Із 1971 року назва EUROPRESS означає якісні преси, які гарантують делікатну переробку винограду.

EUROPRESS – ЯКІСТЬ, НА ЯКУ ВИ МОЖЕТЕ РОЗРАХОВУВАТИ

EUROPRESS – преси для винограду є у трьох різних пресових системах (відкрита, закрита, подвійна) та комплектуються численними пресовими кошиками розміром від 100 до 32 000 літрів. Преміальні моделі EUROPRESS EP-line пропонують сучасні, розширені функції обладнання, а також численні різноманітні цифрові опції для клієнтів з високими вимогами. Ви можете зберегти до 24 програм пресування для преса і керувати ними через 10-дюймовий монітор. З цією метою преси EP оснащені датчиками, які фіксують дані, зокрема залишкову вологість

сула або температуру винограду в прес-барабані, і передають їх у систему управління.

EUROPRESS COOL – ІЗ КОНТУРОМ ОХОЛОДЖЕННЯ

Влітку під час збору врожаю додаткова охолоджувальна версія EUROPRESS EP2 дає змогу ідеально регулювати температуру винограду, використовуючи охолоджувальний контур, який облягає закритий прес-кошик. Це дозволяє контролювати температуру впродовж усього процесу пресування. Завдяки додатковому ізоляційному шарові з нержавіючої сталі майже 90% енергії охолодження йде безпосередньо на прес-кошик.





EUROPRESS EQ – ДЛЯ СТАНДАРТНИХ ПОТРЕБ

Перевірені та вдосконалені якості бренду EUROPRESS також представлені в лінійці EUROPRESS EQ: висока якість, міцна конструкція і зручне цифрове управління з 12 програмами для делікатної переробки винограду.

Понад 80% усіх виноградних пресів EUROPRESS – це індивідуальні, виготовлені на замовлення з урахуванням усіх побажань замовника. Доступні різноманітні системи лотків для соку. Місткість (кон-

тейнер) для винограду, наприклад, рухається за допомогою телескопічних рейок. Вона монтується із вбудованим подрібнювачем, системами містків із нержавіючої сталі зі сходами та доступом до помосту, а також системами транспортування суслу і жмиху. Окрім того вони можуть бути індивідуально пристосовані до місцевих умов.

Відділ розвитку забезпечує нові розробки та коригування. Численні нагороди за інновації свідчать про те, що продукція – інноваційна й сучасна.



ВАШІ ФРУКТИ, ВАШ ЗБІР, ВАШ ВИБІР EUROPRESS EP / EUROPRESS EQ

Перевірені технології Scharfenberger в обох наших серіях виноградних пресів: EUROPRESS EP – із акцентом на технології, простоті використання і самонавчання EUROPRESS EQ – це стандартні потреби будь-якого винного підвалу. Технологія проста у використанні



info@scharfenberger.de / www.scharfenberger.de

S Scharfenberger
Maschinenbau



Підготовка технологічної води для виробництва алкогольних напоїв

Наведено теоретичний і практичний матеріал із підготовки технологічної води для приготування алкогольних напоїв під час навчання й підвищення кваліфікації технологів виробництв алкогольної продукції.

В. М. ПОПОВА, кандидат технічних наук, доцент кафедри хлібопекарського, кондитерського та бродильних виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ;

М. Г. ЧЕХУН, старший викладач кафедри хлібопекарського, кондитерського та бродильних виробництв Інституту післядипломної освіти НУХТ;

А. С. СВИРИДОВ, головний технолог ТОВ «Стронгдрінк»;

В. В. СЕМЕНОВ, заступник директора ТОВ «Стронгдрінк»

ДЖЕРЕЛА ВОДОПОСТАЧАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

На підприємствах виробництва алкогольних напоїв може використовуватись лише (дивись Технологічну інструкцію по лікеро-горілчаному виробництву ТІ У 18.4466, Технологічний регламент на виробництво горілок і лікеро-горілчаных напоїв ТР У 18.5084) вода питна підготовлена.

Основними джерелами водопостачання є:

- джерельна вода,
- вода з артезіанської свердловини,
- вода з річки, озера та інших наземних водойм,
- вода з основного водопостачання міста.

Розберемо всі основні джерела.

1. ДЖЕРЕЛЬНА ВОДА

Цей вид води можна використовувати, якщо швидкість її ви-

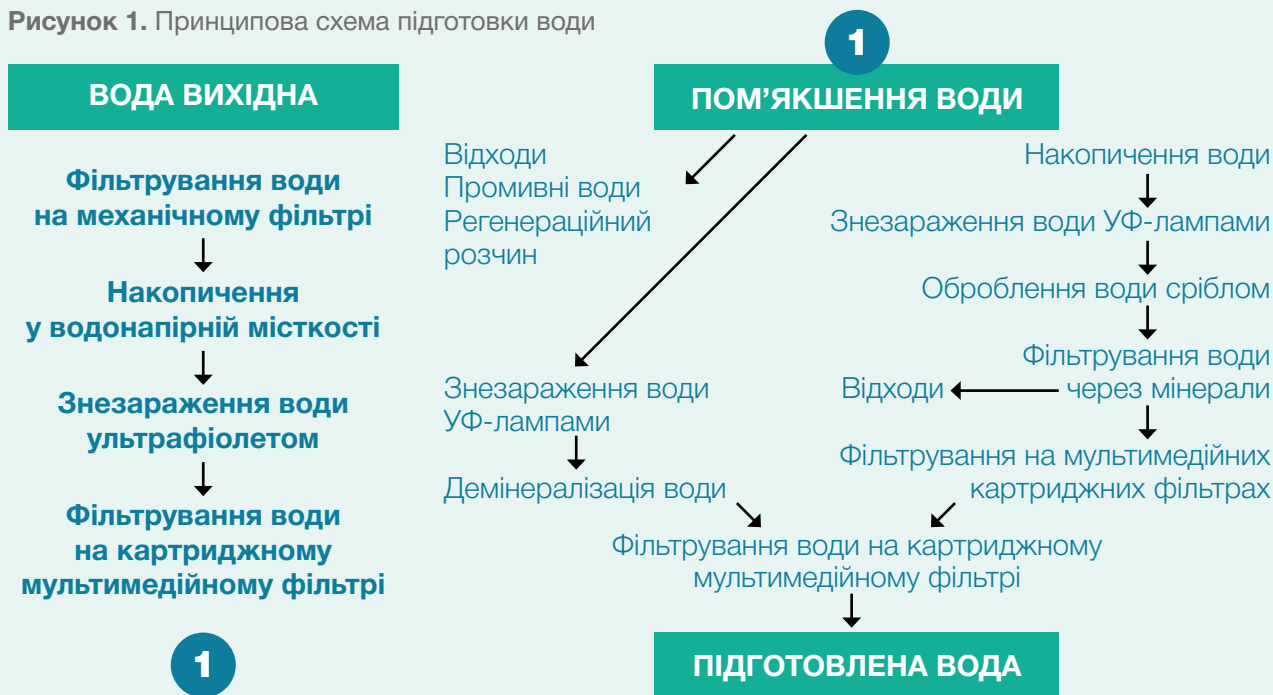
тікання відповідає потужностям виробництва напоїв.

За результатами аналізу мінерального складу вихідна вода повинна відповідати показникам чинних нормативних документів та санітарним вимогам до води питної.

2. ВОДА З АРТЕЗІАНСЬКОЇ СВЕРДЛОВИНИ

Цей вид водопостачання може використовуватись, якщо дебіт однієї або кількох свердловин від-

Рисунок 1. Принципова схема підготовки води



повідляє потужностям конкретного виробництва алкогольних напоїв.

За результатами аналізу мінерального складу вихідна вода повинна відповідати показникам чинних нормативних документів та санітарним вимогам до води питної.

3. ВОДА З РІЧКИ, ОЗЕРА ТА ІНШИХ НАЗЕМНИХ ВОДОЙМ

Вода з річки, озера чи інших наземних водойм за результатами аналізу мінерального складу повинна відповідати показникам чинних нормативних документів та санітарним вимогам до води питної.

4. ВОДА З ОСНОВНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ МІСТА

Вода може використовуватись при приготуванні алкогольних напоїв, бо вона використовується як питна вода і відповідає всім вимогам санітарної служби.

ВОДОПІДГОТОВКА

Основними джерелами водопостачання на підприємстві є перелічені вище джерела питної води. Необхідно мати аварійне водопостачання, яке підключене до міського водогону. На підприємстві необхідно мати декілька свердловин, одна з яких законсервована.

Схему водопідготовки наведено на *рисунку 1*.

ФІЛЬТРУВАННЯ ВОДИ НА МЕХАНІЧНОМУ ФІЛЬТРІ

Механічні фільтри встановлюють після напірної місткості для вихідної води.

Під час робочого циклу неочищена вода проходить через фільтрувальні шари у низхідному напрямку, при цьому затримуються сторонні частки.

