



Фото: Николай БУТКИН

## Февральские окна

**П**огодные условия этой зимой позволили виноградарям Севастопольской зоны многое сделать, не дожидаясь так называемых «февральских окон»: так сельские называют погожие дни конца зимы, когда погодные условия позволяют работать на подсохшей земле и в поле можно выводить технику.

Используя в этом году широкие «январские» и «февральские» окна, виноградары ООО «Качинский+» отлично трудятся на всех переделах своего хозяйства.

В разгаре основная работа садоводов и виноградарей — обрезка многолетних насаждений и, в первую очередь, винограда. По состоянию на 7 февраля в ООО «Качинский+» была произведена обрезка виноградных кустов на площади 801 га. Предстоит произвести обрезку винограда еще на площади около 1000 га.

Виноград из всех растений, введенных в культуру, больше всего нуждается в регулярной обрезке. В первую очередь потому, что это лиана, и плодоносит она на зеленых побегах текущего года, выросших из глазков, расположенных на прошлогодней лозе. Обычно зеленые побеги, растущие из спящих почек, на многолетних частях кустов бесплодные или дают совсем небольшой урожай, за исключением некоторых сортов винограда из гибридов прямых производителей или изабельных сортов. Поэтому, чтобы виноградные кусты не утрачивали приданную им формировку и сохраняли высокую урожайность на протяжении длительного времени, их регулярно обрезают. Благодаря систематической обрезке поддерживается оптимальная формировка кустов и нормируется их урожай. Правильная обрезка гарантирует высокую продуктивность виноградных растений на протяжении длительного времени.

Обрезку кустов виноградары приравнивают к искусству. Соблюдая многолетние традиции, в хозяйстве ежегодно проходят конкурсы мастерства «Лучший обрезчик виноградной лозы». Не будет исключением и текущий год. Главным критерием определения победителя станут качество и скорость обрезки винограда.

“ Погодные условия этой зимой позволили виноградарям Севастопольской сельской зоны многое сделать, не дожидаясь так называемых «февральских окон»: так сельские называют погожие дни конца зимы, когда погодные условия позволяют работать на подсохшей земле и в поле можно выводить технику.

Из запланированной на 2013 год площади 42 гектара произведен демонтаж шпалер, почти на 85% площадь освобождена от кустов. В течение первого квартала будет произведен комплекс работ по подготовке площади для полевого севооборота (пахота, культивация, сбор и вывоз остатков растений).

В хозяйстве практически закончена плантажная вспашка под посадку виноградаря. Вспахано 50 га из 56 га по плану.

Идет подготовка к сезону прививок винограда. Заготовлено 633 тысячи штук подвойной лозы и в достаточном количестве привой. Продолжаются работы по установке шпалер — опор для плодоносящих кустов винограда.

Сейчас жаркая пора и для ремонта техники. В механических мастерских плановые ремонты и подготовку к техосмотру проходят 14 единиц различной техники. К марту вся техника должна выйти из ремонта. Работы на других участках хозяйства идут в плановом порядке.

Николай БУТКИН



**А.С. ЛУКАНИН**, академик Украинской академии аграрных наук, доктор технических наук, профессор, зав. лабораторией мониторинга сырьевых ресурсов для виноделия

### Сухие и крепленые

В Украине сегодня производится порядка 20 млн дал вина виноградного. Более 50% из них — вина коммерческие — крепленые спиртом невинного происхождения, т.е. вина, не имеющие будущего. Во всем мире люди отдают предпочтение сухим и, в меньшей мере, полусухим и полусладким столовым винам, приготовленным не по купажной схеме, а по классической технологии, как наиболее полезным для пищеварения и здоровья. Их (сухие) можно употреблять каждый день, за обедом и ужином, или на десерт, крепленные же — для получения алкогольного опьянения. Статистика свидетельствует, что потребление крепленых вин в странах бывшего СССР ежегодно сокращается. Например, в Молдове производство крепких вин сокращается до минимума. Такие вина и у нас в Украине, и в крупных городах все меньше находят своего покупателя.

