

4. Порівняльна характеристика українських регіонів виробництва рожевих столових вин

Аліна Тенетка, Марія Скорченко, Марина Білько

Національний університет харчових технологій

Вступ. Ефективність виноробної галузі багато в чому залежить від правильного вибору спеціалізації регіону, відповідно терруару (сукупності клімату, ґрунту і зовнішніх факторів, які передають вину неповторний характер, відображаючи місце його походження) і типу вироблених вин. Миколаївська, Одеська, Херсонська область та Севастопольська зона є традиційними терруарами українського виноробства для отримання легких вин. Ці регіони характеризуються відносно прохолодним кліматом, в умовах якого можливо отримати виноматеріали з високою кислотністю, що є незаперечною рисою якісних легких та питних розе.

Матеріали і методи. Об'єктами наших досліджень були рожеві столові виноматеріали, виготовлені в регіонах України: Миколаївській, Одеській, Херсонській областях та Севастопольській зоні із винограду сортів Піно Нуар, Піно Грі, Мерло і Каберне Совіньон. Виноград переробляли «по білому» способом і з настоюванням суслу на м'яззі. Бродіння проводили на чистій культурі дріжджів раси К-47, а також за допомогою активних сухих дріжджів рас Lalvin Cross Evolution, Lalvin D47 і Lalvin EC1118 фірми Lallemand (Франція). Всі зразки сульфитували метабісульфітом калію фірми Döhler (Німеччина) в дозах загальноприйнятих у виноробстві.

У винограді визначали технологічний запас фенольних і барвних речовин та загальну його придатність для виготовлення рожевих столових вин згідно з методикою розробленою НІВіВ «Магарач» [2]. У виноматеріалах вимірювали загальні фізико-хімічні показники, окисно-відновні характеристики (Eh, w), оптичні параметри (інтенсивність, відтінок і жовтизна) та проводили сенсорну оцінку зразків.

Результати. З даних таблиці 1 видно, що виноматеріали, виготовлені в різних регіонах значно відрізняються за оптичними показниками, що вказує на значні відмінності їх за кольоровими характеристиками.

Всі виноматеріали з Миколаївської зони досить тендітні в кольорі, з персиково-рожевими відтінками. Зразки з Севастопольської та Херсонської зони мають більшу інтенсивність забарвлення з перевагою рожево-малинових тонів.

Також необхідно відмітити відмінності виноматеріалів виготовлених з одного сорту, але в різних регіонах. Так Піно Нуар із Севастопольського регіону, є найінтенсивнішим в кольорі на відміну від своїх контролів в інших областях. А Каберне Совінйон з Миколаївської області є найменш забарвленим серед подібних йому виноматеріалів з інших регіонів. Відмінність кольорів відображається у різних значеннях оптичних характеристик виноматеріалів.

Таблиця 1

Оптичні та фізико-хімічні показники рожевих столових виноматеріалів

Зона культивування та сорт винограду	Спосіб виробництва *		I	T	G	Масова концентрація, мг/дм ³	
						фенольних речовин	барвних речовин
Севастопольська							
Піно Нуар	1	0,06	1,22	5,8	284,8	8,5	
	2	0,16	0,80	10,6	498,7	28,5	
Каберне Совіньйон	1	0,18	0,73	6,2	594,2	39,1	
	2	0,47	0,50	23,7	743,9	121,5	
Херсонська							
Каберне Совіньйон	1	0,25	0,76	10,3	779,6	52,8	
	2	0,31	0,71	13,4	890,8	52,8	
Одеська							
Піно Нуар	1	0,06	1,24	2,4	353,2	2,1	
	2	0,07	1,8	4,1	284,8	3,2	
Мерло	1	0,18	0,67	8,1	538,6	33,8	
	2	0,38	0,57	16,6	779,6	86,7	
Миколаївська							
Піно Нуар	1	0,04	1,71	2,5	308,3	6,3	
	2	0,11	0,94	5,4	632,7	42,3	
Піно Грі	1	0,24	2,00	10,7	344,6	0,00	
	2	0,04	1,27	2,7	374,6	7,4	
Мерло	1	0,06	1,44	2,4	401,7	4,2	
	2						

* - 1 - по білому; 2 - з настоюванням сусла на м'яззі.

Висновок. Доведена можливість отримання різнотипних виноматеріалів в умовах різних регіонів України.

Література

1. Handbook of Enology. The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments / P. Rib'ereau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu. – [2nd Edition] – John Wiley & Sons, 2006. – 441 p.
2. Cayla, L. Innovative Processes, Equipment and Input to Design Rosé Wines for Different Markets/ L. Cayla, G. Masson // XXII Entretiens Scientifiques Lallemand: Sensory Development of Hot-Climate Red Varietals During Fermentation and Rosé Wine Fermentation Management and the Current Market Situation. – 2011. – Nov. – p.40.