

Конкурентоспособность украинских вин*

Александр Луканин – профессор виноделия

Отличие столовых вина Украины от столовых вин Франции, Испании, Италии, Германии и других стран

По названиям, в основном, не отличаются, но по другим признакам - все же отличия есть, об этом можно судить, приобретая эти вина в нашей торговой сети.

Для французских или европейских вин можно применить термин "живые" вина, для большинства отечественных вин - "мертвые" или "наполовину мертвые" вина.

Различия:

1. Цена на мировом рынке: Самое дорогое отечественное сухое марочное вино 15 – 25 грн., французское – от 70 грн. и выше.

2. Цвет: французское белое вино имеет натуральный цвет виноградного сусла с зеленоватым оттенком, наши вина, из-за нарушения технологии первичного виноделия, и неправильного использования антиоксиданта - сернистой кислоты, несовершенного дробильно-прессового оборудования, в основном все имеют цвет окисленного, или переокисленного вина – от светло соломенного, до светло-золотистого.

3. Аромат: у французских малоокисленных сухих вин развитый, без изменений повторяет аромат свежей ягоды с явно выраженными и характерными для каждого сорта тонами винограда, вкус гармоничный вино «питкое» с долгим и запоминающимся послевкусием;

- в украинских - слабый, трудно улавливаемый, едва выраженный сортовой аромат и вкус, вкус же многих ординарных столовых вин, и особенно «популярных» у молодежи полусухих и полусладких вин, у большинства производителей практически один и тот же – нейтральный, или травянистый, не имеющий характерной сортовой отличительной особенности, а так же запоминающегося послевкусия, хотя на контрэтикетке, иногда можно прочесть много лестных слов такому вину, чего не позволяют себе делать даже испанцы и французы для более достойных вин.

4. Содержание спирта у сухих столовых французских и испанских вин - не менее 11 – 13% об., что делает их стабильными гармоничными и «питкими», а у большинства отечественных столовых вин 9 – 11% об., и редко – более 12% об. У таких вин меньше и экстрактивность, и кислотность, что делает их склонными к различным заболеваниям и порокам.

Высшее искусство винодела и его уровень мастерства определяются умением приготовить высококачественные белые "живые" сухие столовые вина и шампанское брют, все пороки и недостатки сухих вин скрывают сахар и ингредиенты, поэтому высокоспиртуозные - крепленые, и высокосахаристые вина у нас производить было проще, при этом, все недостатки скрывали повышенной сахаристостью.

5. Технология полусухих и полусладких столовых вин в Украине отличается от технологии других стран с классическим виноделием (Франция, Италия, Венгрия, Грузия), она (советская) намного проще и основана на купаже сухих виноматериалов с концентрированным виноградным соком, что не улучшает их качество.

Кроме этого за последние 50 лет использование оборотной бутылки в производстве тихих вин, несовершенные конструкции фасовочных автоматов, отсутствие эффективных дезинфицирующих средств, для мойки оборудования и обесплывающих фильтров не способствовали производству отечественных полусухих и полусладких вин.

Мы не можем повторить сформировавшуюся долгими столетиями технологию всемирно известных натуральных "сладых" молодых полусухих игристых вин Италии – «Асти- спумантэ», «Фризанти», французских «Божеле», французских – сотернских, немецких – рейнских и мозельских, австрийских или венгерских – токайских вин типа «ассу» и полусладких вин Грузии.

Производство этих вин основано на использовании природного сахара ягод, путем остановки брожения сусла для сохранения остаточной сладости 1 – 8 г/см³ при умеренной спиртуозности 8 – 12 % об. Это зависит от природно-климатических условий местности, сортов винограда и технической оснащенности производства, и самое главное от мастерства винодела и культуры потребления.