Автоматичні фільтри застосовують для видалення:

- мутності та заліза,
- забарвленості, для поліпшення запаху і смаку,
- надлишкової кислотності,
- заліза та марганцю.

В автоматичних фільтрах як фільтрувальне завантаження застосовують два шари мінеральних гранул з різними розмірами, які розташовані таким чином, що крупніші гранули розміщені зверху. Необроблена вода проходить через фільтрувальний шар у низхідному напрямку, і різні механічні або зважені домішки поступово затримуються фільтрувальними шарами. Принцип фільтрації оснований на фізичному та хімічному явищах контактної флокуляції, яка виклика-

на електрохімічним впливом фільтрувального мінералу та дестабілізацією відштовхувальних сил, які перешкоджають накопиченню дисперсних твердих речовин.

Швидкість потоку для стандартного циклу роботи встановлюють на основі якості вхідної води.

Продуктивність фільтра і концентрація зважених часток перебувають у зворотно пропорційній залежності. При збільшенні концентрації зважених часток швидкість фільтрування зменшується.

Фільтри функціонують безперервно.

Для поліпшення якості відфільтрованої води використовують більш високу концентрацію реагенту при зворотній промивці.

Якщо вода має високу твердість і містить від 10 до 30 мг/дм³ зважених часток, які включають інертні частки значного розміру неколоїдного типу, то попередню обробку води флокулянтами проводять у випадках, коли необхідно поліпшити якість води або у ній є колоїдні речовини.

У автоматичних фільтрах як фільтрувальне завантаження застосовують активоване вугілля – сорбент, який має значну питому поверхню за рахунок мікропор. Активоване вугілля має здатність видаляти з води хлор, який

є причиною неприємного запаху та смаку води. Для підтримування вугілля в робочому стані концентрація хлору у воді не повинна бути більшою ніж 4 мг/дм^3 . За наявності складних сполук хлору необхідно підтримувати мінімальну швидкість потоку. Робота в такому режимі можлива за умови, якщо масова концентрація вільного хлору не перевищує 1 мг/дм^3 . Активоване вугілля також адсорбує органічні молекули, які є причиною небажаної забарвленості та смаку води. Додатковий прошарок із кварцового піску затримує зважені частки і запобігає помутнінню води після циклу зворотної промивки активованого вугілля.

Як фільтрувальне завантаження в автоматичних фільтрах використовують гранульоване активоване вугілля та кварцовий пісок.

Термін експлуатації гранульованого активованого вугілля збільшується, якщо речовини, які знижують поверхневу активність води (зважені частки, жири, масла), а також забруднюючі речовини (значні концентрації органічних речовин та бактеріальної мікрофлори) видаляються на попередній стадії.

В автоматичних фільтрах застосовується фільтрація. Якщо у воді є в розчинному стані залізо і марганець, то їх переводять у нерозчинні сполуки методом окислення. Однак ця хімічна реакція потребує тривалого часу, особливо для марганцю. В автоматичних фільтрах застосовується мінерал, який є каталізатором та прискорює реакцію окислення.



Попереднє хлорування та інші спеціальні види оброблення обов'язкові, якщо у воді є сульфід водню, метан, масла, жири, вільний двооксид вуглецю, високі концентрації органічних сполук, а також при значенні рН води менше ніж 7.

Застосовують дві швидкості потоку:

- **максимальна швидкість** – коли у воді міститься тільки марганець і залізо в концентраціях, при яких загальний об'єм необхідної дози перманганату калію становить не більш як 2 мг/дм^3 або вода на початку містила забруднюючі речовини й зазнавала попередньої обробки;

- **мінімальна швидкість** – коли відсутнє попереднє хлорування води, вода не містить інших домішок, потребує додавання перманганату калію у концентрації, вищій ніж 2 мг/дм^3 .

Зворотна промивка здійснюється автоматично або в ручному режимі. Фільтр автоматично відновлює роботу після закінчення циклу зворотної промивки.

Як фільтрувальне завантаження в автоматичних фільтрах використовують спеціальний вид антрациту та мінерал-каталізатор, що активується перманганатом калію.

Після закінчення циклу фільтрування включається цикл промивання, під час якого використовують неочищену воду.

ВОДОНАПІРНА МІСТКІСТЬ

Водонапірна місткість являє собою вертикальний резервуар великого вмісту.

ЗНЕЗАРАЖЕННЯ ВОДИ УЛЬТРАФІОЛЕТОМ

Питну воду знезаражують від бактерій і вірусів ультрафіолетовими променями протягом відносно короткого часу на апаратах знезараження води та установці для знезараження, яку встановлюють перед зворотноосмотичною установкою.

ФІЛЬТРУВАННЯ ПИТНОЇ ВОДИ НА КАРТРИДЖНОМУ МУЛЬТИМЕДІЙНОМУ ФІЛЬТРИ

Установка мультимедійного картриджного фільтрування призначена для очищення питної води від механічних часток розміром більше ніж $0,5 \text{ мкм}$ та знезараження води від бактерій. Очищення досягається за рахунок застосування фільтрів глибинного типу, які виготовлені методом пневмоекструзії без застосування смол і клеїв. Перемінна щільність по перерізу фільтрувального шару забезпечує високий ступінь очищення, значну гряземісткість та ресурс фільтрування. Застосування як поглиначів сорбційно-активних та іоногенних матеріалів у конструкції фільтра зменшує у питній воді кількість хлору, солей важких металів, радіонуклідів, вірусів, фенолів й інших токсичних забруднювачів. Пористість фільтрування становить від 1 до 5 мкм. Установка включає чотири фільтрувальні елементи (картриджі).

Не допускається зберігання фільтрувальних елементів на відстані 1 м від нагрівальних приладів та одночасно з речовинами, які виділяють у повітря духмяні й токсичні пари і газу.



ПОМ'ЯКШЕННЯ ВОДИ

Пом'якшення питної води здійснюють на натрій-катіонітовій установці шляхом її фільтрування крізь шар сильнокислотного катіоніту в натрієвій формі, який має іони натрію, здатні до обміну на іони кальцію і магнію.

Процес пом'якшення питної води має циклічний режим та складається з таких послідовних операцій:

- підпушування шару катіоніту потоком вихідної води;
- регенерація катіоніту фільтруванням через нього розчину хлориду натрію;
- швидке відмивання катіоніту;
- фільтрування води крізь шар сильнокислотного катіоніту в Na⁺ формі до досягнення граничнодопустимої твердості води;
- заповнення солерозчинника.

Установка повинна бути розташована на відстані від нагрівальних пристроїв.

Сольові місткості розташовують біля установки.

ЗНЕСОЛЕННЯ ВОДИ НА ЗВОРотноОСМОТИЧНІЙ МЕМБРАННІЙ УСТАНОВЦІ

Знесолення пом'якшеної води здійснюють на установці мембранної зворотноосмотичній (УМЗО). Принцип роботи УМЗО оснований на явищі зворотного осмосу – примусового переходу рідини з малої концентрації розчинних речовин під дією надлишкового гідростатичного тиску через мембрани зворотноосмотичних елементів.

При переході через мембрани вода, звільнена від розчинних домішок, потрапляє в колектори пермеату і відводиться в збірник води підготовленої. Частина води, що не пройшла через мембрани, і збагачену домішками, збирають у колекторі концентрату і відводять з установки. Відношення потоків пермеату і концентрату – значення регульоване. Його підтримують у діапазоні від 50 до 70%.

Пом'якшену воду подають насосом високого тиску в мембранний елемент. Пермеат, продавлений крізь пори мембрани розміром у 0,1 нм, збирають у колекторі води підготовленої, роз-

ташованому по вісі мембранного елемента. Концентрат проходить по поверхні мембрани і скидається з іншого кінця елемента в зливний трубопровід.

Експлуатування установки здійснюють у закритому приміщенні за відносної вологості повітря не більше ніж 80% та за температури від мінус 2 °С до плюс 45 °С.

Обслуговування УМЗО здійснюють за інструкцією до конкретної установки.

КУПАЖУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ВОДИ

За необхідності підготовлену питну воду купажують. Купажування проводять у співвідношенні: 30:70, або 40:60, або 50:50% зворотноосмотичної та пом'якшеної води.

Необхідне співвідношення визначається лабораторними випробуваннями при встановленні органолептичних показників якості продукції.

Купажування проводять у місткості, яка має механізм перемішування.

Хлібна Сльоза

Якість важливіше вартості

Преміальна якість
 Натуральні складові
 Ручне виготовлення
 Стародавні традиції

www.strongdrink.com.ua



Chateau Pauk:

розвиток нової культури виготовлення і споживання вина на Закарпатті

Дарина ДУБИНКА

Обираючи в крамниці вино, чи уявляєте ви його шлях до полиці магазину? Чи уявляєте обличчя винороба, який пильнував цей благородний напій від виноградного грона до розливу? Чия репутація стоїть за цим вином? На великих виноробних підприємствах це, скоріше за все, відома публічна особа – спортсмен, співак, лікар тощо. Малі ж винороби особисто несуть відповідальність за якість свого вина. І цю величезну відповідальність добре розуміють у Chateau Pauk – сімейній виноробні із Закарпаття. Родина Паук власною репутацією гарантує якість свого вина. Адже це справа життя засновника виноробні та глави сім'ї Івана ПАУКА.

