

БЕЗ ВИНЫ ВИНОВАТЫЙ ИЛИ О ТОЛЕРАНТНОСТИ, ВЕЖЛИВОСТИ И КОМПЕТЕНТНОСТИ

Косюра В.Т. - инженер-технолог, винодел (стаж работы в виноделии – 60 лет, в том числе в науке и образовании – 45 лет), доктор технических наук, профессор Магараца

(по поводу статьи «Судьбы виноделия Украины» Шольца-Куликова Е.П. в журнале «Виноград», №№ 4, 5, 2013 г. и выступления Генерального директора корпорации «Укрвинпром» В. Кучеренко 17.08.13 г. во время заседания рабочей группы по акцизам в Комитете ВР Украины по вопросам налоговой и таможенной политики)



*Крайне просто природа сама
разбирается в нашей типичности:
чем у личности больше ума,
тем печальней судьба этой личности.*
ИГОРЬ ГУБЕРМАН

Реакцию «Редакции» журнала «ВиноГрад» на некоторые выступления академика Национальной академии аграрных наук Украины (НААН) Луканина А.С. в печати, обобщенные в его статье «Зима виноделия Украины» (Газета севастопольских виноделов, «Вести», 15.02.13 г.) по поводу очень серьезных проблем виноделия Украины, на мой взгляд, вряд ли можно признать адекватной. Ведь в статье А.С. Луканина речь идет ни много, ни мало, а о судьбе виноделия Украины, как и обозначено в редакционной статье. Но почему же о серьезных проблемах их освещение в редакционной статье идет, мягко говоря, не совсем серьезно. Признаюсь, я не искушен в редакционных организационных тонкостях, но ответьте, «Редакция журнала ВиноГрад» - это кто, Главный редактор и его заместитель, или в том числе Редакционный Совет и Редакционная коллегия? Судя по содержанию статьи, «Редакция» не новичок в виноделии, значит она не только Главный редактор и его заместитель. А что касается вопроса, то какой бы не последовал ответ, у меня создается впечатление, что критика, направленная не только на содержимое статьи, но и на А.С. Луканина уже как на человека, исходит и от меня. Так это, или нет, но в любом случае, моего согласия с реакцией «Редакции» нет. Тем более, если критика действительно исходит и от меня, то некорректность такого поступка «Редакции» очевидна. Я такого права, как член Редакционной коллегии журнала, не давал. Тем не менее, призыв профессора Шольца-Куликова Е.П. к толерантности и вежливости принимаю, считая его очень важным. Поэтому к «сильным» словам постараюсь не прибегать. Пообещав, тут же сразу и спрошу, о какой толерантности и вежливости, и о какой дискуссии может идти речь, если «Редакция» (скажи, кто ты?) называет А.С. Лу-

канина одиозной фигурой, и с плохо скрываемой насмешливостью и язвительной иронией, якобы подчеркивая его недоступность со стороны виноделов, по сути, ставит под сомнение его заслуженные звания и ученые степени? Нет, он не «ненавистный» и не «вызывающий к себе отрицательное отношение»! Использованные «Редакцией» эпитеты могут принадлежать только отдельному лицу или лицам крайне, без всякой толерантности и вежливости, недоброжелательно относящимся лично к А.С. Луканину. Их имена, проще всего надо было бы назвать, а не выступать от имени виноделов Украины, которые будто не могут к нему подступиться.

Прежде чем стать академиком, А.С. Луканин прошел хорошую школу виноделия. С 1980 г. я был свидетелем его становления как научного сотрудника в «Магараче» и в Институте химии поверхности НАН. Вот его краткий послужной список – студент одесской школы виноделия А.А. Преображенского, винодел-практик – 9 лет (1977...1986 гг.) работал на винодельческом заводе в совхозе, 1981..1985 гг. - аспирант института «Магарач» заочного обучения, 1989...1991гг. - докторант института «Магарач», затем сотрудник Главка науки Госагропрома Украины по вопросам виноделия. Его научными руководителями были профессор Зинченко В.И. и академик НАН Чуйко А.А.

За 10 лет работы в президиуме НААН (1991...2001гг.) прошел путь от ученого секретаря до академика-секретаря Отделения пищевой и перерабатывающей промышленности; 10 лет (1995...2005гг.) на должности доцента, затем профессора - читал курс лекций по виноделию на кафедре броидильных производств в Национальном университете пищевых технологий.