"Живые" и "мертвые" вина

Эти термины появились у нас после 1992 г., когда виноделы смогли сравнивать качество мировых вин с отечественными. Причины этого скрыты и в первичном виноделии – при дроблении и прессовании винограда, и во вторичном, когда вино перед расфасовкой в бутылки проходит контрольную обработку. Так, во Франции обязательный "холодный" стерильный розлив осуществляют фильтрованием через специальные стерилизующие мембраны, при которых отделяются все микроорганизмы, и вино, не теряя природных свойств, остается "живым" по органолептическим показателям. В Украине предприятия, выпускающие столовые вина использует забытый более 30 лет в Европе горячий розлив (пастеризацию вина), при котором вина становятся "безликими", теряя свой сортовой аромат, вкус и приобретая, так называемые "компотные" тона – такие вина и называют «мертвыми», или переокисленными.

Вино - это здоровый организм, создание которого виноделы сравнивают с этапами человеческой жизни, вино, как и человек, в муках бурно рождается, сложно формируется, и в близости с древесиной дуба бочки в тиши и покое подвала созревает, а затем, благодарит трудолюбивого, терпеливого, преданного ему и заботливого винодела,

отдавая всю свою вкусовую прелесть сполна. Старое вино со временем увядает, как и человек, тихо умирая в одиночестве. Если родители вина – виноделы нерадивы и безграмотны, вино приобретает пороки и болезни, и в знак наказания этому виноделу, вместо прибыли приносит убытки и позор.

Формирование рынка и культуры потребления вина в Украине

Культуры потребления вина в нашей стране не было, и пока еще нет. Бедность большей части населения приводит к потреблению недорогих ординарных крепленых массовых коммерческих вин или водки, на чем и зарабатывают недобросовестные производители, проигрывая в этом случае потребители этого вина и общество.

Как ни странно, но во Франции стоимость бутылки виноградного вина среднего качества равна стоимости бутылки столовой воды 1€; в Украине, бутылка сухого ординарного вина имеет такую же стоимость, как и бутылка посредственного качества водки, или сладкого крепленого вина "Лидия" 12 грн., однако, французы вместо столовой воды предпочитают пить сухое вина, а украинцы вместо сухого вина выбирают водку или крепленое вино.

Выражение "О вкусах не спорят,... но их обсуждают" известного отечественного ученого-винодела Н.С.Охременко актуально сегодня относительно формирования культуры потребления вин.

Формирование рынка вина сегодня проходит по 3-м направлениям:

Качество вин зависит в первую очередь от климатических условий года, если суммы активных температур для созревания винограда в конкретном регионе было предостаточно и виноград накапливает необходимое количество сахаров, достигая, либо технологической, либо физиологической зрелости, главный винодел направляет виноградный сок (сусло) на производство высококачественных столовых вин. Если климатические условия года не позволяют накапливать необходимой сахаристости, вина получаются высококислотными т.е. нельзя получить качественный сухой виноматериал, поэтому приходится, либо прибегать к креплению низкоспиртуозных виноматериалов и изготавливать из этих виноматериалов крепленые или десертные вина, либо направлять их на дистилляцию. Существует и третий вариант особого разрешения директивных органов добавление вакуум сусла и свекловичного сахара в сусло перед брожением - технологический прием называемый шаптализацией, предложенный французским министром сельского хозяйства Ж. Шапталем. Считается, что наиболее удачные годы, позволяющие получать высокоспиртуозные и экстрактивные вина приходятся один раз в 8-9 лет. Так в отдельные годы природа диктует виноделу - какое вино ему необходимо произвести в тот, или иной год. Такие проблемы существуют во всех странах, но во Франции, Германии, или других странах винодел никогда не выберет вариант производства крепленых вин, и тем более со спиртом не виноградного происхождения - это вино ему невозможно будет реализовать - это первое, а второе, за использование для крепления вин спирта не виноградного происхождения в этих странах предусмотрены высокие акцизные налоги, гораздо большие в сравнении со спиртом виноградного происхождения. В Украине налоговая политика в большей мере стимулирует производство не столовых, а крепленых вин, поэтому наш винодел идет по пути изготовления крепких вин, хотя многие виноделы в душе склонны к производству сухих столовых вин.