Успішність обраного напрямку та відповідальне ставлення виноробів до свого продукту підтверджує любов споживачів і численні перемоги на дегустаційних конкурсах. Наприклад, «Кагор» від Chateau Pauk отримав «золото», а «Шардоне» – «срібло» конкурсу виноробів 2021 року в рамках фестивалю «Червене вино».

Виноградники господарства розташовані поруч із селом Пістрялово. З них відкривається чудовий краєвид на рівнину Закарпаття. А якщо спуститися до села Барбово, то можна милуватися і виноградниками, й величними Карпатами. Унікальний тут не тільки краєвид, а й теруар, що надає особливого смаку та аромату місцевому винограду і, звісно, вину.

Chateau Pauk – це фермерське господарство, що займається вирощуванням і реалізацією винограду та виготовленням натуральних вин. Також родина має власні сади й угіддя інших сільськогосподарських культур, що входять до господарства «Михайлик»,





про яке ми розповідали на сторінках журналу «Садівництво і Виноградарство. Технології та Інновації».

УНІКАЛЬНИЙ ТЕРУАР

Виноградники Chateau Pauc було закладено у 2005-06 роках. Це 32 га насаджень, з яких 27,5 га – європейські сорти. Основні білі сорти винограду: Гевюрцтрамінер, Шардоне, Совіньйон Блан, Б'янка, Мускат Голодриги. Червоні – Каберне-Совіньйон, Мерло, Рубін Голодриги. Інші цікаві сорти висаджені переважно для колекції. Саджанці замовляли в Угорщині: розсадники підбирали та завозили спеціальну підщепу відповідно до кліматичних і територіальних умов Закарпаття. Гарно себе зарекомендувала підщепка Kober 5 ВВ.

Щільність посадки лози – 3300 кущів на 1 га. Ґрунти дерново-підзолисті глейові. Виноградники в основному розміщені на південно-східних пагорбах поблизу Мукачева, на висоті до 200 метрів над рівнем моря. Поряд – ставки та ліс.

На цій території виноградарство культивували ще за часів Австро-Угорської імперії. Сума активних температур, річна кількість опадів дозволяє вирощувати виноград без зрошення. Виноград нормально вегетує, фермери збирають якісний врожай. Хоча, за словами господарів, останнім часом і вони відчувають наслідки глобального потепління. Складним був минулий рік: зафіксована надзвичайно висока річна кількість опадів, особливо в період вегетації. Погода не дозволяла виконувати графік обприскувань, тож агрономам доводилося витратити багато часу, навіть працювати

ночами, між дощами. Але їм таки вдалося зберегти врожай!

– Це постійна і дуже відповідальна робота, ми приймаємо на себе всі виклики, – відзначає Іван Паук. – Щоб отримати якісний врожай винограду, важливо вчасно провести всі технологічні роботи. Обробка й чеканка, щоб між пагонами було провітрювання, контроль хвороб та шкідників і запобігання їм, – щоб не боротися з наслідками, а діяти на випередження. Сьогодні технології вже дозволяють передбачити погодні умови. Комп'ютерні програми, метеостанції дають прогноз на декілька днів, моделюють ситуацію з розвитку хвороб. Звісно, ми активно використовуємо ці дані. Власної метеостанції ще не маємо, місцеві колеги діляться своїми спостереженнями. Між агрономами існує своя система координації. Це працює, тому я бачу велику перспективу в кооперації загалом, що надзвичайно важливо для розвитку галузі. А от об'єднання вже в

асоціації дозволяє ефективно відстоювати спільні інтереси, краще гуртуватися, за цим майбутнє.

Кожному виноградареві притаманна своя філософія, що має право на життя, продовжує за сновник господарства. Кожен оцінює власні можливості. Врожай свого виноградника Іван Паук продає іншим виноробам, а також переробляє сам, тому прагне дотримуватися балансу кількості ягід на кущі, що гарантує якість:

– Завжди існує компроміс, якщо ти продаєш кілограми за певною ціною. Звісно, у виноградарів виникають дискусії щодо цього. Хтось збирає виключно кілограм-півтора з куща для власних потреб. Але для великого господарства, яке продає свій виноград, цей принцип нерелевантний: якщо вартість кілограма за ціною не буде мати різниці, чи ти з куща зібрав кілограм винограду, чи три. Та для мене якість усе ж таки лишається одним з основних показників. Тому пильно дивлюся





нороба з Грузії. Саме тоді й заохався у мистецтво виноробства.

Обладнання для виробництва сімейна виноробня Chateau Pauc використовує просте. Це дробарка італійського виробництва, австрійські преси, фільтри, насоси для перекачування, місткості із пластику та нержавіючої сталі, бочки для витримки.

З поля виноград збирають у ящики, потім пропускають через подрібнювач, обладнаний гребневідділювачем. Далі, залежно від типу вина, матеріал витримують або відразу пускають на прес. Використовують класичну технологію по білому способу для білих вин та класичну по червоному – для червоних витриманих вин. Пресів на виробництві декілька: механічний для великих обсягів сировини, ручний для маленьких партій.

Виноробню можна назвати «гаражною» за обсягами виробництва, проте не за технологією. Тут немає промислових комбайнів, але технологічного процесу і чистоти суворо дотримуються. Адже виноробство – це контрольований процес бродіння, підкреслює засновник господарства:

– Незалежно від обсягів виробництва, процеси мають бути контрольовані, якщо ти хочеш мати добру якість вина і впливати на неї. Контрольований процес – це температурний режим, контрольована за кількістю параметрів сировина. Винороб повинен знати, що має на початку. Працювати не із зав'язаними очима, а знати показники винограду, розуміти, на

який кінцевий продукт може з них розраховувати. Потім уже від твоєї роботи буде залежати, наскільки показники готового вина будуть якісними.

Іван Паук дотримується принципу продавати не молоде вино, а витримане, – не менш як два роки. Нині має лінійку з 13 вин. Білі сухі: «Леанка», «Совіньйон Блан», «Променисте» (сорт винограду Трамінер рожевий), «Шардоне». Рожеві сухі: «Розе Мукачівське» (сорт винограду Одеський Рожевий). Червоні сухі: «Мерло», «Каберне Совіньйон», «Мукачівське Ювілейне» (авторський купаж: «Каберне Совіньйон», «Мерло», «Сапераві»). А також напівсолодкі: біле «Леанка», червоне «Мерло». Десертні вина: «Долина нарцисів», «Троянда Закарпаття» (сорт винограду Трамінер рожевий), «Кагор».

Кожен сорт – це окрема історія. Наприклад, досить нетривіальний для сучасної виноробні «Кагор» виготовляють з винограду сорту Каберне Совіньйон, підігрівачи виноградне сушло до 80 градусів. Вино має рубіновий темний колір, м'яку оксамитову щільність, какао-шоколадні нотки у смаку та ароматі. Винороб радить подавати цей напій як до жирного м'яса і птиці, так і до солодоців. Улюблене поєднання – з кавовим десертом.

Або «Долина нарцисів» – біле десертне вино, авторський купаж з сортів винограду Леанка і Біанка. Вміст алкоголю – 16%, цукру – 16%. Має приємну щільну

за кущами, бо хочу кожного року мати якісний врожай. Коли бачу надмірне навантаження на кущ – проріджую. Також контролюю показники шляхом правильного живлення рослин. Кожен кущ особливий, його треба бачити, враховувати роки посадки, потужність.

ВІД ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА – ДО СПРАВЖНЬОГО ШАТО

Власне вино родина Паук виготовляє виключно зі свого винограду. Сімейну виноробню заснували не відразу, а у 2013 році, отримавши знання, досвід та навички. Хоча Іван Федорович ознайомився з цим напрямом, ще обіймаючи посаду голови колгоспу, до складу якого входила виноробня. Каже, мав доброго вчителя – професійного ви-

структуру і в'язкість. Вино самодостатнє, ним можна просто насолоджуватись, кажуть автори. Радять пити охолодженим до 12–14 градусів, маленькими ковточками з чарки для лікерів.

«Багряне Мукачівське» виготовляється з сорту винограду Олег (Діамант) селекції Павла Голодриги двох виноградних сортів: Подарунок Магарача і Трамінер рожевий. Це сухе червоне легке вино з післясмаком ягід.

