

Грузинские технологии производства вин

Заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ Е. С. Романенко повысила квалификацию в корпорации «Киндзмараули» (г. Кварели, Грузия).



– Время прохождения моей стажировки совпало с проведением Недели грузинского вина, организаторами которой являются Министерство сельского хозяйства и Национальное агентство вина Грузии, – рассказывает кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Елена Семёновна Романенко. – Ежегодно в этом празднике принимают участие производители микрозон, где занимаются выращиванием винограда и производством натурального вина. Кстати, большую часть территории по выращиванию винограда занимает именно восточная часть Грузии – Кахетия. Так вот каждая микрозона разрабатывает свою программу, в ходе которой гости могут ознакомиться с сортами винограда, поучаствовать в винной дегустации, поговорить с производителями и, конечно, купить понравившееся вино.



Отметим, что «Корпорация Киндзмараули» остаётся крупным производителем грузинского вина. Здесь производят такие всемирно известные сорта вин, как «Киндзмараули» и «Мукузани», «Кварели» и «Киси», «16x16», а также прекрасный коньяк, в том числе «Кварели», «Энисели», «Греми» – с 23-летней выдержкой, и грузинскую чачу. Основанная во времена СССР компания в 1993 году была приватизирована и в дальнейшем претерпела глубокую модернизацию, включающую оснащение современным итальянским и французским оборудованием. Тем не менее на территории завода были сохранены старинные постройки – исторические памятники с виноградниками общей площадью 3000 гектаров на синих сланцевых землях и винными хранилищами.

В ходе стажировки генеральный директор корпорации Н. Ксворели познакомила доцента Е. С. Романенко с технологией производства вин европейским и грузинскими методами, а также с приёмами возделывания автохтонных (местных) сортов винограда. Особое внимание во время командировки представитель Ставропольского ГАУ уделила изучению технологии производства сухих вин грузинским методом в громадных глиняных резервуарах – квеври, известным с XVI века.

– Этот метод является самым старым, разрабатываемым веками на территории древней Грузии, в уникальной климатической зоне, – поясняет Елена Семёновна. – Его суть в том, что в течение девяти месяцев при 12 градусах в сосуде идёт естественное брожение белого и красного винограда, помещаемого туда вместе с кожурой, косточками и гребнем. Кстати, в настоящее время вино в квеври производят только на территории Грузии и по разрешению Национального агентства вина Грузии в Италии. Подобные стажировки, знакомства с технологиями легендарных винных производств, без сомнения, обогащают профессионально. А новыми знаниями мы – преподаватели призваны потом делиться с нашими студентами, тем более что виноградарство в нашем крае уже набирает обороты.