Однако отечественные производители по старой «советской» привычке пополняют торговые склады креплеными винами, ссылаясь на традиционно сложившийся вкус и спрос отечественного потребителя. На самом же деле все далеко не так, и об этом стараются умалчивать, чтобы не обидеть руководство отрасли, да и самих товаропроизводителей, от которых ничего не зависит вот уже около 20 лет. Производить крепкие и десертные вина у нас и проще, чем сухие вина, и выгоднее, с точки зрения и предприятия, и государства (законотворческая база виноделия страны все еще стимулирует в большей мере производство крепленых спиртом-ректификатом невинного происхождения, а не натуральных сухих столовых вин), и никто в Верховной Раде, Минэкономки и в Минагрополитики не собирался, да и не собирается спрашивать об этом мнения ученых-энологов.

Главная проблема в том, что из-за несоответствующего сортового состава сырьевой базы виноградарства, энерго- и ресурсозатратных производственных мощностей большинство украинских производителей первичного виноделия не могут производить конкурентоспособные сухие вина. Отрасль все еще оснащена морально и физически устаревшим оборудованием выпуска 60-70 гг. прошлого столетия, позволяющим производить лишь крепкие и десертные вина.

Есть в нашей стране отдельные современные хозяйства и предприятия, где в развитии виноградарства и производственной базы вкладываются большие средства. И это дает свои положительные результаты. Но таких предприятий единицы. А общая тенденция не меняется — виноградарство и виноделие Украины, как и вся экономика, в кризисе, отрасль постепенно приходит в глубокий упадок.

Так что если взять за основу какую-то условную шкалу, то, к сожалению, украинские вина находятся на ней где-то в самом низу. Такие вина, которые, в большинстве своем, производятся на наших предприятиях, пока не могут конкурировать на рынке Европы.

Для виноделия Украины периода 1992 — 2009 гг. характерно: сокращение площадей виноградников; преобладание импорта над экспортом; падение уровня качества вин и коньяков; отсутствие государственного контроля и регулирования производства; увеличение объемов фальсификата; утрата традиционных рынков сбыта вин и коньяков — России, Казахстана и Беларуси.

### Политика протекционизма

Согласно имеющимся у меня данным, до 86% виноматериалов и до 88% коньячных спиртов отечественные производители импортируют. По сути, мы сегодня развиваем виноделие Молдовы (до 44% молдавского экспорта) и Грузии (до 50% грузинского экспорта), Азербайджана, Армении, Испании, Франции и других стран. А свое виноделие мы разрушаем. Это яркий образец того, к чему приводит либерализация

внутренней и внешней экономической политики страны, которую так заботливо пропагандирует наше правительство на протяжении последних лет.

Высокоразвитые страны, по отношению к развивающимся, практикуют двойственную мораль. На словах нас призывают к политике либерализации — т.е. «открытых дверей» только у нас, на деле же проводят жесткую политику протекционизма — защиты своего производителя и потребителя от внешней конкуренции. Кто сомневается, пусть попробует продать наши вина в Европе, США, Австралии или в Чили, — конечно, не в украинских магазинах, предназначенных для украинцев, находящихся там на заработках, — а в системе супермаркетов, если, конечно, эти вина туда пропустят по качеству.

Второе немаловажное обстоятельство касается пагубной кредитно-финансовой политики в государстве. Невозможность получения длительных кредитов на развитие виноградарства, даже при плановом выделении 1%-проц. сбора на его развитие, все же привела за последние 10 лет к уменьшению продуктивных площадей виноградников с 114 тыс. га до 70 тыс. га (по некоторым данным — до 50 тыс. га). На удивление, никто в нашей стране (ни в Минагрополитики, ни в институтах виноградарства и виноделия УААН) не может сказать, какие площади реально существуют и какой именно ассортимент виноградных насаждений на сегодня в Украине имеется.

Одной из причин неконкурентоспособности отечественной винодельческой отрасли послужил факт утраты времени переходного периода, начиная с 1992 года. Единственные, кто успел переоснастить виноградарско-винодельческую отрасль (сырьевую, и техническую базу) из бывших советских республик, — виноделы Молдовы. Они достигли в этом больших результатов и обогнали остальные республики на многие десятилетия вперед. Сегодня виноделие Молдовы по качеству вполне может конкурировать с европейским виноделием, — хотя и там имеются случаи выпуска некачественной продукции.