НОВА СТОРІНКА ІСТОРІЇ ГОСПОДАРСТВА – CHATEAU PAUK

Невдовзі біля виноградників завершується будівництво виноробні з новим обладнанням для збільшення виробничих потужностей, а також процедури ліцензування. А перша «гаражна» виноробня, на якій вже створюють переможні вина, слугує майданчиком для відточування майстерності та рецептур. Відосконалення технологій – це постійний процес, вважає господар:

– Вчитися треба не на великих обсягах, бо потім помилка буде дорого коштувати. У цьому процесі є багато нюансів: різні методи виготовлення вин, нові підходи, нові допоміжні матеріали. Треба все це вивчати, і нічого не ігнорувати. Так, 2019 року ми їздили до Франції на галузеву виставку в Монпельє, щоб подивитися, як своє вино виготовляють французи. На жаль, вітчизняні винороби відстали дуже сильно від флагманів світу. Промислові підприємства дотримуються технологій, вони роблять великі партії, роблять і унікальні вина, але здебільшого це – масовий продукт. А от розвиток приватного виноробства в Україні все ще в зародковому стані. Й ігнорувати досягнення провідних виноробних країн, якими є Франція, Італія, Іспанія, було б неправильно. Чому б нам не використовувати й екологічні препарати, включаючи чисту культуру дріжджів, засоби, які можуть покращити вино? Вони контролюють процес, не є синтетичними хімічними засобами. Треба всіляко покра-

щувати контрольованість процесу та рівень якості вин!

Chateau Pauk – це традиційне шато, розташоване на виноградниках, з первинною переробкою, розливом і дегустаційною залогою, зосередженими в одному місці. Його серцем стане нова виноробня. Комплекс включатиме й будівлі для проживання фермера з родиною, працівників та апартаменти для туристів.

Така стратегія дозволить ефективніше працювати всьому господарству, а виноробові – і контролювати виробництво, й особисто приймати гостей, щоб частувати їх та розповідати про свій продукт. Це можливість показати людям весь процес «з лану до столу»: місце, де вирощується сировина, де і як переробляється. Тоді й процес дегустації матиме зовсім інший настрій – більш осмислений та натхнений. Chateau Pauk – це не про вино в ритейлі, а про родинний затишок, культуру споживання, це розуміння вина як продукту харчування. Це – про нову сторінку в українському виноробстві.

МЕДІАГРУПА «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ» ОГОЛОШУЄ

передплатну кампанію 2021

Журнал Інформує про нові технології у виробництві вина, напоїв на основі фруктів і ягід, медових напоїв, соків тощо. Виходить у комплекті з журналом «Садівництво і Виноградарство. Технології та Інновації».

Передплатний індекс: 60216

Вартість передплати – **550 грн на рік**

Електронна передплата – **450 грн на рік**

Статус передплатника гарантує пільгові умови участі в конференціях і форумах видавництва «Технології та Інновації» – **знижка 10%**

Оформіть передплату за тел. +38 0362 60 88 21, +38 097 968 95 16, +38 096 491 66 92, +38 097 654 31 26

Або надішліть заявку на e-mail: sad2017@ukr.net

«НАПОЇ. ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ»

Виходить **5 разів на рік**

АЛКОГОЛЬНЕ ТА ЯБЛУЧНО-МОЛОЧНЕ БРОДІННЯ:

ЯК ВОНИ ВПЛИВАЮТЬ НА СВІЖІСТЬ ВИНА?

Sandra ESCOT, Head of French, Swiss and Chinese markets, Lallemand SAS. **Anthony SILVANO**, Development and Applications Manager, Lallemand SAS. **Magali DELERIS-BOU**, R&D Manager, Lallemand SAS. **Marion BASTIEN**, technical support, France



В умовах зміни клімату підвищення рН та вмісту алкоголю може призвести до появи більш важких вин, тоді як більшість споживачів надають перевагу більш легким та свіжим. Окрім кислотності, слід також зважати на органолептичний аспект (аромат свіжих фруктів, рослинні ноти тощо). Від початку дозрівання винограду до розливу кожен крок може вплинути на свіжість вина. Ця стаття має на меті представити сучасні рішення та інструменти, що впливають на бродіння і свіжість вина протягом усього процесу виробництва.

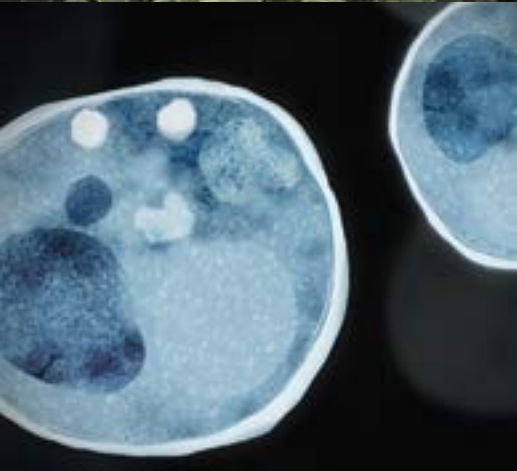
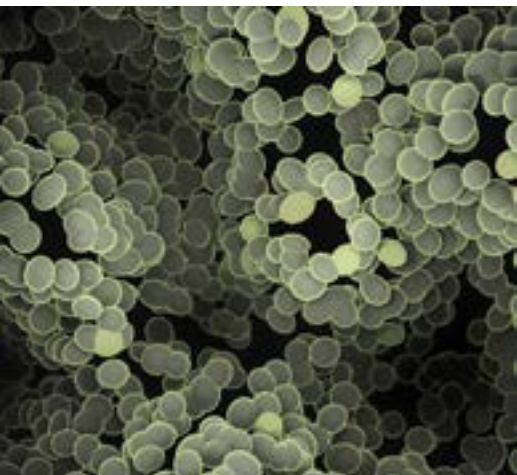
ВПЛИВ СЕЛЕКЦІОНОВАНИХ ПРИРОДНИХ ДРІЖДЖІВ SACCHAROMYCES CEREVISIAE НА КИСЛОТНІСТЬ ВИНА

Кислотність вина – одна з основних його характеристик як з аналітичного, так і з органолептичного погляду. Цей параметр зокрема впливає на хід яблучно-молочного бродіння (ЯМБ), ефективність додавання діоксиду сірки (що є активнішим при низькому рН) та на збереження вина. Хоча при дегустації і немає прямого співвідношення між рН та сприйняттям кислотності, проте відомості про рН дають інформацію про сенсорні властивості вина.

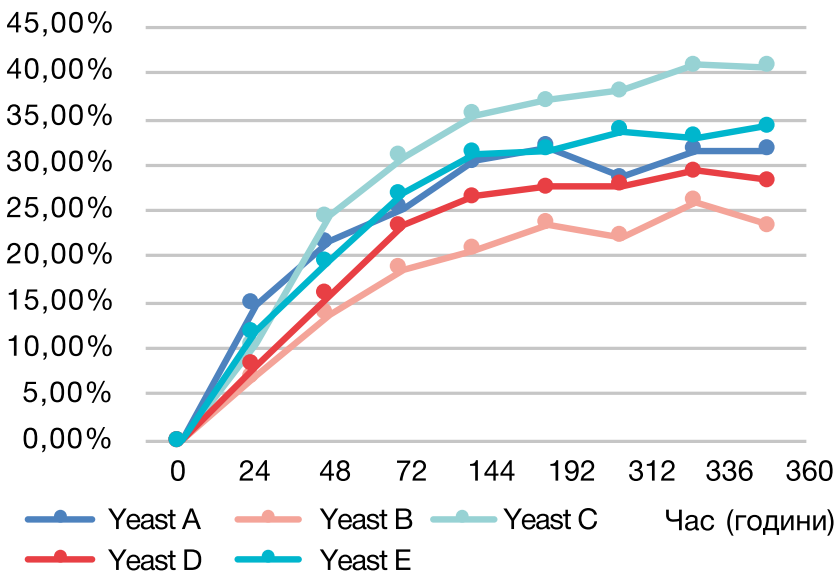
Зміна рН під час алкогольного бродіння (АБ) не є лінійною. На початку АБ після незначного падіння (пов'язаного із засвоєнням азоту дріжджами) рН потім підвищується внаслідок фізико-хімічного феномену, пов'язаного з наявністю етанолу (Akin, 2008). Кореляція між рН, концентрацією кислот і свіжістю складна. Однак яблучна кислота відіграє ключову роль у кислотності та її сприйнятті.

Серед наявних у суслі кислот яблучна друга після винної. Для деяких дріжджів, як-от *Schizosaccharomyces pombe* або *Hanseniaspora occidentalis*, транспорт яблучної кислоти здійснюється за допомогою специфічних мембранних транспортерів (на відміну від *Saccharomyces cerevisiae*, в яких вона транспортується простою дифузією). Чим більше яблучної кислоти в середовищі, тим більше її будуть споживати дріжджі. Температура, рН та початковий рівень азоту відіграють незначну роль у деградації яблучної кислоти. Однак існує значна варіативність між *Saccharomyces cerevisiae* (малюнок 1). Дійсно, навіть якщо транспорт здійснюється простою дифузією, яблучна кислота може проходити різними метаболічними шляхами та перетворюватись на бурштинову, кетоглутарову чи оцтову кислоти та етанол. Саме на цій різниці метаболічних шляхів ґрунтується варіативність дріжджів.

