

СОСТОЯНИЕ ДЕЛ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ВИНODEЛИЯ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ

Гугучкина Т.И., д-р с.-х. наук

*Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Северо-Кавказский
федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»
(Краснодар)*

Реферат. В статье приводятся данные по производству вин различных типов в Краснодарском крае. Показано, что увеличился сортимент винодельческой продукции, особенно вин с защищённым географическим указанием и вин с защищённым наименованием места происхождения. На международных конкурсах вин в 2018 году эти вина завоевали 44 медали. Для повышения квалификации специалистов заводов учёные научного центра «Виноделие» проводят обучающие семинары, рассматривают вопросы стабилизации продукции, знакомят с изменениями в законодательстве, в сфере стандартизации и подтверждения соответствия новым требованиям к маркировке алкогольной продукции.

Ключевые слова: винодельческая продукция, стабилизация, качество, обучение, законодательство

Summary. The article presents the data on the production of different types of wines in the Krasnodar Region. It is shown that assortment of wines, especially wines with a protected geographical indication and wines with a protected designation of origin. At the international wine competitions in 2018, these wines received 44 medals. To improve the skill of plants specialists, the scientists of the scientific center of «Winemaking» organize the training seminars, consider the problems of stabilization of products, introduce changes in legislation, confirmation of compliance with new requirements for the labeling of alcoholic beverages, etc.

Key words: wine production, stabilization, quality, training, legislation

Введение. Краснодарский край является одним из крупных регионов, выращивающих и перерабатывающих виноград. В 2018 году в крае было собрано 210 тыс. тонн винограда, в том числе для промышленной переработки 207 тыс. тонн. За 10 месяцев 2018 года произведено 12084,8 тыс. дал вина виноградного, 774,4 тыс. дал вина фруктового; 52,2 тыс. дал коньяка. По всем позициям наблюдался рост производства винодельческой продукции, за исключением коньяка. Сравнительная оценка производства отдельных видов винодельческой продукции в Краснодарском крае за январь-октябрь 2017-2018 гг. и план переработки на 2018 г. показала, что вина ликёрные готовятся в крае в небольшом количестве, всего 5,0 тыс. дал, от 70,3 до 2352,8 тыс. дал готовят винных напитков, 3060,1 тыс. дал – шампанских вин. Всего за год производится 18399,6 тыс. дал винодельческой продукции (табл. 1). Таблицу дополняет водка виноградная, которой выпускается в количестве 26,3 тыс. дал.

Улучшилось качество выпускаемой продукции, о чем свидетельствуют награды Российских и Международных конкурсов вин. В Берлине винодельня «Имение Сикоры» названа «Российской винодельней года», получив за представленные вина 1 золотую, 1 серебряную и 2 бронзовых медали. На Международных конкурсах 2018 года завоёвано 44 медали: из них 31 медаль в Лондоне, в том числе 1 золотая, 13 серебряных и 27 бронзовых; в Нойштадте – 1 золотая и 8 серебряных медалей.

В Краснодарском крае действует 81 виноградовинодельческое предприятие с полным технологическим циклом, выращивающие и перерабатывающие собственный виноград. Из года в год растёт количество малых предприятий – виноделен, среди которых

лучшими признаны «Имение Сикоры», Шато де Талю, Дивноморское, винодельня Узунова, винодельня «Владимирская усадьба» и др. [1]. Увеличился сортимент винограда и выросло производство вин высшей категории качества – с защищённым географическим указанием (ЗГУ), вин с защищённым наименованием места происхождения (ВЗМП), что в общем объёме производства вина составляет 58 % [1].

Таблица 1 – Объем производства винодельческой продукции в Краснодарском крае в 2017-2018 гг., тыс. дал

Наименование продукции	Январь-октябрь 2017 г.	Январь-октябрь 2018 г.	% 2018 г. к 2017 г.	Результат 2017 г.	План на 2018 г.	% январь-октябрь 2018 г. к 2016 г.
Вина виноградные	11219,6	12084,8	10,7	13327,1	14269,0	101,0
Вина фруктовые	114,3	774,4	677,5	153,5	150,0	674,6
Вина ликёрные	4,5	5,0	111,1	6,0	6,0	384,6
Напитки винные с добавлением этилового спирта	85,2	70,3	82,5	96,9	160,0	31,5
Напитки винные без добавления этилового спирта	2409,7	2352,8	97,6	3182,1	3693,5	85,9
Вина шампанские	2718,1	3060,1	112,6	3579,5	3667,0	118,2
Коньяк	69,0	52,2	75,7	82,8	102,5	64,0
Итого	16620,4	18399,6	110,7	20427,9	22042,0	103,9
Водка виноградная	24,0	26,3	109,6	29,3	33,0	95,6