Объективной причиной, по которой украинское виноделие остается еще в «социалистическом периоде своего развития», является то, что с 1986 г. до сих пор отсутствует государственная политика поддержки одной из бюджетобразующих отраслей АПК. Те, кто «отвечает» за развитие виноградарско-винодельческой отрасли (т.е., руководители-чиновники), за 16 лет так и не завоевали авторитета в органах власти страны. Эти государственные мужи, имитируя большую свою значимость и чрезвычайную занятость, увлечены «текущими вопросами» отрасли, забыв о стратегии ее развития.

### Наука о вине!

К сожалению, начиная с 1991-го года имеет место противостояние между руководителями отрасли и учеными-виноделами. Имеющийся у отечественной науки потенциал используется неэффективно. Да, у нас пока еще есть талантливые ученые — в Национальном институте винограда и вина «Магарач» УААН, в национальном центре «Институт виноградарства и виноделия им. В.Е.Таирова», в других учреждениях УААН, а также в вузах страны. Но достижения науки, по сути, остаются не востребованными. Между тем ученые УААН, ради блага развития отечественного виноделия, всегда готовы поделиться с производителями своими знаниями.

Некоторые наши руководители хозяйств переоценивают уровень собственной подготовки и подготовки своих специалистов в теории виноделия, базируясь на первоначальных знаниях 20-30-летней давности, полученных еще в институте. В Украине есть достаточно много грамотных виноделов, но все же большая часть технологов и работников лабораторий винодельческих заводов нуждается в повышении уровня знаний и квалификации. Нарастающая на украинском рынке жесткая конкуренция уже показала это. Повторюсь, наши виноделы хорошо научились производить крепленые и десертные вина, а вот изысканные столовые белые и красные в большинстве предприятий из-за отсутствия определенного опыта и необходимых знаний производятся с нарушениями технологической и санитарной дисциплины.

Вынужден констатировать: уровень подготовки инженерных кадров — виноде-

# Зима

лов в наших вузах резко упал. Курс по виноделию с пяти семестров сократился до двух, производственная практика сократилась с трех месяцев до одного. Лекции по технологии вина читают молодые преподаватели, имеющие ученую степень, но не имеющие опыта работы на винодельческих предприятиях, иногда в лекциях путая слова «вино» и «пиво». Стимулированием и распределением молодых специалистов в стране не занимается никто — ни в вузе, ни в Минагрополитики.

У нас ежегодно выпускается до 150 специалистов — виноделов со среднеспециальным образованием в колледжах (80), инженеров (70) вузах. Однако только единицам удается попасть на винодельческое предприятие.

Будущие виноделы брошены на произвол, и не случайно большинство из них уходят в доходные дела, но только не в отрасль. А бюджетные средства на их учебу тратятся немалые. Да и в аспирантуру винодела после института сегодня не заманишь, вот и приходится готовить кандидатов наук из числа проявивших желание учиться химиков, физиков, биологов и т.д. И потом этот молодой «ученый-винодел», не зная производства, просто боится его, и это тоже является одной из причин, почему современная винодельческая наука так далека от производства.

“ Хотел бы напомнить руководителям отрасли страны, что не мы — научные сотрудники — ваши враги, и не украинские производители между собой являются конкурентами и врагами. «Врагами» — конкурентами украинских вин уже сегодня стали вина на полках магазинов и бутиков, поступившие из Франции, Испании, Италии, Чили, США и т.д. Вот с кем нужно конкурировать и кого бояться.

А с научными сотрудниками — виноградарями и виноделами нужно сотрудничать.

Опыт последних десятилетий показывает, что не все привезенное из-за рубежа подходит к условиям Украины. Это не раз и не два подтверждалось на практике. Многие известные заграничные сорта винограда негативно проявляли себя в условиях интродукции в Украине, тогда как аборигенные, хоть и находились в тени, но давали лучшие результаты.

