

УДК 663.252.2:634.853

ББК 36.87

Г-54

*Глоба Екатерина Владимировна, магистрант кафедры «Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции Кубанского государственного аграрного университета, 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13; инженер-лаборант Федерального государственного бюджетного учреждения «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства»; 350901, г. Краснодар, им. 40-летия Победы, дом 39, тел: 8(861)252 58 77;*

*Гугучкина Татьяна Ивановна, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, зав. научного центра Федерального государственного бюджетного учреждения «Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства»; 350901, г. Краснодар, им. 40-летия Победы, дом 39, тел: 8(861) 257 57 04;*

*Влащик Людмила Гавриловна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции Кубанского государственного аграрного университета; 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13, тел: 8(861)221 59 04; e-mail: Vlacshik@mail.ru*

**ОСОБЕННОСТИ ОКРАСКИ И КАЧЕСТВА ИНТРОДУЦИРОВАННОГО  
КРАСНОГО СОРТА ВИНОГРАДА АНЧЕЛЛОТТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
КАЧЕСТВЕННЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ**

(рецензирована)

*Установлено, что интродуцированный сорт винограда Анчеллотта по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 32030-2013. Определены качественные показатели суслу и виноматериала из сорта Анчеллотта в сравнении с контрольным сортом Саперави. Дегустационная оценка подтвердила перспективность сорта винограда Анчеллотта, как сырья для выработки качественных красных вин.*

**Ключевые слова:** сорт, виноград, сусло, красные вина, сахара, кислоты, дегустация, качество, гроздь, технология.

*Globa Ekaterina Vladimirovna, Master of the Department of Technologies of Crop Products Storage and Processing of Kuban State Agrarian University, 350044, Krasnodar, 13 Kalinin St.; lab-engineer of the Federal state budget institution "North-Caucasian zonal scientific research institute of horticulture and viticulture", 350901, Krasnodar, 39 the 40th anniversary of Victory str., tel.: 8 (861) 252 58 77;*

*Guguchkina Tatyana Ivanovna, Doctor of Agricultural Sciences, professor, head of the Scientific Center of the Federal State Budgetary Institution "North Caucasus zonal scientific research Institute of Horticulture and Viticulture", 350901, Krasnodar, 39 the 40th anniversary of Victory str., tel.: 8 (861) 257 57 04;*

*Vlachchik Lyudmila Gavrilovna, Candidate of Technical Sciences, an associate professor of the Department of Technologies of Crop Products Storage and Processing of Kuban State Agrarian University, 350044, Krasnodar, 13 Kalinin str., tel.: 8 (861) 221 59 04; e-mail: Vlacshik@mail.ru*

# COLOUR AND QUALITY PECULIARITIES OF INDUCED RED VARIETY OF ANCHELLOTE GRAPE FOR MANUFACTURING QUALITATIVE WINE MATERIALS

(reviewed)

*It is established that the introduced Anchellote grape variety corresponds to the requirements of GOST 32030-2013 by organoleptic and physicochemical parameters. The qualitative indicators of wort and wine material from Anchellote variety are determined in comparison with the control Saperavi variety. Tasting assessment confirmed the viability of the Anchellote grape variety as a raw material for the production of quality red wines.*

**Keywords:** *variety, grapes, wort, red wines, sugars, acids, tasting, quality, bunch, technology.*

Для развития отечественного виноделия необходима мощная сырьевая база, обеспечивающая качественным сырьем потребности отрасли. Пополнение сортового ассортимента виноградных насаждений можно осуществлять как путем селекции винограда, так и путем интродукции новых сортов.

При интродукции новых сортов винограда в другие регионы могут наблюдаться значительные несоответствия между биологическими требованиями сортов и агроклиматическими условиями, вследствие чего сорта могут приобретать новые технологические характеристики, влияющие на качество винограда и вина. Поэтому актуальным направлением исследований является изучение физико-химических и органолептических свойств виноматериалов, выработанных из интродуцированных итальянских сортов винограда в конкретных условиях выращивания.

Проводимые в ФГБНУ СКЗНИИСиВ исследования в этом направлении позволяют выделить интродуцированный сорт со стабильно высокими показателями качества виноматериала.

В качестве объектов исследований использовали виноград, сусло и виноматериалы, выработанные в цехе микровиноделия ФГБНУ СКЗНИИСиВ из сортов винограда Анчеллотта и Саперави (контроль).