Дріжджі IonysWF™, результат селекції шляхом прогресивної адаптації, проведеної у співпраці



Малюнок 1. Споживання яблучної кислоти різними дріжджами (синтетичне сусло). Source: R&D Lallemand



між Lallemand та INRA Монпельє, є особливими серед *Saccharomyces cerevisiae*. Специфічний характер циклу трикарбонових кислот призводить до значного виробництва деяких органічних кислот, включаючи бурштинову, α -кетоглутарову та яблучну (заявка на патент W02015/11411).

КОНТРОЛЬ АЦЕТАЛЬДЕГІДУ ПІД ЧАС БРОДІННЯ ТА СВІЖІСТЬ АРОМАТУ

Поряд із кислотністю на сприйняття свіжості вина впливають і аромати, які має вино. Контроль природної флори, наявної під час алкогольного та яблучно-молочного бродіння, запобігає розвитку вад, що можуть замаскувати свіжість. Також на сенсорний профіль вина та його свіжість може вплинути вибір дріжджів і бактерій. Ключовою сполукою сприйняття свіжості аромату зокрема є ацетальдегід. Його виробляють дріжджі під час бродіння. Для кожного з *Saccharomyces cerevisiae* притаманна відмінна рівновага його виробництва/споживання. Отож, кінцевий вміст ацетальдегіду може відповідати штаму обраних дріжджів (малюнок 2). З додаванням сульфатів виробництво ацетальдегіду збільшується, але на це також впливає низький рН, дефіцит поживних речовин та низька температура під час бродіння.

Група ICV, Lallemand, SupAgro та INRA Монпельє провели дослі-

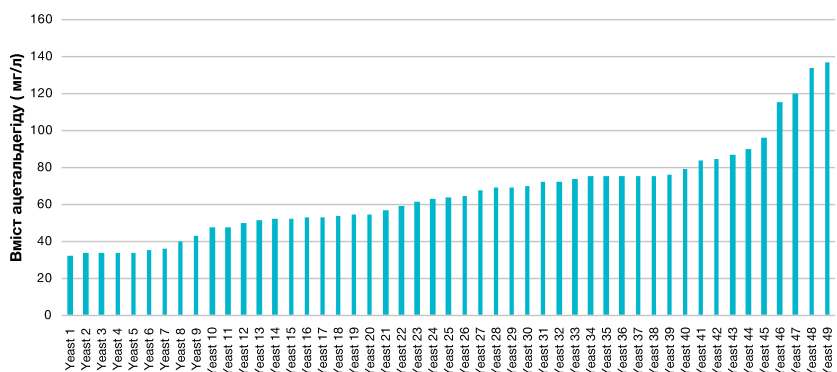
дження з інноваційної методики селекції дріжджів, які виробляють дуже низький рівень SO_2 , H_2S та ацетальдегіду. Перша частина цієї роботи полягала у визначенні метаболічних шляхів і, перш за все, генетичної основи дріжджів у виробленні SO_2 , H_2S та ацетальдегіду. Таким чином вдалось ідентифікувати дві ділянки геному (локуси кількісних ознак) та перенести їх шляхом зворотного схрещування до цільового штаму, який був обраний за його енологічні властивості та продуктивність бродіння. Такий підхід дозволив розробити інноваційний підхід та інноваційну техніку селекції дріжджів, які майже не виробляють SO_2 , H_2S та ацетальдегід (заявка на патент РТС/ІВ220131050623). Отже, наявність дріжджів з низьким виробництвом ацетальдегіду (або взагалі

без нього) може допомогти сприйняттю свіжості вина. Винні бактерії також впливають на вміст ацетальдегіду, зменшуючи вміст цієї сполуки під час яблучно-молочного бродіння (ЯМБ). Оскільки значна частина доданого SO_2 з'єднується з ацетальдегідом, наявним у середовищі, можна зменшити кількість зв'язаного SO_2 шляхом ко-інокуляції, або проведення стабілізації вина приблизно через тиждень після закінчення ЯМБ (таблиця 1).

ЯБЛУЧНО-МОЛОЧНЕ БРОДІННЯ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА СВІЖІСТЬ ВИНА

На відміну від дріжджів *Saccharomyces cerevisiae*, винні бактерії *Oenococcus oeni* мають ген, що кодує малат-пермеазу (Tourdot-Maréchal et al., 1993). Яблучна кислота потрапляє в клітину як через певні мембранні перміази, так і за допомогою пасивної дифузії, що може відповідати 50% яблучної кислоти при рН 3,2. Потім яблучна кислота перетворюється в молочну та виділяється в середовище. У результаті збільшується рН (від 0,1 до 0,3) та знижується загальна кислотність. *Lactobacillus plantarum* ML Prime® – це особливий випадок. Використовується при ко-інокуляції та завдяки гомоферментативному метаболізму гексоз дуже швидко поглинає яблучну кислоту (від 3 до 7 днів), не виробляючи оцтової кислоти. Завдяки високій швидкості ЯМБ вся яблучна кислота, що є в суслі, перетворюється в молочну, перш ніж дріжджі, що проводять спиртове бродіння,

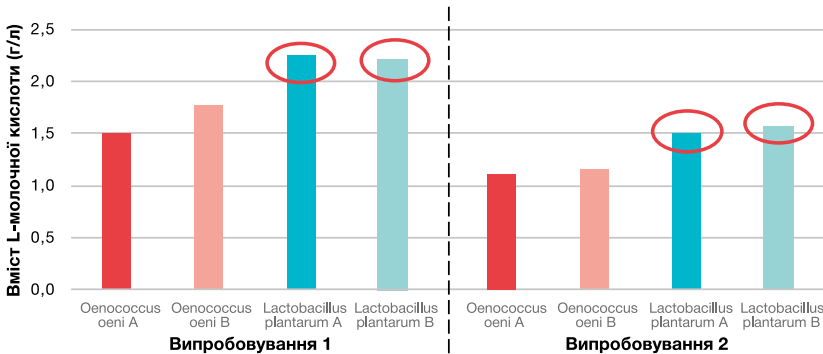
Малюнок 2. Класифікація різних дріжджів за функцією наявності ацетальдегіду в кінці АБ (синтетичне сусло). Source: R&D Lallemand



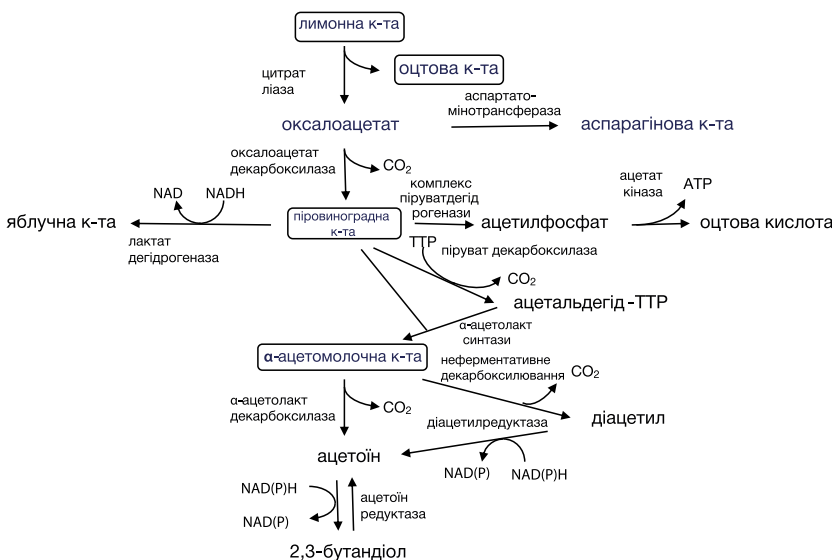
Source: Cornell University

Шардоне		pH 3.2	pH 3.35	pH 3.5	pH 3.65
Кінцевий вміст ацетальдегіду (мг/л)	Після АБ	29.6 ± 0	30.4 ± 0.5*	16.0 ± 4	12.6 ± 0
	Ко-інокуляція	19.0 ± 1	12.5 ± 0.1	15.4 ± 0.1	7.3 ± 0.4
Кінцевий вміст зв'язаного SO ₂ (мг/л)	Після АБ	71.5 ± 15	84.5 ± 11	64.5 ± 4	64 ± 2
	Ко-інокуляція	59.5 ± 7	57 ± 7	59 ± 4	45 ± 6

Малюнок 3. Остаточний вміст L-молочної кислоти в кінці ЯМБ (вино виготовлено з Барбера, Італія, 2017)



Малюнок 4. Метаболізм лимонної кислоти для Oenococcus oeni Джерело: Eveline Bartowski, AWRI 2004



мають можливість її споживати. Таким чином, кінцевий вміст молочної кислоти вищий при ко-інокуляції з *Lactobacillus plantarum* ML Prime®, ніж при ко-інокуляції з *Oenococcus oeni*. Це також відповідає позитивному впливу на свіжість вина (малюнок 3).