Обсуждение результатов. Сотрудники научного центра «Виноделие» активно участвуют в организации и работе по законотворчеству и обеспечению развития отрасли. Разрабатываются различные проекты, программы, стандарты организаций, методики и т.д. Принимается участие в организации и работе Технического комитета по стандартизации ТК 162; в работе СРО «Виноградари и виноделы», СРО «Винодельческий союз». В помощь производству разработана и передана техническая документация (ТУ, ТИ) на 95 наименований готовой продукции. Для выполнения Госзадания РАН внутри подразделения разработано 5 стандартов организаций. Под эгидой Управления по виноградарству и виноделию МСХ Краснодарского края два раза в год в НЦ «Виноделие» проводятся итоговые полугодовые дегустации вин.

Виноделы ФГБНУ СКФНЦСВВ проводят обучающие семинары, один из которых на тему: «Актуальные вопросы в области производства и оборота алкогольной продукции в соответствии с законодательной и нормативной документацией Российской Федерации и Евразийского экономического союза» состоялся 27.02.2019 г. с участием 32 предприятий (42 участника) Краснодарского и Ставропольского краёв, Ростовской области, республик Кабардино-Балкарии и Адыгеи. Основные вопросы, которые были рассмотрены и обсуждены: проблемы нормативно-правового регулирования в отрасли; новый технический комитет по стандартизации «Виноградарство и виноделие» ТК 162; актуальные проблемы стабилизации продукции; изменение законодательства в сфере стандартизации и подтверждения соответствия и новые требования к маркировке алкогольной продукции; современное состояние нормативной базы производства алкогольной продукции.

В результате научно-технической деятельности специалистами НЦ «Виноделие» разработаны параметры и режимы современного технологического приёма – батонажа, основанного на рациональном использовании биологического потенциала винных дрожжей [2].

Применение этого приёма обеспечивает сокращение расхода вспомогательных материалов, в том числе ферментных препаратов, и улучшает органолептические показатели белых и красных столовых вин. Проведена апробация данной технологии в производственных условиях ОАО АПФ «Фанагория», винодельни «Юбилейная» и ОАО «Кубань-Вино» [3]. Разработана технология производства розливостойких фруктовых вин, основанная на комплексном применении в два этапа ферментных препаратов, флокулянтов и термообработки. Технология апробирована на фруктовом столовом яблочном и белом столовом виноматериалах.

Теоретически обоснованы и разработаны технологии производства ликёрных вин, в том числе из местных белых и красных сортов винограда. Показано, что типизация виноматериалов из новых сортов винограда протекает активнее, чем из классических сортов. Выявлена сохранность большей части биологически активных компонентов в виноматериалах из сортов винограда Достойный и Крестостоп АЗОС после термовинификации. Доказаны целесообразность использования спирта из виноградного сырья для производства высококачественных ликёрных вин (портвейн, мадера) и отсутствие необходимости применения его в производстве мускатов и кагоров. Предложения и материалы исследований переданы в ТК 162 для рассмотрения и последующего принятия решения [4, 5].

Уточнены параметры критериев качества и подлинности винодельческой продукции, основанные на применении кулонометрического титрования. Разработан алгоритм оценки и прогнозирования качества винодельческой продукции [6]. С помощью свободных и связанных танинов научно обоснованы параметры контроля качества и подлинности коньяков.

В вине, укупоренном корковой пробкой, выделены вещества, оказывающие отрицательное влияние на его качество и безопасность. Эти вещества не характерны «корковой природе» и являются синтетическими компонентами: 2-метоксифенол, декалин, диметилглутарат, ацетофенол, производные 1,3-бензотиазола [7].

Присутствие в винах антибиотика низина приводит к активизации ОВ-процессов при созревании вин. Наибольшему изменению в них подвергаются органические кислоты. Присутствие в вине антибиотика натамицина приводит к снижению концентрации аминокислот и увеличению показателей амилацетата и изоамилового спирта, что способствует снижению качества вина [8].

В период с 2017 по 2019 гг. на приборе «Квант-Z» в НЦ «Виноделие» были проведены исследования 23 образцов вина производства ООО «Имение «Сикоры». Определялось содержание 12 элементов металлов, в том числе микроэлементов (Co, Mn, Rb, Cr, Cs, Al, Ba, Zn, Sr, Li, Na, Mg). Определение в винах таких элементов, как калий, кальций, железо, медь, не проводилось, поскольку концентрация данных металлов значительно изменялось в результате технологических обработок, применяемых при проведении процесса стабилизации вина. В ходе мониторинга минерального состава вин установлено, что исследуемые образцы в пределах каждого сорта имеют стабильный минеральный состав независимо от года урожая. Это свидетельствует о том, что перечисленные катионы металлов могут выступать в качестве маркеров вин конкретного места производства.