В 1992 г. – лауреат Государственной премии Украины в области науки и техники, с 1993 г. – доктор технических наук, 2002 г. - профессор, в 1999 г. избран членом-корреспондент, а в 2007 г. – академиком НААН.

2000...2013 гг. - эксперт ВАК Украины, с 2005 г. - эксперт Комитета по Государственным премиям Украины в области науки и техники.

В 2001 г. Луканин по своей инициативе в системе НААН создал Лабораторию мониторинга сырьевых ресурсов для виноделия и основал новые научные направления в Украине:

- «Технологическая оценка древесины дуба Украины для виноделия»;
- «Технологическая оценка сырьевых ресурсов яблок для производства сидров и плодовых дистиллятов»;
- «Технология коньяков и бренди на основе дуба Украины».

С 2001 г. он тесно сотрудничает с коньячными заводами СНГ и с дистиллериями в странах ЕС, постоянно изучая их положительный опыт, так недостающий отечественному виноделию.

И какую бы должность А.С. Луканин не занимал, его позиция в виноделии всегда была принципиальной, со знанием предмета, и в этом он был не одинок, как утверждает «Редакция». Он исполнял свои обязанности, а не занимался своими делами и всегда имел смелость думать самостоятельно и говорить, не преклоняясь перед авторитетами, иногда ложными. Он признан коллегами в России, Грузии, Азербайджане, Молдове, Казахстане, Узбеки-

стане во Франции, Испании, Португалии и др. странах. Казалось бы, чего еще не хватает?!

Александр Луканин - единственный научный сотрудник за последние 20 лет, смело выступающий против тупикового курса развития виноделия страны, задавая вопрос, что нового за годы независимости привезли из поездок в развитые страны (кроме фотографий на фоне современных виноградников, заводов и генерального директора OIV – Ф. Кастелуччи) те, кто «отвечают» за отрасль?

«Редакция» подвергла А.С. Луканина жесткой, если не сказать, жестокой критике. Но критика ли это? Если критика, то она должна иметь объективный доказательный базис, без ненужных эмоций, оскорблений и пафоса. В таком ли ключе она выглядит на самом деле? Вполне естественно, что его мнение о состоянии виноделия Украины может восприниматься неоднозначно. Но нельзя же отрицать, что А.С. Луканин как академик виноделия в своих выступлениях затрагивает не частные, а актуальные проблемы на фоне западноевропейского и виноделия Нового света, его статьи изложены грамотным и, что очень важно, *открытым* текстом.

Какие же обвинения поступили в адрес А.С. Луканина, какие винодельческие «грехи» он заработал в глазах «Редакции»? О них и еще кое о чем по порядку.

«Редакции» почему-то кажется, что именно А.С. Луканин «настойчиво предлагает заменить дубовую клепку различными порошками, приготовленными из древесины отечественного дуба». Надо сразу уточнить редакцию – не «предлагает», а предложил и на его предложение, основанное на положительном зарубежном опыте, институт «Магарач» отреагировал с пониманием. Да могло ли быть иначе? Научно-технический прогресс, движение вперед остановить невозможно, как невозможно остановить саму жизнь. А жизнь, чаще всего, хотелось бы нам этого, или нет, разрушает наши привычные представления. Сегодня истина – завтра заблуждение. Чтобы быть в согласии с жизнью, по крайней мере, с винодельческой, по предложению известного французского ученого-энолога Рибера-Гайона надо следовать следующим правилам: при введении новой технологии важно прежде убедиться, и самым строгим образом, что она не является попыткой фальсификации продукта. Затем подвергнуть ее длительному практическому испытанию, которое только и сможет дать основания для окончательного решения о возможности ее применения. Посмотрим, соблюдены ли все предостерегающие условия в рекомендуемой новой технологии.