За последние 30 лет и в Украине и на планете климат изменился таким образом, что при созревании технических сортов винограда в августе-сентябре не хватает до 30 теплых дней для накопления сахаристости, необходимой для, производства сухих вин с крепостью не менее 11- 12 %. Поэтому, Французские селекционеры десятилетиями концентрируют свои усилия на создании клонов европейских сортов винограда накапливающих максимальное количество сахаров, и фенольных веществ с учетом сокращения количества теплых дней в период созревания. Наши селекционеры долгие годы до 2000 г. работали над созданием новых комплексноустойчивых сортов винограда, стойких к оидиуму, мильдью, филлоксеру и заморозкам, качество винограда для производства сухих столовых вин, при этом, не учитывалось, поэтому большая часть этих «относительно комплексноустойчивых» сортов винограда пригодны для производства крепких, или десертных вин, в которых повышенная сахаристость скрывает их вкусовые недостатки.

Существует мнение, что торговля сегодня еще в большей мере заказывает производителям дешевые ординарные крепкие и десертные вина, такие как "Приморское", "Изабелла", "Портвейн..." с сокращенным циклом производства. Это связывают, в первую очередь, со сложившимся вкусом потребителя, сформировавшимся в середине 60-80 годов прошлого столетия; и с низкой культурой потребления населения, о которой в социалистическом обществе не принято было говорить.

На самом же деле причиной выпуска большего количества крепленых вин по сравнению со столовыми сухими в Украине является в большей степени не возможность отрасли выпускать сухие столовые вина конкурентоспособные на мировом рынке вина.

Технологическое оборудование первичного виноделия многих отечественных винодельческих заводов и резервуаров для хранения виноматериалов имеют 30-40 летний возраст и ориентировано на выпуск только ординарных крепленых и десертных вин, поэтому такие предприятия не могут поставлять на рынок вина столовые, а только крепленые

На мой взгляд, если бы наша сырьевая и технологическая база винодельческих хозяйств была способна производить качественные столовые сухие вина по аналогии с европейскими, то и производитель предпочел бы их перед креплеными и десертными коммерческими винами.

Если бы любителям красных десертных вин "Лидия" и "Изабелла", так пользующихся спросом у слабого пола нашего населения, со стоимостью бутылки равной стоимости противоположного по биологической ценности натурального сухого вина "Каберне", или белого - "Алиготе", сообщить, о том, что ввоз в страны ЕЭС вин из красных американских сортов винограда Лидия, Изабелла, Конкорд с содержанием красящегося вещества -

дигликозида-мальвидола более 15 мг/дм³ строго запрещен, то эта часть населения пересмотрела бы свои пристрастия к винам из американских сортов винограда.

Большинство украинских потребителей вин любят сладкое вино (у нас его выпускают до 30%), но это не значит что сладкое вино полезное, «питкое» и приносит пользу организму.

Состав натурального виноградного вина

Виноградным вином называют продукт, полученный путем спиртового брожения сока (сусла), или мезги свежего, или завяленного (но не изюма, т.е. не более, чем до 40% сахаристости) винограда с мезгой, или без нее.

Энология - наука о вине (от греческого **oinos** — вино), изучает динамику превращения винограда в вино, включает: химию вина (энохимия), изучающую состав винограда и вина; виноделие, описывающее технологию вина; увологию (от латинского *uva* – виноград), дающую оценку технологическим свойствам винограда.

Виноградное вино – это «живой организм» и довольно сложный пищевой продукт. В его составе более 600 различных веществ и соединений: углеводы, аминокислоты, микроэлементы, органические кислоты, фенольные вещества, витамины и др. необходимые для жизнедеятельности человека.

Белые и красные вина (в умеренном количестве) применяют как профилактическое и лечебное средство при заболеваниях обмена веществ, желудочных, анемии, колите, астении и др. Белые вина рекомендуют при гипертонии, вялости печени и как диуретическое и послабляющее средство; красные - при гипертонии, расстройстве питания, ожирении и как тонизирующее средство. Наряду с диетическими и лечебными свойствами виноградные вина обладают также антисептическим и бактерицидным действием, которое ряд исследователей приписывают влиянию молочной кислоты, задерживающей развитие бактерий, рН (ниже 3,5) и особенно содержанию полифенолов и аглюконов - красных красящих веществ.

