

# Расширение международного сотрудничества: стажировка на юге Италии

*Сотрудники кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья Ставропольского ГАУ Е. А. Сосюра и М. В. Селиванова прошли обучение на итальянской винодельне с вековыми традициями.*



Преподаватели факультета агробиологии и земельных ресурсов – кандидат технических наук Елена Алексеевна Сосюра и кандидат сельскохозяйственных наук Мария Владимировна Селиванова посетили винодельню Deiana, расположенную вблизи города Ольбия на острове Сардиния. Поездка была организована винным гидом Италии и сомелье проекта VsemVina Людмилой Кирпичёвой.

В ходе стажировки сотрудники Ставропольского госагроуниверситета ознакомились с технологией производства вин, применяемой на юге Италии, а также с приёмами возделывания автохтонных (местных) сортов винограда.

Основной красный сорт винограда Сардинии Каннонау, из которого производят красные и розовые вина, на винодельне Deiana выращивают уже более века. Технологии, применяемые на этой винодельне, основаны на производстве биологических вин, то

есть когда используется минимальное количество энологических (винодельческих) продуктов на разных стадиях, в том числе и на стадии винификации. Это позволяет получать вина с **повышенной биологической ценностью и оригинальными органолептическими качествами.**

Один из членов семьи вино-



делов Антонио Гунгуй рассказал стажёрам о приёмах, применяемых при выращивании виноградных лоз. Для того, чтобы столетние виноградные лозы продолжали давать стабильный урожай, в хозяйстве делают специальную обрезку куста – «альберо», которая также влияет на качество винограда и получаемого из него вина. В настоящее время на винодельне ведутся работы по получению статуса вин категории DOCG, и уже со следующего года ряд вин будет иметь этот высокий статус.

Поясним, DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) – высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина. Вина, входящие в данную категорию, произведены в строго определённых областях Италии и по технологическому процессу, одобренному министерскими декретами.

Сотрудники кафедры СтГАУ участвовали в процессе розлива вин в бутылки и их последующей укупорки. Теперь в их будущих планах – стажировка на винодельнях севера Италии с целью изучения северных вин и технологий производства этого региона.