Тремя участниками (институт «Магарач», УААН, Крымсовхозвинпром) была разработана технологическая инструкция ТИ У 565202 КСВП-5-2000 по применению измельченной древесины дуба (дубовые чипсы) в производстве вин, коньяков (бренди) и крепких напитков с разрешительным вводом Минздрава от 14.11.2000 г. Приемочные испытания новой технологии с использованием древесины дуба, отвечающей требованиям ТУ У 19412998.001-99 проведены в соответствии с требованиями ДСТУ 3973-2000 «Система разработки и постановки продукции в производство» на винах и

коньячных спиртах прошли успешно. В 2003 г. на Киевском заводе «Укрвинпром» обработка Портвейна белого Крымского позволила устранить в нем так называемый «мышиный тон», а с 2002 по 2009 гг. на производственной базе АПФ «Таврия» было показано, что с помощью измельченной древесины дуба можно продлить жизнь старым бочкам («эффект новой бочки») и успешно выдерживать в них коньячные спирты, получая ординарные коньяки (бренди), соответствующие требованиям действующих стандартов. По органолептической оценке опытные коньяки находились на уровне ординарных коньяков, полученных по общепринятой технологии в новых бочках (контроль).

Возникает вопрос, какой «грех» больше в виноделии – выдерживать коньячные спирты в старых, и не «работающих» бочках, и декларировать выдержку 3...5 лет, - или использовать специально подобранную и обработанную древесину дуба в этих практически «мертвых» бочках на протяжении 3...5 лет, получая при этом полноценное качество.

К этому надо добавить, что аспирантом А.Н. Сидоренко, бывшим директором АПФ «Таврия», известным виноделом коньячного производства с большим опытом практической работы, под руководством академика виноделия А. Луканина на эту тему с 2001 по 2010 гг. подготовлена и защищена диссертация А. Сидоренко с присвоением ему ВАКом Украины ученой степени кандидата технических наук.

Таким образом, протокол, акты приемочной комиссии и рекомендации к внедрению новой технологии в производство, переданные в Минагрополитики в 2009 г., а так же успешно защищенная диссертация на эту тему – ее официальное признание действующим в Украине законодательством.

Наверное, многим известна неудачная попытка молдавских виноделов коньячного производства создать нечто подобное под названием Фокушор при выдержке коньячных спиртов на обезличенной дубовой стружке (Э.М. Шприцман, 1969).

Новая технология – это совершенно иной научный подход к ее созданию, что и доказано. Так почему же так запелляционно, от имени всего виноделия Украины, «Редакция», обвиняя А. Луканина, утверждает, что «наше виноделие принять это не может, так как порошок и чипсы, стружки и экстракты дуба нарушают классические каноны виноделия?».

Такое утверждение беспочвенно, так как заменять или не заменять «дорогостоящую дубовую клепку», принимать или не принимать новую технологию, наряду с общепринятой технологией с так называемыми «классическими канонами виноделия» или вместо нее – выбор производителя, это его, установленное государством право. Так что А.С. Луканин тут не причем.

А в это время, по неофициальным данным, вот уже более 15 лет многие отечественные производители вин и коньяков тайно используют дубовые чипсы производителей разных стран.

Хочу напомнить об опыте, засвидетельствованном историей – основной участник «классических канонов виноделия» - бочка первоначально служившая ёмкостью для хранения и транспортировке вина, с трудом воспри-

нималась в качестве технологической ёмкости вместо тогдашних «классических» глиняных амфор. И может быть не без помощи случая, описанного в известной легенде о происхождении вина мадеры, её начали широко использовать в технологии всех типов вин и коньяков. (Это «о классических канонах виноделия»; классический – относящийся к древней греко-римской культуре, значит и относящийся к культуре виноделия того времени; это также о неудержимости прогресса).

Как известно, совершенствование способов ускорения созревания коньяков и бренди предлагалось многими учеными бывшего СССР с целью снижения себестоимости при стабильном качестве. В, частности, конце 60-х годов прошлого столетия профессор Агабальянц Г.Г., по аналогии с французским опытом, предложил использование дубовой клепки в крупных резервуарах. При этом ботанический вид дуба и возраст не учитывались – и это сегодня называют классикой коньячного производства!?

С 2001 по 2013 гг. Александр Луканин с сотрудниками провел технологическую оценку более 600 образцов дуба из разных регионов и предложил классификацию древесины дуба Украины, показав, что из отечественного дуба в отдельных регионах можно производить качественную клепку для бочек и раскрыл секреты французов о возможности использования продуктов переработки дуба. При этом были выявлены регионы, где дуб, имея прекрасные анатомические свойства, не может использоваться в виноделии, из-за низкой концентрации в древесине аромат образующих компонентов. Таким образом, совершенствование технологий не остановить, оно будет продолжаться.