Однако вино, как алкогольный напиток, обладает и слабым наркотическим действием - алкоголь пьянит человека.

Вино относится к пищевым продуктам, но не является пищей. Оно имеет высокую калорийность - в среднем 6500 кДж/ дм³.

Виноградные вина содержат вещества, участвующие в углеводном, азотистом и минеральном обмене. Важно комплексное действие многочисленных биокатализаторов (ферментов, микроэлементов, витаминов), содержащихся в винах.

Виноградное вино является вкусовым напитком, дополняющим разнообразные пищевые продукты.

В виноградном вине содержание этилового спирта не превышает 20% об., метилового спирта не более 0,05% об., сернистого ангидрида не более 300 мг/дм³. Запрещено добавление в вино сахара, бензойной и салициловой кислоты, искусственных эссенций, а также веществ, нарушающих природный состав вина.

В сладких винах содержатся такие ценные сахара, как глюкоза и фруктоза, количество которых в десертных винах, например, в мускатах достигает 20 % и более. В винах содержатся пектиновые вещества и камеди.

Органические кислоты в свободном состоянии или в виде солей содержатся в винах в пределах 0,5 - 1 %. Особенно много винной кислоты. Янтарная кислота, находящаяся в сухих столовых винах обладает антиалкогольным эффектом.

В некоторых, особенно красных, столовых винах содержится молочная кислота, придающая им более мягкий вкус.

Количество минеральных веществ колеблется в широких пределах, причем их значительно больше (до 4 г/дм³) в винах, которые подвергаются брожению на мезге: в красных столовых, портвейнах, а также в мадере и др.

В винах обнаружено 24 микроэлемента: марганец, цинк, рубидий, фтор, ванадий, йод, титан, кобальт и др.

Содержание азотистых веществ, особенно свободных аминокислот, хотя и превышает 1 г/дм³, тем не менее, имеет значение для качества вина, особенно для химических процессов, в нем происходящих.

За последние годы изучено содержание в винах витаминов, источниками которых является не только виноград, но и дрожжи, особенно дрожжевая биомасса.

Содержание витаминов в столовом вине, в мг/ дм³:

| | |
|-----------------------------|----------|
| С (аскорбиновая кислота) | 1 - 10 |
| В ₁ (тиамин) | 8 - 86 |
| В ₂ (рибофлавин) | 80 - 450 |
| РР (никотиновая кислота) | 0,7 - 2 |

В вине также в малых количествах содержатся витамины: А, D, E, В₁, В₆, В₁₂. Витамина С в столовых винах очень мало, а в крепленых отсутствует. В красных винах многих витаминов больше, чем в белых. Содержание рибофлавина в некоторых винах весьма близко к его количеству в винограде.

Дубильные и красящие (фенольные) вещества красного винограда и вина обладают Р-витаминной активностью.

Среди летучих веществ, образующих букет вина, эфирные масла, терпеновые спирты, сложные эфиры, альдегиды и ацетали.

Кислотность некоторых белых сухих вин приближается к кислотности желудочного сока человеческого организма, а значит, эти вина способствуют улучшению пищеварения, особенно перевариванию «тяжелой» и

жирной пищи. При попадании столового вина в пищеварительный тракт, железы интенсифицируют выделение желудочного сока, при этом повышается аппетит, что улучшает пищеварение. Именно поэтому в цивилизованных странах и в будни, и в праздники обед и ужин не представляют без бокала белого, а затем красного сухого вина.

Благодаря такому сложному химическому составу, здоровое натуральное столовое виноградное вино обладает потенциальной энергией, практически полностью используемой человеческим организмом, способствует улучшению пищеварения, обладает лечебным и профилактическим действием.

Гармоничный вкус вина, его устойчивость к микробальным воздействиям (заболеваниям), склонность к образованию помутнений коллоидной природы, или вызываемых избытком поливалентных металлов, зависит от его кислотности. Поэтому для винодела важен контроль кислотности в поступающем на переработку винограда.