СЕЛЕКЦІОНОВАНІ ВИННІ БАКТЕРІЇ ТА ДІАЦЕТИЛ

Як ми зазначили раніше, вибір селекціонованих винних бактерій може вплинути на сенсорний профіль вина. Ключовою сполукою, яка в надмірній кількості може зробити вино важким, зокрема є діацетил. Його вміст залежить від деяких параметрів: температури, швидкості яблучно-молочного бродиння, контакту з осадом і т.д. Вибір винних бактерій та часу інокуляції також є ключовими факторами. *Oenococcus oeni* виробляє діацетил, здебільшого за рахунок деградації лимонної кислоти (малюнок 4), при цьому існує відмінність між штаммами. І тут ключовим є час інокуляції, тому що при ко-інокуляції діацетил одразу перетворюється дріжджами в 2,3-бутандіол, сполуку без запаху. За бажання проводити яблучно-молочне бродиння в білих та рожевих винах необхідно враховувати «діацетил»-параметр, щоб зберегти їхню свіжість.

ВИСНОВКИ

На свіжість вина може впливати його кислотність, а також інші сполуки та їхня взаємодія. Тому необхідна детальна характеристика властивостей дріжджів і винних бактерій. Також важливе розуміння параметрів, які можуть вплинути на ці мікроорганізми. Загальне знання цих різних факторів надає можливість виноробам користуватись широким спектром біотехнологічних інструментів для досягнення бажаного сенсорного профілю.

ТЗОВ «Біомастер», Україна
 м. Київ, вул. Клавдіївська, 23/15, к. 124
 +38 (044) 355 01 91, +38 (068) 095 45 08
 e-mail: info@biomaster.com.ua
Винороб Валентина Чигринець
 тел.: +38 (068) 492 21 63
 enolog.biomaster@ukr.net
 www.biomaster.com.ua
 www.facebook.com/biomaster.com.ua

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



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

ORIGINAL BY CULTURE



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS/PROTECTIONS



ENZYMES



SPECIFIC INACTIVATED YEASTS



D-4750AN



VINEYARD SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Visionary biological solutions

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

Останні новини
від компанії Тарі:

ПРОБКА

ТЕМА – МОНОБЛОЧНА ПРОБКА З КОНТРОЛЕМ ВІДКРИВАННЯ (Tamper Evident Monoblocco), або ж пробка з поясом

ТЕМА була розроблена для сектора міцного алкоголю, щоб забезпечити споживача від підробок і зекономити кошти для заводника.

Цю інновацію **ТЕМА** виносить на ринок алкоголю завдяки пластиковому поясу, що розміщений у пробці. Цей пояс гарантує герметичність закупорки пляшки, що мінімізує ризик підробки напою, оскільки пояс потрібно зняти, щоб споживати товар. Під час відкривання пляшки

цей пояс руйнується і одягнути його знову неможливо.

До **ТЕМА** зазвичай використовували PVC термокапсули, які не є надійними, оскільки не можуть забезпечити жодного підтвердження справжності. Термокапсулу можна легко зняти і навіть підробити.

Окрім того, що цей процес несе додаткові витрати і вимагає більш тривалої фіксації термокапсули на пляшці, він не додає упаковці естетичної цінності

й закриває собою пробку. Наш інноваційний пояс у **ТЕМА** є ідеальним рішенням для закорковування пляшок, оскільки виготовляється разом із пробкою і не потребує додаткового нанесення на пляшку. Його так само легко відкрити, як і закрити. Це означає, що додаткових витрат немає – це навіть дає змогу заощадити. Пояс гармоніює з упаковкою в цілому, не впливає на естетичну привабливість товару і зовсім не маскує пробку – її видно і легко можна впізнати.



Ми вирішили застосувати своє останнє нововведення до однієї з наших найбільш популярних пробок – типу Моноблок. Синтетична пробка, виготовлена без використання клею. Мінімалістична, але з високим рівнем можливостей персоналізації, із різноманітними кольорами для прояву індивідуальності бренду, з можливістю нанесення логотипу на топ диска та на його боковій частині. Пояс і пробка можуть бути виконані в різних кольорах, що дає простір для творчості й дозволяє зробити його повністю індивідуальним.

Також доступні такі персоналізації, як тиснення, друк логотипу зверху, а також тиснення на ніжці. **ТЕМА** наразі доступна з діаметром топ диска 29 мм.

**Оберіть пробку ТЕМА,
щоб забезпечити
безпеку свого продукту,
швидкість виготовлення
та заощадити,
застосовуючи цей
додатковий елемент**



СТВОРЕНО ДЛЯ ВІДКРИТТЯ

Поєднуючи стійкість, інновації, красу та ексклюзивність,
ми розробляємо маленькі шедеври дизайну для ринку напоїв преміумкласу.
Наші вироби створені для збереження якості вашого продукту,
підкреслення індивідуальності та досконалості дизайну, роблячи його незабутнім.
Ексклюзивні пробки, які «призначені для Відкриття».

Tapig | LIQUOR & JUICE
BEAUTY ON TOP

COLLECTION: TEMA

tapigroup.com

Контакти в Україні, Грузії, Молдові
та інших країнах Балтії:
В'ячеслав Шийш, +38 067 360 81 67
v.shysh@tapigroup.com

«ЧЕРВЕНЕ ВИНО-2021»: якість і традиції Закарпаття

Світлана МЕЛЬНИК

Фестиваль «Червене вино» вже 26 років поспіль проводиться в Мукачеві в січні. Це якраз той час, коли вино врожаю року, що минув, тільки-тільки настоялось і набуло всіх своїх найкращих смакових якостей. Кращих виноробів Закарпаття на фестивалі визначає компетентне журі та дегустаційна комісія. А на гостей свята чекають концерти, дегустації і традиційні забави.



Цього року майже пів сотні виноробів змагалися за перемогу в кількох номінаціях. Усього на конкурс привезли 156 зразків вин. Найвідоміший винний фест України відбувався онлайн на території історичного музею «Замок Паланок». За словами організаторів заходу, карантинний рік дав можливість організувати оцінку зразків вина за міжнародною системою оцінювання OIV за шкалою від 0 до 100 балів. А це означає, що номінацій та найвищих нагород могло бути декілька. Крім того, всі вина були зашифровані та поміщені у спеціальні пакети, аби судді не впізнали зразок.

Дегустували вина три дні. Серед головних критеріїв – колір, прозорість, аромат, смак та післясмак. Таким чином вино ніби розкладають на частини і визначають його якість.

– «Червене вино» проводиться вже 26-й рік поспіль. Я цього року напоїг на тому, щоб «Ізабеллу» вивести окремо з категорії червоного вина, тому що вона не мала б шансів біля «Каберне» чи «Мерло», а так – отримали нову категорію. Крім того працювало одночасно дві комісії, щоб вони могли об'єктивно оцінити представлені їм зразки. Самі учасники конкурсу також могли спостерігати за тим, як відбувається процес оцінки вин, – зауважив голова Спілки приватних виноградарів та ви-

норобів Закарпаття Олександр КОВАЧ.

Організатори і журі зазначають, що з року в рік українські винороби дивують комісію смаками та високою якістю вин. І знані, й молоді виноградари та винороби постійно вдосконалюють свої вміння і, звісно, працюють над відродженням автохтонних закарпатських сортів винограду.

ДОСВІДЧЕНІ ВИНОРОБИ І НОВАЧКИ: ОЦІНКУ ОТРИМУЄ КОЖЕН

Закарпаття – край сімейного виноробства, тут уже багато років майже в кожному будинку займаються виробництвом вина, передаючи власні секрети і рецепти з покоління в покоління.

– Беру участь у фестивалі 25-й раз, – розповідає **винороб у третьому поколінні Василь АНТАЛОВСЬКИЙ.** – Привіз сухі, десертні, білі та червоні вина власного виробництва й, звісно, хочу почути чесну оцінку комісії і побачити, що привезли колеги.

Учасники-винороби кажуть, що попри нові світові виклики, погодні катаклізми та інші перипетії виноградарство далі розвивається.

– Виноград родить щороку, отже щороку, незважаючи ні на що, ми маємо роботу, – ділиться ще один учасник фестивалю, **голова ФГ «Михайлик» Іван ПАУК.**

– Свої вина на «Червене вино» я привіз у сьомий раз. Це вина з винограду, який я вирощую самостійно ще з 2005 року. Шкода, що цього разу через карантинні обмеження туристи не змогли повноцінно оцінити наші старання, але, сподіваюсь, незабаром ми все ж зможемо запрошувати в гості поціновувачів наших вин.

Винороб Роман ГОБАН розповів, що такий конкурс для нього – це одна нагода почати рік вдало та з гідним досягненням:

– Цього року до участі в дегустаційному конкурсі «Червене вино» допускалися виключно виноградні вина (винні напої) не брали участь. У моєму асортименті виноградних вин не так уже й багато, в основному це Ізабельні вина. Приємно, що моє напівсухе вино «Ізабелла» 2019 року отримало бронзову відзнаку, для мене це мотивація розвиватися далі. Зауважу, що конкуренція була велика: майже 40 виноробів та понад 150 конкурсних дегустаційних зразків! Крім того, оцінка сомельє проводилася за світовими стандартами – це теж додало хвилювання. Дякую усім, а далі – буде ще краще!