Весьма удивляет отсутствие национальной идеи (т.е. патриотизма) у многих отечественных товаропроизводителей, их преклонение перед всем зарубежным — от посадочного материала до различных вспомогательных и основных материалов. Ведь многие вспомогательные материалы разработаны, выпускаются (или могут выпускаться) украинскими производителями, приносят государству и рабочие места, и дополнительную прибыль.

Отдельно есть смысл поговорить о вине, его качественных характеристиках. Согласно последним исследованиям американских ученых (Т. Eddy), 75% в качестве живого вина — это правильно подобранный сортовой клон, на втором месте роль бочки — 10%, все остальное — это 2-6%. Даже человеческий фактор, т.е. мастерство технолога, невелик — всего 4%. Поэтому если мы хотим получить качественное вино, то начинать надо с сорта. Какого? Опять-таки, обращаться здесь нужно не к иностранным производителям посадочного материала, а к отечественной науке, которая владеет достаточным многообразием отечественных районированных сортов винограда и может обоснованно указать, в какой местности, на каких поч-



# украинского виноделия



вах и что лучше выращивать.

По моему убеждению, ошибочно сегодня копировать европейский опыт — сажать и выращивать те сорта винограда Европы, которые невозможно превозмочь у нас: Шардоне, Каберне-Совиньон, Мерло, Пино и т. д.

## Нет украинского, нет оригинального

Любая копия оригинальных вин обречена на провал — примером тому могут быть многие украинские портвейны, мадеры, хересы, малага, марсала, отдельные коньяки и шампанские, выпускаемые у нас в стране для внутреннего потребления. Справедливости ради следует отметить, что даже высококачественные чилийские, австралийские или новозеландские вина из именитых европейских сортов не могут конкурировать по качеству и цене с классическими аналогами из Испании, Франции, Италии и Германии. Хотя уровень виноградарства и виноделия в странах Нового Света для нас сегодня просто недостижим.

На международных форумах часто приходилось слышать от английских, французских и испанских экспертов слова удивления по поводу слепого подражания постсоветских виноделов производству известных в Европе вин и коньяков. Удивить европейского потребителя их же копиями вин невозможно, да и неразумно. Если европейский потребитель что-то ожидает встретить от восточных производителей винопродукции, так это продукт, характерный для этой страны, региона, — и обязательно высокого качества. И в каждой постсоветской стране возможны свои национальные сортовые особенности вин, зависящие от сорта и местности. Пример — вина Грузии.

Человек, впервые приезжающий в Украину, может задать следующий вопрос: какое вино характерно для Украины? Как можно на это ответить?! Ведь большинство наших вин, по органолептическим признакам, в основном переокисленные, находятся на одном и том же низком вкусовом уровне, не имеют отличительных сортовых особенностей. Все красные схожи во вкусе друг с другом, трудно, например, различить вино из сортов Каберне-Совиньон, Мерло, Одесский черный. Белые, опять-таки, однотипные, на один вкус, с травянистым привкусом. И только некоторые из них имеют слабо-развитый сортовой аромат ягоды — и это уже считается триумфом нашего виноделия.

Я не говорю о больных и «мертвых» винах. А вот живое вино говорит о себе. Возьмите французский, немецкий или итальянский Рислинг. Правильно охлажденное вино передаст вам аромат живой ягоды.

В то же время украинские виноде-

лы в тесном содружестве с учеными могут создать в Украине уникальное виноделие, которое будет конкурентоспособным не только в странах СНГ, но и во всем мире. Но для этого нужно много работать. И, в первую очередь, у отрасли должны быть реальная поддержка и, одновременно, жесткий контроль со стороны правительства и государства.

## Анархия на винодельческих дорогах

Начиная с 2001 года, в нашей стране ликвидирована алкогольная инспекция.

Представьте, что на дорогах нет Госавтоинспекции, какой был бы беспредел в стране! А на винодельческих дорогах ее нет, и многим это на руку, отсюда — до 10 тысяч смертей в год от алкогольного отравления суррогатами. Алкогольная инспекция необходима не для того, чтобы создать еще одну структуру для получения поборов чиновниками, а для ужесточения контроля и принятия соответствующих мер к производителям некачественной продукции. Вплоть до лишения такого производителя права работать в винодельческой отрасли, как это делается во Франции, в других странах.