ООО «Имение «Сикоры», представившее на исследования вина, произведённые за последние пять лет, получило достаточно обширную информацию о собственном терруаре. Такую информацию должно иметь каждое виноградовинодельческое хозяйство Краснодарского края, тем более, что Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка (Росалкогольрегулирование) обращает пристальное внимание на особенности произрастания различных сортов винограда и накопления в винодельческой продукции отдельных компонентов состава, в том числе микроэлементов.

В результате проведённых исследований можно утверждать, что количественное определение отдельных составляющих минерального комплекса в сочетании с математической обработкой результатов исследований позволяет с достаточной степенью вероятности установить происхождение вин любого предприятия. Минеральный состав исследо-

ванных вин является особенным и определяется характеристиками почв участков виноградников географического объекта, в данном случае ООО «Имение Сикоры».

ФГБНУ СКФНЦСВВ аккредитован в качестве испытательной лаборатории переработки винограда (аттестат аккредитации №RA.RU.21ПУ14 от 25.11.2014 г.) и проводит лабораторные испытания пищевой продукции по методам, входящим в область аккредитации. В марте 2018 года испытательная лаборатория переработки винограда прошла процедуру подтверждения компетенции (двухлетнее ПК) с положительным результатом и расширением области аккредитации по контролю качества вспомогательных средств и упаковки (бутылки, средства укупорочные, сахар, сорбиновая и лимонная кислоты, бентониты, желатин, ароматизаторы и др.). Согласно требованиям статьи 24 пункта 1 части 3 №412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации» испытательная лаборатория переработки винограда в 4 квартале 2019 года будет проходить процедуру подтверждения компетентности (пятилетнее ПК).

ФГБНУ СКФНЦСВВ аккредитован также в качестве Органа по сертификации продукции (аттестат аккредитации №RA.RU.11ПТ02 от 24.11.2014 г.) и осуществляет работы по подтверждению соответствия и добровольной сертификации алкогольной, пивобезалкогольной, консервной и плодоовощной продукции. Согласно требований статьи 24 пункта 1 части 3 №412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации» Орган по сертификации во 2-3 кварталах 2019 г. будет проходить процедуру подтверждения компетентности (пятилетнее ПК).

Заключение. В заключение следует отметить, что основными проблемными вопросами в виноделии остаются: устранение окисления вин, особенно белых, с раскрытием механизмов ОВ-процессов, и выявление компонентов, влияющих на процесс окисления; пополнение перечня физико-химических показаний и показателей безопасности виноградных вин (антибиотики, токсичные соединения, ароматизаторы и др.); выбор новых перспективных сортов винограда для использования в коньячном производстве.

Литература

1. Объём производства винодельческой продукции в Краснодарском крае / данные Управления по виноградарству и виноделию МСХ Краснодарского края. 2019 г.
2. Лисовец, У.А. Совершенствование технологии белых столовых вин путем регулирования автолиза винных дрожжей : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Лисовец Ульяна Александровна. Краснодар. 2019 г. 23 с.
3. Изменение концентрации фенольных соединений при батонаже в технологии красных столовых вин / Н.М. Агеева, С.А. Бирюкова, Е.Н. Гонтарева, М.Г. Марковский // Научные труды ФГБНУ СКФНЦСВВ. Т. 13. Краснодар: ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2017. С. 135-137.
4. Бурцев Б.В., Гугучкина Т.И. Влияние спиртующего агента на критерии качества ликерных вин портвейн // Науч. труды ФГБНУ СКФНЦСВВ. Т. 13. Краснодар: ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2017. С. 138-142.
5. Гугучкина Т.И., Бурцев Б.В. Влияние природы спиртующего агента на физико-химические и органолептические показатели ликерных вин и винных напитков // Виноделие и виноградарство. 2015. № 1. С. 12-14.
6. Гугучкина Т.И., Шелудько О.Н., Стрижов Н.К., Красильников А.А. Оценка информативности вида кривых потенциометрического титрования сусла и виноматериала // Виноделие и виноградарство. 2013. №3. С. 14-18.
7. Чемисова Л.Э., Агеева Н.М. Корковая пробка – важный фактор сохранения качества виноградных вин. Краснодар: ООО «Просвещение-Юг», 2012. 160 с.
8. Абакумова А.А., Антоненко М. В., Гугучкина Т.И. Метод определения антибиотиков в аспекте повышения качества и безопасности винодельческой продукции // Научные труды ФГБНУ СКФНЦСВВ. Т. 13. Краснодар: ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2017. С. 143-145.