

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

89

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

3-7 квітня 2023 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2023

6. Черсегі фюсереш – візитівка оригінальних вин Закарпаття.

Філіп Бутузов¹, Роксолана Бліщ², Ірина Бабич¹

1-Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

2- Національний університет «Львівська політехніка», Львів, Україна

Вступ. В умовах ринкових відносин у виноробстві особливі вимоги ставляться до сортового складу виноградників. Для приготування високоякісного конкурентноспроможного вина, потрібно мати в достатній кількості виноград європейських сортів і мова йтиме про Черсегі фюсереш.

Мета дослідження. Метою було відкрити регіональне закарпатське вино, що і є світовою тенденцією. Увагу приділити локальним сортам винограду – Черсегі фюсереш.

Матеріали та методи. Черсегі фюсереш (угор. *Cserszegi fűszeres*) — угорський технічний сорт білого винограду, перекладається з угорської мови як Черсегі прямиий. В роботі використано аналіз наукової літератури.[2]

Результати. Виведений в Угорщині селекціонером Карою Баконі, в результаті схрещування сортів Трамінера Рожевого і Іршаї Олівера. Цей сорт придатний для промислового виноробства, крім того витримує холодні зими та швидко дозріває. Він гарно зарекомендував себе на Закарпатті, де менше сонячного світла, осінь настає швидше, а зими холодніші. Високоврожайний сорт. Кущі помірної сили росту. Гроно середнє з «плечем», вагою 150-180 г і вище. Ягоди невеликі 14x14 мм, округлі, рожевого кольору. За смаком нагадують ягоди сорту Трамінер. Черсегі фюсереш добре накопичує цукор, не нижче 17-20 %, кислотність вище середньої. Сорт стійкий до заморозків, але вразливий до посухи.

З Черсегі фюсереш виготовляють сухі сортові, купажні та ігристі вина. Букет має аромати прянощів, квітів та літніх фруктів. Смак вина яскравий, фруктовो-пряний, з гірчинкою, тонами абрикосу та гарною кислотністю.

Біле вино – це часто про тендітність. нерідко – про свіжість і квітковий настрій, інколи – про особливий характер і це все про Черсегі. Черсегі відповідає філософії компанії: робити вино не просто виняткової якості, а особливе, таке, що має власний характер. І цей сорт, рідний для Карпатського макротеруару, гідно представляє вітчизняне виноробство в Україні і закордоном. Закарпаття вважають краєм білих вин. Саме сортове вино і ігристе Черсегі може стати візитівкою цього регіону. Це унікальний локальний сорт, має особливий букет, з поєднанням солодкої квіткової ароматики і пікантного смаку. Цікава комбінація, котрої більше ніде в Україні нема.

Закарпаття – унікальний регіон, тут є особлива екосистема, поєднання природних факторів, як от ґрунту і клімату, це називається теруар. Закарпаття – найтепліший регіон у цій широті, а ще має дуже хороший показник природних опадів. Вдалий і температурний режим, адже, окрім того, що виноградна лоза – теплолюбна, для певних сортів надто важливим є перепад температур, наприклад, коли вдень маємо 30 градусів тепла, а вночі тільки 10.. І до сортів, яким найкраще підходить теруар Закарпаття, належить Черсегі.

Висновки. З першого ковтка вина відразу стає зрозумілим, що воно має доволі насичений букет, в складі якого літні фрукти та аромат польових квітів. Смак – фруктово-пряний, вирає різноманітними барвами та кольорами. Особливого шарму додає витончена гірчинка, а завдяки кислінці створюється відчуття свіжості. І, без сумніву, Черсегі – ідеальний подарунок із Закарпаття!

Література. Вино Черсегі. Веб.сайт: <https://svitkarpat.org/blog/vyno-chyzyay-chersehi-chersegi.html> (дата звернення: 10.03.2023).