Організатори фестивалю вже готуються до наступних змагань. У планах – проводити попередню дегустацію, аби відсіяти зразки, які не будуть брати участь у конкурсі. Також незабаром світ побачить

чить спеціальний сайт «Червене вино», де будуть опубліковані всі імена, контакти і вина переможців.

Отже, за результатами рішення дегустаційної комісії конкурсу «Червене вино 2021» нагороди отримали:

ВЕЛИКА ЗОЛОТА МЕДАЛЬ

- Винороб **Карло Шош**, у номінації «Краще біле напівсолодке вино»: «Рислінг Італійський».

- Винороб **Олександр Ковач**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Камер 2018».

«ЗОЛОТО»

- «Сімейний підвал Параски», у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Мерло», «Краще біле напівсухе вино»: «Шардоне».

- Винороб **Руслан Орос**, у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Реслер (2019)», «Краще біле сухе вино»: «Цитрон Магарача».

- Винороб **Карло Шош**, у номінаціях: «Краще біле сухе вино»: «Рислінг Рейнський», «Краще біле напівсухе вино»: «Бакатор», «Серемський зелений».

- Винороб **Олександр Ковач**, у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Рубін Карпат», «Краще десертне вино»: «Троянда Карпат».

- Винороб **Віталій Муска**, у номінаціях: «Краще біле сухе вино»: «Липовина», «Краще десертне вино»: «Вермут».

- Винороб **Василь Лендсьєл**, у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Каберне совіньйон», «Краще біле сухе вино»: «Мускат жемчужний».

- **ФГ «Терруар»**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Цвайгельт (2018)».

- «**Винна мануфактура Штифко**», у номінації «Краще біле сухе вино»: «Мелодія Сонця».

- Винороб **Олександр Пауш**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Совіньйон блан».

- Винороб **Федір Павлишинець**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Леанка».

- Винороб **Йосип Фудела**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Угочанська рапсодія».

- Винороб **Іван Паук**, у номінації «Краще десертне вино»: «Кагор».

- Винороб **Ернест Біров**, у номінації «Краще десертне вино»: «Кагор (2016)».

- Винороб **Василь Надь**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Каберне совіньйон (2018)».

- Винороб **Анна Гегедош**, у номінації «Ізабелла»: «Ізабелла (2018)».

«СРІБЛО»

- Винороб **Іван Паук**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Шардоне».

- Винороб **Ференц Боркосі**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Купаж (2020)».

- Винороб **Олександр Ковач**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Біанка (2019)».

- Винороб **Іштван Берецкі**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Мускат оттонель».

- Винороб **Ернест Біров**, у номінаціях: «Краще десертне вино»: «Троянда Закарпаття (2014)», «Краще біле сухе вино»: «Рислінг Італійський (2020)».

- Винороб **Василь Анталовський**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Каберне».

- Винороб **Іштван Варга**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Сапераві (2019)».

- Винороб **Олександр Пауш**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Каберне».

- Винороб **Василь Надь**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Мерло (2018)».

- Винороб **Іштван Шімон**, у номінації «Краще червоне сухе вино»: «Голубок».

- Винороб **Емеріх Крицький**, у номінаціях: «Краще десертне вино»: «Спокусник», «Краще червоне сухе вино»: «Заповітне».

- Винороб **Іштван Варга**, у номінації «Краще десертне вино»: «Бенянська Троянда».

- Винороб **Федір Павлишинець**, у номінації «Ізабелла»: «Ізабелла напівсолодка».

- Винороб **Василь Лендсьєл**, у номінаціях: «Ізабелла»: «Ізабелла напівсолодка», «Краще біле сухе вино»: «Іршаї Олівер».

- **ФГ «Терруар»**, у номінаціях: «Розе»: «Розе сухе», «Краще червоне сухе вино»: «Мерло (2018)».

- **ФГ «Фечора фемелі вайнері»**, у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Цвайгельт», «Туран», «Розе»:

«Цвайгельт-розе напівсухе».

- **ФГ «Терруар»**, у номінації «Вибір мера»: «Цвайгельт (2018)».

«БРОНЗА»

- Винороб **Руслан Орос**, у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Каберне фран (2019)», «Краще біле сухе вино»: «Мускат Голодриги (2019)».

- Винороб **Василь Лендсьєл**, у номінаціях: «Краще червоне сухе вино»: «Цвайгельт», «Мерло», «Бастардо», «Краще Розе»: «Каберне розе», «Кращі десертні вина»: «Троянда Карпат», «Ізабелла»: «Ізабелла» десертне.

- **ФГ «Терруар»**, у номінації «Краще десертне вино»: «Мускат оттонель».

- Винороб **Василь Анталовський**, у номінації «Краще десертне вино»: «Кагор».

- Винороб **Йосип Машіка**, у номінації «Краще десертне вино»: «Червона Ружа».

- Винороб **Елемір Кейс**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Бакатор».

- Винороб **Михайло Черепаня**, у номінаціях: «Краще біле сухе вино»: «Біанка».

- Винороб **Емеріх Крицький**, у номінаціях: «Краще біле сухе вино»: «Іршаї Олівер».

- Винороб **Ференц Пак**, у номінації «Краще Біле сухе вино»: «Мускат».

- Винороб **Іштван Берецкі** у номінації «Краще біле сухе вино»: «Біанка».

- Винороб **Іштван Шімон**, у номінаціях: «Краще біле сухе вино»: «Трамінер», «Краще червоне сухе вино»: «Неро», «Червоне Кюве».

- Винороб **Слава Дрогобецький**, у номінації «Краще біле сухе вино»: «Мускат (2017)».

- Винороб **Роман Гобан**, у номінації «Ізабелла»: «Ізабелла», напівсухе (2019).

- Винороб **Михайло Талабіра**, у номінації «Ізабелла»: «Ізабелла», напівсухе.

Також винороби **Ян Кобака**, **Іван Гудивок**, **Сергій Кус**, **Михайло Шаланкі**, **Юрій Курта**, **Леонід Гезун**, **Йосип Машіка**, **Іван Мишкулинець** отримали спеціальні дипломи.



«Чарівна країна – чарівним жінкам»

Винний клуб «Галерея» зібрав гостей на феєричну грузинську вечірку-дегустацію у Рівному

Катерина ОЛАР

Друге засідання відновленого Винного клубу «Галерея» було присвячене Грузії. Напередодні Міжнародного дня жінок, 3 березня 2021 року, у рівненському ресторані KINZA гості дегустували ігристі й тихі вина, коньяк, насолоджувалися смачними стравами грузинської кухні від кращого ресторану Рівненщини, виступом ансамблю грузинського танцю «Лавіта».

Окрасою вечора стали чуттєві та ніжні пісні у виконанні народної артистки України Наталії-Марії Фарини. Друга вечірка-дегустація викликала великий резонанс: зал був переповнений гостями. І це не дивно, адже культура споживання якісного вина в країні невпинно зростає, а коло тих, хто сповідує ідею якості життя, невпинно збільшується.

Програма другої дегустації Винного клубу «Галерея» була насиченою та цікавою. На початку вечора гостям запропонували вітальний напій Welcome drink – ігристе вино від партнера Винного клубу українсько-грузинської компанії Marani. Ігристі вина ТМ Marani вразили гостей високою якістю, вишуканим ароматом та надзвичайно ніжним смаком.

У своєму вітальному слові **президент Винного клубу «Галерея» Катерина КОНЄВА** розповіла про історію створення Винного клубу «Галерея» як одного з успішних проєктів медіагрупи «Технології та Інновації», співзасновницею якої вона є:

– Сьогоднішнє засідання Винного клубу «Галерея» має назву «Чарівна країна – чарівним жін-

кам». І це не дивно, адже в залі дуже багато чарівних жінок, а на вулиці – чарівна весна. Напевно, у контексті засідання Винного клубу вам було б цікаво послухати, чому я вирішила працювати у винній тематиці. Уявіть собі картину: палючий серпень, і я на виноградниках компанії «Таврія», що на Херсонщині. Милуюся незрівнянним пейзажем, розкішними виноградними гронами, наповненими сонячним соком, трояндами, які виноградарі завжди саджають біля кожного рядка... Я зрозуміла тоді, що немає нічого кращого в житті, ніж бути дотичним до виноградарства й виноробства. Як наслідок – був створений журнал «Галерея напоїв і делікатесів», організований перший в Україні Міжнародний винний

бал та заснований Винний клуб «Галерея». Паралельно ми з моїм бізнеспартнером і дочкою Надією Яцук почали видавати журнал «Напої. Технології та Інновації», якому нещодавно виповнилося 10 років. Медіагрупа «Технології та Інновації» за цей час відчутно розвинулася. Ми працюємо у садівничій тематиці, ягідній, горіховій, пивній тощо. Відроджений Винний клуб «Галерея» – це наш вклад у підвищення культури споживання вин та інших напоїв. Це своєрідний місток до споживачів, до всіх людей, які прагнуть розширити свій світогляд, жити насичено й цікаво. Мета Винного клубу благородна – дарувати людям приємні емоції, підвищувати культуру споживання вина та якість життя гостей дегустацій.