Очередное обвинение А.С. Луканина в задержке выхода Закона Украины «О винограде и виноградном вине» - абсурд. У меня оно вызвало с трудом сдерживаемое желание поделиться довольно неприятной историей его создания, к которой А.С. Луканин абсолютно никакого отношения не имел. Но я этого не сделаю и не потому, что нечего сказать, а потому что бестолку. А что касается самого Закона, то основные замечания к нему я уже неоднократно высказывал и повторяться не буду. Он все равно не заработает.

Далее, «Редакции» не нравится мнение А.С. Луканина «что мы безнадежно отстали от западноевропейского виноделия, а крепленые вина, получаемые с использованием пищевого ректифицированного спирта, вообще являются фальсификатами». Может быть мы и не «безнадежно отстали», ведь, как известно, надежда умирает последней, но разве нам нечему поучиться у Европейских производителей и в сфере виноделия так же? Думаю, что есть. Что это так, можно найти в ответе на вопрос, почему Украина стремится в ЕС. Можно и не сомневаться, что большинство политических функционеров ответят однозначно – чтобы поднять страну до европейского уровня, сделать ее экономику, наверное же, и экономику виноделия Украины, конкурентоспособной. Но не ясно, как этого достичь, будучи в ЕС, если вне ЕС, мы сделать этого до сих пор не можем. Но это тема другого разговора. А пока неоспоримый факт, с качеством, особенно столовых вин, у нас много проблем, вступление в ВТО это показало, реализация наших вин замедлилась, а буду-

щее ассоциированное членство Украины в ЕС, в этом отношении, нам радости не придаст. Это тоже факт. Так, при чем здесь Луканин, он же не политик. Часто работая за рубежом, и выступая в качестве арбитра и европейского эксперта по винодельческой продукции, особенно по коньячным спиртам (дистиллятам) и бренди, очевидно, он имеет право на свое мнение. Чтобы его опровергнуть, есть единственный вариант выхода из положения – провести сравнительную дегустацию на уровне ЦДК образцов наших и зарубежных вин и бренди, как это сделали в 2011 г. молодые ученые «Магарача». Сразу отмечу, общая оценка молодых ученых не в пользу наших вин. Особо высоким качеством отличались Шардоне (Италия, Франция, Аргентина, Новая Зеландия), Рислинг (Германия – Мозель и Пфальц) и Каберне (Австралия, Новая Зеландия). Достойную конкуренцию зарубежным производителям составил один «Коктебель». Его марочные столовые вина Рислинг и Каберне были очень высокого качества.

Частным случаем оценки качества игристых вин Германии могу поделиться и я. Будучи в командировке (1994 г., Земля Рейланд-Пфальц) мне пришлось участвовать в дегустациях игристых вин резервуарного периодического способа производства в 3-х сенсорных лабораториях и на заводе в г. Кобленц. Качество большинства образцов, а их было немало, оценивалось вполне удовлетворительно, но самое главное – ни в одном образце не было характерного для некоторых наших подобных игристых вин «резервуарного» тона, или как мы иногда называем, тона «жженого пера». В последнее время подобный тон встречается все реже, но он, к сожалению, бывает. Не все наши шампанисты научились от него избавляться. Правда, на снижении планки качества игристых вин Украины сказываются и другие причины, особенно отсутствие постоянных сырьевых зон.

Поэтому считаю, что нужно спокойнее отнестись к другому мнению о качестве наших вин и не надо со всей красноречивостью обрушиваться на якобы, непатриотичность А.С. Луканина. Нужно без всякого «шапкозакидательства» трезво и объективно отнестись к состоянию и виноградарства, и виноделия Украины. Если это удастся, то я уверен, что нам многое может не понравиться, и это поможет находить правильные пути развития. Период романтизма в виноделии, если он и был, а может и есть сейчас, то ему место только в дружеских застольях, в исполнении сомелье и т.д., а в реальной жизни наступила пора жесткого практицизма, часто, к сожалению, нецивилизованной конкуренции. Вместо ура-патриотизма нам, представителям разных мнений по проблемам виноделия, надо научиться слушать и слышать друг друга и вместе их решать, а не противопоставлять друг друга, да еще в таком неприемлемом тоне. Будем тратить свои силы и знания на длительный изнурительный спор, который нас привел к нерадостным результатам, значит, будем топтаться на месте, а то и хуже. Нам нужно способствовать производству вина самого высокого качества для потребителя, поднимая его уровень понимания качества, обогащая его знаниями. Удастся это сделать, значит - в конкурентной борьбе победа будет за вином Украины, если нет – нашего вина не будет. Споры нет, среди вин и коньяков Украины есть представители