Содержание органических кислот в винограде зависит не только от сорта, почвы, расположения виноградников, но и от конкретных условий вегетации данного года урожая. Этим и объясняется крайняя изменчивость титруемой кислотности в целом и в частности величины ацидиметрического показателя, определяемого отношением концентраций винной и яблочной кислот. Общая титруемая кислотность суслу (виноградного сока, направляемого на брожение) с учетом винной, яблочной и небольших количеств лимонной, гликолевой, щавелевой, янтарной и др. обычно 5 - 11 г/дм³.

В ряде случаев в южных районах страны иногда собирают виноград с очень низкой титруемой кислотностью. Вина из такого винограда получаются плоские, негармоничные, легко подвергающиеся заболеваниям. В таких случаях разрешается повышать кислотности суслу или виноматериала лимонной, или винной кислотами в количествах не более 2 г/дм³.

В неблагоприятные годы кислотность винограда повышается до 16 - 18 г/дм³, в основном за счет яблочной кислоты.

В период брожения и обработки холодом кислотность суслу снижается в результате выпадения кислого виннокислого калия на 1 - 1,5 г/дм³, что в большинстве случаев недостаточно для получения кондиционных с нормальной кислотностью вин. При кислотности вина 12 г/дм³ и выше спонтанное яблочно-молочное брожение проходит редко.

Роль яблочной кислоты

В годы, когда недостаточно теплых солнечных дней получают высококислотные вина, в этом случае винодел использует следующие способы снижения кислотности: купажирует высококислотные вина с низкокислотными - «плоскими», либо прибегает к искусственному понижению кислотности суслу, или молодого виноматериала с помощью химических, или биологических средств и способов.

Химическое кислотопонижение основано на взаимодействии винной кислоты с углекислым кальцием в виде мела высшей степени очистки, который обладает щелочной реакцией и образующий с ней труднорастворимый кристаллический осадок виннокислого кальция по реакции (мелование), качество вин, при этом, ухудшается.

Биологическое кислотопонижение может производить дрожжи и бактерии, обладающие свойством сбраживать яблочную кислоту.

Кислотопонижение, вызываемое дрожжами рода *Schizosaccharomyces*. При этом они образуют этиловый спирт и углекислый газ. Кислотность уменьшается на величину сброженной яблочной кислоты. Для полного использования яблочной кислоты необходимо обеспечить сбраживание суслу на чистой культуре *Schizosaccharomyces*.

Кислотопонижение, вызываемое бактериями. Яблочно-молочное брожение вызывается в винах молочно-кислыми бактериями и состоит в сбраживании яблочной кислоты в молочную и углекислый газ. В результате превращения двухосновной яблочной кислоты в одноосновную молочную и выделения углекислого газа кислотность уменьшается на половину величины сброженной яблочной кислоты. Вкус вина становится более мягким и гармоничным.

На каждую молекулу яблочной кислоты образуется одна молекула молочной, но так как первая является двухосновной, а вторая одноосновной, то и происходит снижение титруемой кислотности вина. рН при яблочно-молочном брожении несколько увеличивается, так как молочная кислота менее диссоциирована, чем яблочная.

Успешное прохождение яблочно-молочного брожения считается необходимым для немецких рейнских вин, имеющих высокую кислотность, и французских красных вин региона Бордо. Яблочно-молочное брожение характерно для большинства столовых вин. Но, так как выделение углекислоты при этом слабее, чем при алкогольном брожении, то яблочно-молочного брожения часто не замечают, или же путают этот процесс с дображиванием остаточного сахара в сусле.

!!! Процесс яблочно-молочного брожения может быть спонтанным, если создаются благоприятные условия для развития естественных молочно-кислых бактерий, и направленным, когда в виноматериал вносят чистые культуры молочнокислых бактерий. Лучшее всего проводить кислотопонижение на стадии первичного виноделия, регулируя режим сульфитации и температуру вина.