Но для этого Украина должна быть правовым государством. Взять, к примеру, такую молодую страну, как Израиль. Государство в этой стране не финансирует развитие виноградарства и виноделия, однако отрасль процветает и интенсивно развивается! Почему? Да потому, что правовое государство Израиль сделало виноделие выгодным бизнесом, и частный капитал смело финансирует его. При этом государство жестко контролирует качество готовой продукции и строго наказывает нарушителей. Потребитель же, имея соответствующий уровень культуры, выбирает только живые вина «премиум-класса», суррогатам места там уже нет. Я уже не говорю о том, насколько весома в этой стране роль ученых.

Одной из причин, не способствующих развитию производства качественных вин в Украине, является барьер, искусственно созданный авторами Закона Украины «О винограде и винограде» в законодательстве, регламентирующем производство и реализацию отечественных вин и коньяков (бренди). Кстати, этот основополагающий документ, как и множество других регламентирующих актов о виноделии, подготовлен и утвержден без учета мнения ученых-виноделов системы УААН, что также не помогает развитию отрасли.

Много говорится (а воз и ныне там!) о вредной для виноградарства и виноделия законодательной норме, когда субъект любой формы собственности может оплатить лицензию

на право производства вин и коньяков стоимостью 780 грн, и затем далеко не каждый может оплатить лицензию на оптовую продажу своей произведенной продукции стоимостью 500 тыс. грн. Насколько я понимаю, это сделано для того, чтобы существовали только крупные монополисты винодельческой продукции, а мелкие могут производить только для своего домашнего потребления.

Вот что сдерживает развитие нашего виноградарства и садоводства, вот что приводит к тому, что выпускникам виноделам негде работать, — монополии крупных производителей вин и коньяков, способных производить в лучшем случае продукцию посредственную, и как правило, низкого качества, поскольку своего сырья в основном не имеют для выполнения полной программы.

В то же время во многих развитых странах на протяжении последних 20 лет получили развитие т.н. «гаражные вина премиум» высокого качества, произведенные в малых хозяйствах, что способствует развитию экономики этих стран. В каждой европейской стране количество производителей вин колеблется от 10 до 36 тысяч.

Руководству страны законодательно необходимо сделать так, чтобы малым производителям был открыт путь к производству живых столовых вин, при этом задача государства будет только в жестком контроле и наказании недобросовестных производителей суррогатов.

Грамотный потребитель при этом также может влиять на деятельность этих «винопроизводителей».

Время крупных монополистов винодельческой продукции (а у нас их более 250) и производителей коньяков (у нас их 26) должно уйти в прошлое.

## Виноградарь — винодел

Долгие годы, начиная с советских времен, у нас и в науке, и в производстве существовало разделение на виноградарей и виноделов. Виноградарей интересовал только вал сбора винограда, а вот виноделы из собранного (порой недозрелого винограда) должны были производить высококачественные вина. Но хорошо получались из такого винограда в основном крепкие и десертные вина. Нигде в мире нет понятия «отдельно виноградарь» и «отдельно винодел». Есть одно целое: виноградарь — значит винодел. Исключение может быть сделано только для научных учреждений, где проводятся фундаментальные исследования по виноградарству и по виноделию, однако и здесь обязательным есть базовый сорт и конечное качество вина. В виноградарско-винодельческой отрасли главным сегодня должен быть грамотный инженер-технолог винодел. Именно он является

законодателем для селекционеров-генетиков, для виноградарей-ученых, производителей. Это подтверждает и статистика: только 5-6% винограда в мире потребляется в увяленном виде (изюмно-кишмышные сорта), 10% — в свежем виде (столовые сорта), а 84-85% используется для производства вина, коньяков и бренди (технические сорта). Впрочем, до сих пор у нас, — как в науке, так и в управлении производством, — наблюдается преимущество виноградарей перед виноделами, что породило (в первую очередь, в науке) плеяду отечественных виноградарей и виноделов «романтиков», оторвавшихся от реального мира в поисках новых сортов и марок вин с романтическими названиями.