Исследуемый интродуцированный сорт винограда Анчеллотта, завезенный в Россию из Италии, имеет интенсивно окрашенную мякоть, сок, что в природе встречается очень редко. Произрастает он преимущественно в Эмилии – Романии, а также в некоторых других регионах Италии. В 1998 году площади под сортом винограда Анчеллотта в мире занимали около 4700 га и, помимо Италии, произрастает в Аргентине, Австралии, Новой Зеландии.

Сорт Анчеллотта – однородный, имеющиеся биотипы отличаются по силе роста куста и по урожайности. Нижняя сторона листа опушенная, с пушком на жилках, которые не ярко выражены. Гроздь средних размеров, пирамидальная, однокрылая, как правило, рассыпанная. Ягода маленькая, мясистая, кожица сине-чёрного цвета, средней плотности. Вкус нейтральный.

Основной характеристикой сорта является мякоть яркой окраски, как у сорта Саперави.

Морфологическая и вегетативная характеристика заключается в том, что сорт сильнорослый, с полупрямыми побегами; адаптируется к различным типам почв, но предпочитает не очень рыхлые почвы [1, 2].

Далеко не все виды и сорта винограда используются в нашем производстве, а на Кубани основной урожай дают часто возделываемые сорта винограда, такие как, Алиготе, Шардоне, Каберне Совиньон, Мерло, Пино нуар и другие. Из них готовятся сухие, полусухие, полусладкие вина.

В древности существовала гораздо больше сортов винограда. Природные катаклизмы – засухи, холод и болезни сократили их количество. Выжили только те сорта, которые приспособились к условиям местности.

Согласно современной классификации сорта винограда делятся на три группы.

Первая группа сортов – рекомендуемые или районированные, включенные в Государственный реестр селекционных достижений. Особенность этих сортов в том, что они допущены к использованию в производстве, прошли испытание в регионе и выращивание их признано экономически выгодным. К ним относятся: Рислинг, Шардоне, Мерло, Каберне Совиньон, Бианка, Виорика и другие.

Вторая группа – разрешенные или перспективные сорта, проходящие Государственное испытание.

Третья группа – временно разрешенные сорта, которые пользуются повышенным спросом, но не изучены еще в условиях производства. Ежегодно первая, вторая, третья группы видоизменяются, прирастают новыми высокоадаптированными необыкновенными сортами [2].

Сорт Анчеллотта относится к третьей группе сортов.

Изучение качества виноматериалов из винограда сорта Анчеллотта, осуществлялись в лаборатории научного центра ФГБНУ СКЗНИИС и В по общепринятым стандартам и методикам.

Фенольные соединения при формировании и созревании виноматериалов являются основными объектами и инициаторами окислительно-восстановительных процессов. Цвет вина характеризуется содержанием фенольных веществ (включая антоцианы), количество которых зависит от условий произрастания, степени зрелости винограда и условий его переработки.

Исследования состава фенольных и красящих веществ в сусле сортов винограда Анчеллотта и Саперави приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Содержание фенольных веществ и антоцианов в сусле из винограда сортов Саперави и Анчеллотта