В столовых винах с высокой кислотностью успешное яблочно-молочное брожение делает их гармоничными, мягкими, полными, яснее проявляется сортовой аромат, а главное – вина становятся устойчивыми к бактериальным помутнениям.

В винах с низкой кислотностью развивающиеся бактерии вызывают появление устойчивой мути, снижение и без того низкой кислотности, появление неприятных привкусов, а нередко и полную порчу вина. В этих случаях необходимо принимать дополнительные меры для предупреждения яблочно-молочного брожения.

Процессы биологического кислотопонижения довольно сложны и требуют высокого мастерства, а так же соблюдения санитарии.

Повышенное содержание яблочной кислоты в винах обусловлено получением вин из незрелого винограда (характерно для виноделия Украины), имеющего т.н. «зеленую» кислотность, является нарушением технологии вина, вино при этом становится «непитким» и не конкурентоспособным на рынке вина. Такое вино при употреблении вызывает изжогу и дискомфорт, особенно у людей с повышенной кислотностью желудочного сока. Именно поэтому большинство отечественных сухих вин и шампанского марки «брют» не пользуется спросом у потребителя, и в народе их называют «кисляком».

Часто задают вопрос: почему украинские сухие вина и большинство шампанских и игристых вин «брют» такие кислые? Связано это с тем, что подавляющее большинство наших виноделов нарушают технологическую дисциплину виноделия, не применяя обязательный в этом случае прием биологического кислотопонижения молодых высококислотных вин.

Вследствие отсутствия необходимых знаний у некоторых отечественных виноделов, а при их наличии, банального нежелания проводить кислотопонижение: «и так будут пить» говорят они в этом случае, а так же в большинстве из-за дефицита соответствующего технологического оборудования, технических средств и условий проведения, винодельческие предприятия не в состоянии обеспечить полноценный технологический процесс производства классического сухого, полусухого или полусладкого вина.

Мало кто из владельцев винодельческих предприятий инвестирует средства в модернизацию и развитие своего первичного и вторичного виноделия, поскольку это достаточно большие расходы, а сроки окупаемости велики. Они вкладывают деньги в ложную рекламу готовой продукции, а еще проще – в собственный карман, выжав из технологов-виноделов, поставленных в кабальные условия, все знания и умения, чтобы из низкокачественного сырья сделать «высококачественный» товар, приносящий сверхприбыль.

К сожалению, я не знаю ни одного отечественного винодельческого предприятия, на котором бы за последние 15 – 20 лет стабильно проводили процесс биологического кислотопонижения, как ординарных, так и высококачественных сухих столовых вин чистой культурой микроорганизмов, как на некоторых предприятиях Молдовы и в обязательном порядке в ЕС.

Так сложилось, что еще 15 – 20 лет назад в Украине производили больше коммерческих крепких и десертных вин, крепленых спиртом-ректификатом не виноградного происхождения. Эти напитки-суррогаты, в основном, способствовали пополнению бюджета советского государства, обладали в большей мере наркотическим (опьяняющим) эффектом. Объем их производства тогда составлял почти 83 – 90%, сегодня - более 50%. И в тот период проблемы преобладания «зеленой яблочной кислотности» в винах не было вовсе, потому что сухие вина тогда производились в малых количествах. Сегодня среднестатистический украинец потребляет в год всего 3-3,5 л вина в год (среднестатистический француз - 58 л), культура потребления вина в Украине до 30% изменилась в сторону большего потребления, а следовательно и производства, столовых (в основном полусладких и полусухих) вин, однако производство сухих остается на низком уровне и в количественном и качественном отношении, по объективным и субъективным причинам.

Массовая культура потребления вина в Украине отсутствует, однако некоторые наши соотечественники, все же пытаются познать вино и искусство его потребления. Поэтому и не удивительно, что требования к качеству вина возрастают по мере познания потребителем свойств и прелестей этого благородного напитка, однако, отечественный производитель в большинстве своем не готов еще производить конкурентоспособные столовые вина европейского уровня.