самого высокого уровня качества, сравнимого, а то и выше западноевропейского. Благо, что их хватает для презентаций, выставок, дегустаций, в том числе международных. Но не надо забывать, а помнить и о том, что вина одного из лидеров виноделия Украины – Инкерманского завода марочных вин были забракованы Белорусскими органами контроля как несоответствующие качеству. Не об этом ли предупреждает А.С. Луканин? И не об этом ли он предупреждал в газете «Деловая Украина» статьей «А что сказал бы князь Голицын?» еще в 1996 г., говоря о возможных неприятностях, которые могут нагрянуть в связи с применением в виноделии Украины этилового спирта не виноградного происхождения? Применение виноградного, а не пищевого этилового спирта – это опыт и практика европейского законодательства. Мне кажется, что уже даже рядовой винодел стран СНГ знает – по европейскому законодательству использование для спиртования этилового спирта не виноградного происхождения является фальсификацией. Вновь, в который раз! призываю обратиться к очередному опыту, засвидетельствованному историей отечественного спиртования. Она началась при изготовлении десертных вин России. У истоков стояли виноделы «Магарача» А.Е. Саломон и С.Ф. Охременко. Сразу отмечу, принципиальными противниками спиртования были прародители отечественного виноделия Ф.Ф. Гаске и А. П. Сергуленко. Не был сторонником крепленых вин и М. Ф. Щербаков. Однако работы в этом направлении им остановить не удалось (Это опять о неудержимости прогресса). Этот исторический факт был описан Н.С. Охременко. Самые первые опыты с применением именно виноградного спирта показали обнадеживающие результаты. В частности, был приготовлен Портвейн красный из Каберне, по качеству превосходящий португальский Портвейн. Но опыты на Мускатах, Пино гри, Педро оказались не совсем удачными. В беседе с Н.С. Охременко выяснилось, что основная причина неудач заключалась в применении случайных виноградных спиртов. Никто не учитывал, из какого сырья он был получен – из выжимки, дрожжей или вина, какой он крепости и т.д. Однако уточнением этих параметров заниматься не стали, а перешли на опыты с использованием ректификованного пищевого этилового спирта. Опыт удался, и последующая работа магарачских виноделов была направлена на поиски рационального способа спиртования. Так появились знаменитые десертные вина «Магарача». Однако в качестве основного этилового спирта по действующим Правилам выделки разрешался к применению только виноградный спирт. Но его постоянно не хватало на запланированные объемы производства крепленых вин. В этих случаях уже в Советский период специальными разрешительными документами вышестоящих органов давалась возможность применять пищевой, но ректификованный этиловый спирт. В Правилах выделки 1940 г. уже разрешался к применению в виноделии этиловый спирт ректификованный без указания его происхождения.

После краткой исторической справки, как зарождалось спиртование в отечественном виноделии, становится совершенно непонятно, почему применение виноградного спирта в виноделии является заблуждением А.С. Луканина? В том, что виноградный спирт, основываясь на научных данных, об-

ладает меньшей вредностью, чем ректифицированный этиловый спирт не виноградного происхождения? Но это же факт. Это, конечно, противоречит мнению Генерального директора корпорации «Укрвинпром» В. Кучеренко. Он утверждает, что виноградный спирт в десятки раз (?) больше содержит токсичных веществ, чем спирт из зерна или другого сахаросодержащего сырья. И это негативно сказывается на качестве готовой продукции и влияет на здоровье потребителей. Да, действительно, в Европе, крепленые вина изготавливаются с использованием виноградного этилового спирта (дистиллята) и много лет выдерживаются в бочках на солнечных площадках, где должна пройти его ассимиляция и исчезнуть сивушные тона. Все правильно, но с некоторым важным уточнением. Выдерживают в бочках вина, спиртованные виноградным спиртом, на солнечных площадках не просто ради ассимиляции спирта и устранения сивушных тонов. В процессе длительной выдержки происходят не только чисто физические явления, но и очень сложные химические превращения, в том числе с активным участием, прежде всего, высших спиртов, и по истечении многих лет (бывало и до 20 лет, сейчас намного меньше) образуется своеобразное вино высшего качества с максимально возможным сохранением пищевой ценности природного продукта. Об этом свидетельствует практика не то что десятилетий, а столетий.