Гості Винного клубу «Галерея» мали унікальну можливість скуштувати три види ігристого вина Marani: Marani Brut, Marani Medium Sweet White, Marani Medium Sweet Rose.

Marani Brut – свіже біле ігристе вино, з ніжними фруктовими відтінками у смакові й ароматі.

Marani White Medium Sweet – ігристе вино, у смаку якого відчуються ніжні нотки зеленого яблука та цитрусових.

Marani Medium Sweet Rose – ігристе вино, в ароматі якого домінує черешня в поєднанні з нотками ванілі й прянощів. Напій має вишуканий смак із фруктовими тонами і легкими нотками чорносливу, теплим післясмаком.

ІГРИСТИЙ ПОЧАТОК

З вітальним словом до гостей вечірки-дегустації звернувся представник компанії Marani Андрій ДЯК, який розповів про ігристі вина, котрі всі дегустували на початку вечора.

– Слово «marani» у перекладі з грузинської означає «погріб». Це сакральне місце для кожного грузина, котрий займається виноробством. Грузія – колицка виноградарства та виноробства. Сьогодні в Грузії є близько 500 автохтонних сортів винограду. «Телавський винний погріб», традиції якого ми представляємо в Україні, заснований 1915 року. Його продукцію експортують у 30 країн світу. Вина, виготовлені на підприємстві, мають 250 нагород на міжнародних дегустаційних конкурсах. Вино, яке дегустували сьогодні, виготовляють із традиційних сортів винограду – Рислінгу та Сапераві. Кожне вино має унікальну технологію виготовлення. Тому надіюся, що ці ігристі вина знайдуть поціно-

вувачів серед учасників Винного клубу, – зазначив **Андрій ДЯК**.

Компанія Marani продемонструвала гостям Винного клубу «Галерея» вишукану й романтичну Грузію.

БІЛІ І ЧЕРВОНІ. ЦЕ Й ВИТРИМАНІ

Головна особливість Винного клубу «Галерея» полягає в тому, що тут не лише презентують вина та інші напої, а й розповідають про основні правила дегустації, поєднання напоїв та їжі (фудпейринг), правила споживання і т. д. Головним винним партнером засідання Винного клубу цього разу був винницький «Винний Дім Гігінешвілі», який створив грузин Володимир Гігінешвілі. За кілька років молода винна компанія вийшла в перші ряди українських виробників вина. Цього разу гості Винного клубу «Галерея» мали рідкісну можливість дізнатися про все з перших уст – від головного технолога «Винного дому Гігінешвілі», корінного грузина

Зази Іорданішвілі. Упродовж вечора **Заза ІОРГАНІШВІЛІ** розповідав про вина «Винного дому Гігінешвілі», про технологію їхнього виготовлення, про те, як ці вина правильно дегустувати.

Заза Іорданішвілі наголосив, що в Україні, як і в Грузії, є величезний виноробний потенціал, є вина, якими можна пишатися.

Гості Винного клубу «Галерея» дегустували як біле, так і червоні вина «Винного дому Гігінешвілі», причому родзинкою дегустації було витримане у французькому дубі вино Alibernet червоне сухе 2017.

Rkatsiteli біле сухе 2019 р. – вишукане вино із гармонійною, збалансованою гірчинкою.

Alibernet червоне сухе 2019 – досконале вино із багатим, насиченим, але дуже тонким смаком, зі стриманою кислотністю та цитрусовими нотками.

Alibernet reserve червоне сухе 2017 – витримане вино з гармонійним, збалансованим смаком із пряним післясмаком і нотками смородини в ароматі.

«Винний дім Гігінешвілі» відкрив гостям дегустації Україну досконалих вин.

МІЦНИЙ, АРОМАТНИЙ, БАГАТОГРАННИЙ

На дигестив гостям Винного клубу запропонували знаменитий грузинський коньяк ТМ Sarajishvili. Компанія «Сараджишвілі» – одне з найстаріших підприємств, яке ви-



готовляє високоякісні грузинські коньяки з автохтонних грузинських сортів винограду уже понад сто років. На рахунку бренду понад 250 нагород. Коньяки виготовляють за класичною французькою технологією, витримують у бочках із міцного грузинського дуба, тому кожен коньяк Sarajishvili вразив благородним смаком, вишуканим ароматом та приємним післясмаком. Дистриб'ютором цих напоїв в Україні є компанія «ДісНа».

Напої так не смакували б без смачних і доречних закусок. Цього разу гастрономічний супровід вечора забезпечив рівненський ресторан кавказької кухні **KinZa**. Гості мали нагоду посмакувати традиційними грузинськими стравами, як-от долма з бараниною і соусом мацоні, пхалі з буряком, морквою та шпинатом, хачапурі по-мегрельськи, іншими закусками. Меню ретельно підібрали до напоїв, презентованих на дегустації. Тому гості відкрили для себе цілу гаму надзвичайних смаків. Куштуючи вишукані страви, кожен гість вечора-дегустації ніби побував у далекій Грузії. Адже атмосфера Винного клубу «Галерея» вдало передала весь колорит країни.

Винний клуб «Галерея» – це ГАЛЕРЕЯ смаків, ароматів, ГАЛЕРЕЯ цікавих зустрічей і надзвичайних емоцій. Саме такі емоції присутнім подарувала народна артистка України, лауреат мистецької премії ім. Германа Жуковського від Національної музичної спілки **Наталія-Марія Фарина**.

– Дуже приємно бачити цих чудових людей, які не сидять удома біля комп'ютерів, а прийшли сюди поспілкуватися, підвищити свою культуру споживання вина та насо-

лодитися хорошим товариством. У цьому – цінність Винного клубу «Галерея», – поділилася враженнями **Наталія-Марія ФАРИНА**.

Родзинкою вечора став виступ колективу **LAVITASHOW**, який наповнив атмосферу грузинськими ритмами, подарував шоу із запальними танцями й жартами.

Найбільш інтригуюча частина вечора – уже традиційний розіграш цінних подарунків – вин від «Винного дому Гігінешвілі», коньяку Sarajishvili, наборів журналів про напої від медіагрупи «Технології та Інновації», до яких увійшли видання «Напої. Технології та Інновації», Beer Technologies, каталог «BEER Inside. Пивна мапа України». Також розіграли два сертифікати на відвідування процедури з догляду за обличчям від ексклюзивного партнера Винного клубу «Галерея» – Медичного центру Яни Кравчук.

Як зауважила сама **Яна КРАВЧУК**, цей клуб є унікальним, оскільки дозволяє гостям не лише відкрити для себе розмаїття винного світу, але й задає планку якісного, красивого життя.

Одна із гостей, **власниця косметологічного салону Тетяна ЧУГАЙ**, яка волею випадку отримала в подарунок 10-річний коньяк Sarajishvili, зазначила:

– Я ніколи б не подумала, що в Україні настільки розвинене виноробство, що в нас є такі чудові вина. Сьогоднішній захід дуже цікавий та пізнавальний!

Своїми враженнями поділилася й інша **переможниця розіграшу, пані Юлія ЩЕРБЯК**, яка отримала в подарунок набір журналів про напої від медіагрупи «Технології та Інновації»:

– Мені дуже приємно провести Цей вечір – своєрідна емоційна зарядка. Дякую організаторам.

Засідання Винного клубу «Галерея» організатори мають намір проводити щомісяця – і не лише в Рівному, а й в інших містах України. Для учасників і партнерів Клубу заплановані презентації продукції українських та європейських виробників вин, коньяків, віскі, пива, сидрів, соків, а також продуктів харчування. До вступів на засіданнях Винного клубу запрошуюватимуть як відомих виконавців, так і артистів-початківців, які демонструватимуть свій талант і натхнення й надихатимуть учасників Винного клубу.

Організатори мають у планах проводити і дегустаційні винні тури на українські виноробні. А ще у планах «Галереї» – проведення Винних балів, які також стануть відновленою традицією автора ідеї проєкту Катерини Конєвої.

Варто наголосити, що Винний клуб «Галерея» має на меті популяризацію якісних напоїв, виховання і просування культури їхнього споживання з наголосом на свідомому і помірному споживанні алкоголю. Учасниками засідань можуть бути лише дорослі люди, віком від 18 років.

Дегустації проводяться з дотриманням усіх санітарно-гігієнічних вимог!

Із приводу участі та партнерства з Винним клубом «Галерея» звертайтеся за контактами:

Ірина Петронюк, координатор проєкту: +38 096 49 16 692 (viber),

Ірина Калюжна, тел. +38 096 45 87 682(viber), reklama.nti@ukr.net