Легкие сухие столовые вина потребляют на протяжении всего процесса приема пищи, как было принято у славян называть "во время трапезы", поэтому в древности у нас сухие вина называли трапезными, а впоследствии – столовыми. На самом же деле, то, что мы сегодня подразумеваем под термином «столовые» в Европе считается сухое вино, используемое для приготовления пищи как соус, или приправа для пищи, поэтому их качество несколько ниже потребляемых во время застолья, а следовательно и ниже цена. У нас же нет сухих столовых вин для приготовления пищи, кроме винного уксуса.

Способ крепления сухих вин этанолом (виноградной водкой) в Португалии, Испании, Италии возник в 16 – 17 ст. спонтанно в процессе виноторговли для повышения сроков хранения низкоспиртуозных вин, в результате чего появился новый тип – крепленые вина с содержанием 17-20 % об. этанола, но крепленые спиртом виноградного происхождения.

Крепленые, или крепкие вина Украины невозможно пить, как столовые на протяжении всего застолья без потери физического равновесия. В крепких винах заложено два противоречия: высокое содержание спирта, что повышает аппетит, и высокая сахаристость, которая его угнетает. Поэтому крепленые вина с содержанием сахара до 11 % относят к аперитивам и потребляют в начале застолья за 30-60 мин до еды, и называют крепкими, а крепленые вина с содержанием сахара выше 12 % употребляют на десерт, и называют десертными. В винодельческом законодательстве ЕЭС все крепленые вина именуются "ликерными", а в кодексе (Международной организации винограда и вина) OIV ликерные вина делятся на крепкие и сладкие. В Украине десертные вина делятся - на сладкие, и ликерные.

Когда говорят о положительных свойствах вина, конечно же имеют в виду только виноградные столовые, и в основном сухие вина со спиртуозностью 9 – 14 % об., или некоторые уникальные марочные крепкие и десертные вина.

На государственном уровне с 2000 г. отсутствует контроль качества производимых в Украине вин и коньяков. Лицензирование производства вин и коньяков – инструмент не контроля качества вин, а углубления коррупции среди чиновников, это выгодно и недобросовестному производителю, и nepядочному чиновнику, а в результате страдает потребитель, и законопослушный товаропроизводитель, при этом, отрасль садоводства, виноградарства и виноделия страны разрушается.

Отсутствие государственной политики развития одной из бюджетополняющих отраслей АПК - виноградарства и виноделия способствует расцвету фальсификации и поддержке экономики стран, экспортируемых виноматериалы и коньячные спирты, и в большинстве низкого качества.

Потребитель должен сам выбирать для себя вино, украинское, или импортное после того, как профессионалы его научат и покажут в средствах массовой информации, в школе, ВУЗе - как это делать правильно, и какое именно вино лучше, а какое хуже и почему. Ведь именно в отсутствии элементарных знаний о происхождении продукта, культуры потребления вина, правил обращения с ним и находится причина винного невежества, которое сегодня поразило народ Украины.

Во Франции, Испании, или Италии все знают с детства, что, перед обедом, или ужином, человек должен вначале выпить бокал белого, а затем красного вина, или съесть кусочек сыра с плесенью. Потому что именно в сухом вине, и в этой плесени находятся необходимые вещества, и мощная ферментная система, которая, попав в пищевод, способствует нормальной и полноценной работе желудочно-кишечного тракта в процессе и после еды.

Сознание и культуру потребления у потребителя нужно воспитывать, тогда недобросовестным производителям некому будет предлагать их суррогаты вин и коньяков!

Со стороны государства необходимо ужесточить контроль за качеством выпускаемой винопродукции и мерам наказания за ее фальсификацию и неудовлетворительное качество.

Опубликовано: в Профессиональном издании виноделов Украины «Питейная правда» № 1, 2007 г.
Вопросы задавал Олег Авдеев

*) - Вышеизложенное свидетельствует о том, что автор пытается раскрыть причины неконкурентоспособности украинских вин и коньяков с целью устранения существующих недостатков в отрасли, при этом, ни сколько, не умаляя достоинств большинства талантливых и порядочных отечественных виноделов, желая им успехов в повышении качества и плодотворной совместной работы с ученими.