Так что пугающее умозаключение о большей вредности виноградного спирта не имеют практического подтверждения.

А наука говорит вот о чем. Сошлюсь на известные результаты исследований фармаколога с мировым именем, создателя ряда тонизирующих лекарств, доктора медицинских наук, профессора И.И. Брехмана, который доказал, что этиловый спирт ректифицированный более вреден, чем какой-либо другой этиловый спирт, и даже, если он плохо очищенный.

Причина его большей вредности по Брехману состоит в том, что в процессе очистки от сопутствующих веществ уменьшается сложность химического состава природного продукта. Он предложил способ оценки этой сложности выражать в битах структурной информации. Исследования И.И. Брехмана и его школы показали, что при производстве алкогольных напитков с упрощением их химического состава происходит уменьшение количества бит: виноградное сусло имело 18,3 бит, сухое вино – 10,4 бит, водка – 1,7 бит и 100 % алкоголь – 0 бит структурной информации, что увеличивало опасность и скорость развития алкогольной зависимости и, что понятно, не способствовало здоровью потребителя. Далее, И.И. Брехман делает очевидный вывод, что опасность развития зависимости от алкоголя связана не только с количеством потребляемого алкоголя, но, главным образом, со степенью его дистилляции. Как видно, виноградный спирт в его опытах не участвовал, но, учитывая, что по степени очистки он находится ниже водки, то вполне можно предположить, что количество его бит структурной информации выше, чем у водки, и тем более выше, чем у этилового спирта ректифицированного.

Результаты исследований И.И. Брехмана касаются не только вредности этилового спирта ректифицированного, а всех предельно очищенных и синте-

тических веществ, небезопасных, а попросту вредных для организма человека веществ. К категории вредных веществ относится и сахароза (торговое название «сахар»).

Как отмечает И.И. Брехман, сахарозы практически нет в природе – в больших количествах она содержится только в двух растениях, путем селекции искусственно выведенных людьми – в сахарном тростнике и сахарной свекле. Человек не может воспринимать сахарозу, поэтому в организме в присутствии воды ферментами предварительно разлагаются ее молекулы на моносахариды – глюкозу и фруктозу. В момент разложения сахарозы образуются свободные радикалы («молекулярные ионы»), которые активно блокируют действие антител, защищающих организм человека от инфекций. И организм становится, практически, незащищен. Процесс гидролиза сахарозы начинается уже в ротовой полости под воздействием слюны.

Согласно существующей классификации вещества, вызывающие физическую зависимость, получили название депенданты. Алкоголь – это один из ярких представителей депендантов. А вещества, способствующие действию депендантов, называются депендоадьювантами. К ним относится и сахароза, усиливающая алкогольную опасность. Неочищенный, так называемый желтый сахар, лишен всех недостатков и, более того, является полезным продуктом.

Хочу надеяться, что приводимую мною информацию не воспримут как ратование за прекращение применения сахарозы и, как следствие, призыв к закрытию шампанских заводов. Нет, обращаю внимание на проблему качества и здоровья потребителя в связи с использованием в виноделии сахарозы, точно так же как и А.С. Луканин ставит проблему качества и здоровья потребителя в связи с использованием этилового спирта не виноградного происхождения. У науки нет полномочий ни открывать, ни закрывать предприятия. Это не ее компетенция. Но наука, обладая научными фактами, обязана сообщить о них. Нельзя без науки. Но надо выйти из сложившейся парадоксальной ситуации, когда практическому виноделию наука, по большому счету, как бы не нужна, а она, к сожалению, никак не может найти свое место в современных условиях, она не смогла даже защитить памятник истории отечественного виноградарства и виноделия, своей истории, и оказалась почти бесполезной для винодельческого производства. Это же абсолютно ненормально, это должно волновать всех – ученых, производителей и, наконец, государство. Разве можно говорить о развитии отрасли, а как же без него, в такой ситуации? Ответ, кажется, ясен, в лучшем случае топтание на месте, о чем я уже сказал выше. Надо хорошо думать всем, как сохранить уникальное виноделие и вино Украины. Надо сблизить позиции науки, производства и государства в интересах потребителя.

20.08.13 г.