Кто сегодня формирует ассортимент продукции на винодельческом предприятии? Не потребитель, а хозяин (собственник) винодельческого предприятия, или в лучшем случае технолог, которому еще доверяет хозяин, — то есть человек, который исходит из наличия того или иного сырья для производства и технологических возможностей оборудования, а также собственной профессиональной подготовки. Назначили человека на эту должность, и он, отталкиваясь от возможностей данного производства, диктует потребителю ассортимент будущей продукции или решает, каким быть вину. А это неправильно! Ассортимент должен формировать покупатель, и только он!.. Иначе, при наличии искушенного потребителя, навязываемое последнему вино никогда не будет продано, и скоро такие времена наступят у нас.

И еще одно немаловажное обстоятельство. Потребитель, имеющий в виду грамотный и осведомленный, в состоянии бороться с плохим качеством продукции, с ее фальсификацией, бороться лучше, чем государство, — просто игнорируя такую продукцию. Нечестный, недобросовестный производитель не сможет продать свою продукцию, если на рынке уже будет культурный потребитель. Другое дело, что культуру потребления еще нужно воспитать в Украине — через публичные дегустации, акции, винный туризм, средства массовой информации, школы, вузы и пр.

## ВТО

Вступление Украины в ВТО — очень важный шаг в дальнейшей международной интеграции украинского виноделия. Но, исходя из сегодняшних реалий, это случилось преждевременно и необдуманно.

Радоваться вступлению Украины в ВТО рано. На самом деле этот шаг неминуемо приведет к гибели виноградарско-винодельческой отрасли нашей страны. Причина в том, что в Украине на государственном уровне

полностью отсутствует политика протекционизма.

Англичане, к примеру, ввели ее еще в 17 столетии. Суть ее состоит в том, что все, что можно производить у себя в стране, ни в коем случае не нужно покупать вне ее.

В Англии говорят: хотите купить, например, в Польше масло, — пожалуйста, но это масло за счет таможенных сборов будет стоить в Англии в 3-4 раза дороже, чем масло местного производства. То же с вином. Англия производит очень мало виноградного вина, но его производство имеет серьезную поддержку и защиту со стороны государства, их вино даже экспортируется в несколько стран. У нас же декларируемая правительством политика либерализации привела к гибели многих отраслей отечественной промышленности в целом — консервной, например, вполне возможно, скоро и сахарная исчезнет.

И за примерами далеко не нужно ходить. Венгрия — страна член ЕС. Экономика этой страны разрушена, — нет уже там ни консервной отрасли, ни производства знаменитых автобусов, остановлена металлургия, а производственные помещения — цеха бывших заводов и фабрик превращены в склады и супермаркеты чужих, не венгерских товаров. Разве только токийские вина еще пока производят, в небольших количествах.

Латвия уже в ЕС. Сегодня там полностью отсутствует отечественная пищевая и винодельческая промышленность. Латышам Европа привозит и поест, и попить.

По аналогичной схеме проводятся «реформы» и в нашей стране. Вот уже более 15 лет мы молча потребляем «восстановленные» соки из яблочных концентратов с добавлением химических ингредиентов, стабилизаторов, красителей и подсластителей, томатные соки — из турецкой и иранской томатной пасты, которая расфасовывается на малых отечественных предприятиях. А как же наши регионы — Одесская, Херсонская и Николаевская области, ранее выращивавшие томаты? Сегодня здесь безработица и нищета. Колбасы, сливочное масло и молоко фальсифицированы. Вино и коньяк на прилавках неизвестного происхождения. А где же наши качественные продукты?

Пока не случилось самое худшее, виноделы должны отстаивать свое уникальное производство. И не надеяться на чиновников, «отвечающих» вот уже столько лет за развитие виноградно-винодельческой отрасли, чтобы они в Киеве за нас решали, производить нам свою продукцию или нет. Виноградари, виноделы производственники и ученые-виноделы должны объединиться и в рамках Конституции Украины бороться за свои права.