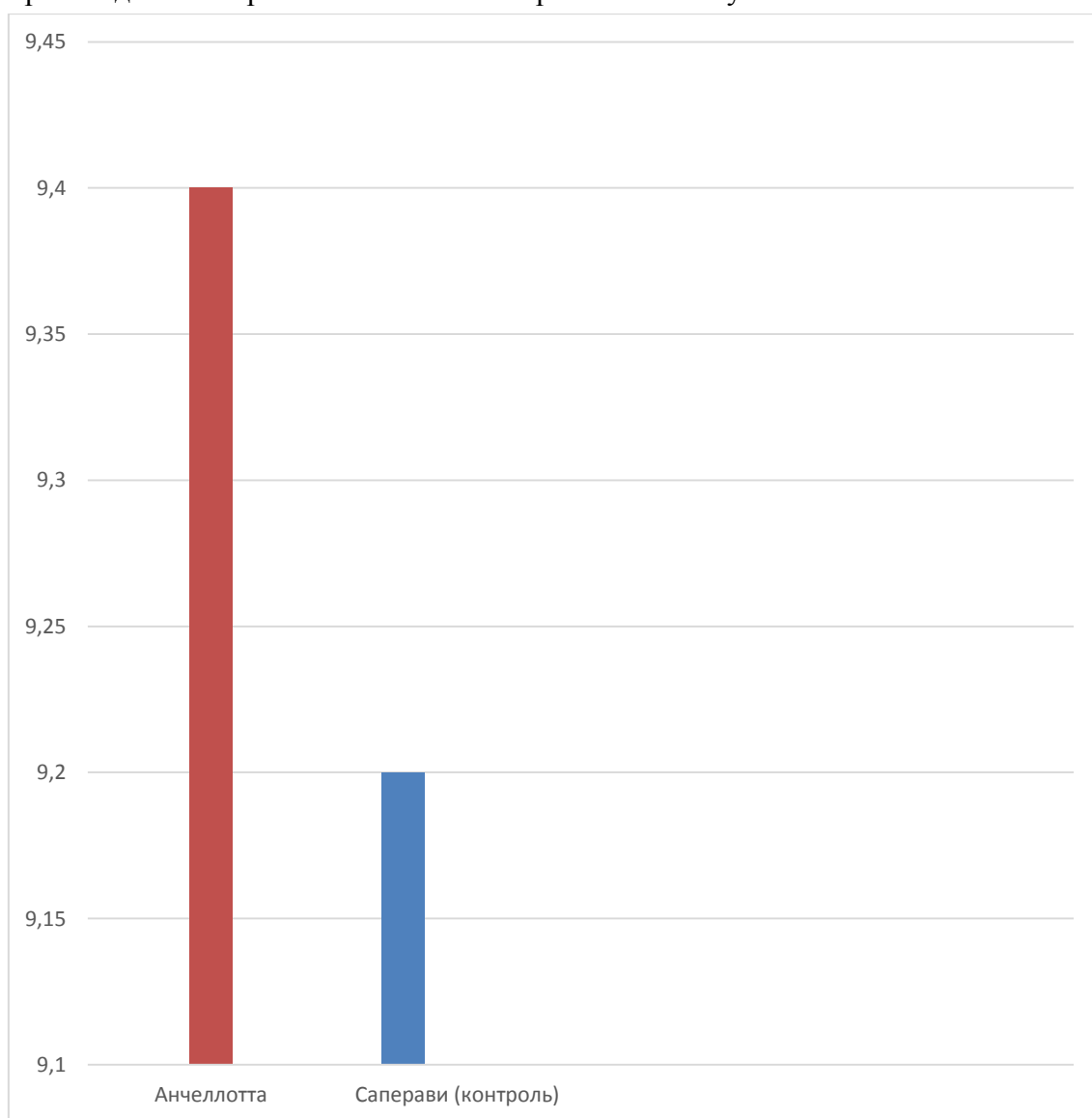
Наименование сорта винограда	Содержание фенольных веществ, мг/дм <sup>3</sup>	Антоцианы, мг/дм <sup>3</sup>
Саперави (контроль)	3720,0	420,0
Анчеллотта	4027,0	476,0

Исследованиями установлено, что в сусле из винограда сорта Анчеллотта сумма фенольных веществ выше по сравнению с сортом Саперави на 307 мг/дм<sup>3</sup>, красящих веществ – на 56 мг/дм<sup>3</sup> соответственно.

Учитывая, что сусло, полученное из винограда сорта Анчеллотта, сильно окрашено, мы применили технологию производства столового красного сухого вина, идентичной технологии, использованной при производстве виноматериала из винограда сорта Саперави – прием термовинификации с нагревом мезги до температуры 55-60<sup>0</sup>С, выдержанной при этой температуре один час с последующим охлаждением мезги [3].

Дегустация приготовленного вина показала (рис. 1), что полученные виноматериалы из винограда сорта Анчеллотта имеют более высокую органолептическую оценку (9,4 балла) по сравнению с контрольным сортом Саперави (9,2 балла) [4].

Виноматериал из сорта Анчеллотта имел интенсивную, непросматривающуюся темно-рубиновую окраску, сложный развитый аромат с тонами фруктов, ягод, сыра с преобладанием чернослива и полный гармоничный вкус.



**Рис. 1.** Дегустационная оценка столовых сухих красных виноматериалов из винограда сортов Анчеллотта и Саперави

Показатели безопасности, проконтролированные в виноматериалах из винограда сортов Анчеллотта и Саперави согласно ТР ТС 021/2011 свидетельствовали о том, что в них нет превышения по токсичным показателям.

Результаты исследования приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Показатели безопасности виноматериалов, полученных из винограда сортов Саперави и Анчеллотта

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, единицы измерений	Значение показателей		
		По ТР ТС 021/2011	Саперави (контрольный образец)	Анчеллотта
ГОСТ 30178-96	Токсичные элементы, мг/кг, не более:			
	свинец	0,3	0,036	0,034
ГОСТ 26930-86	мышьяк	0,2	менее 0,05	менее 0,05
ГОСТ 30178-96	кадмий	0,03	0,0030	0,0025
ГОСТ 26927-86	ртуть	0,005	менее 0,003	менее 0,003

Установлено, что сусло изучаемого сорта Анчеллотта, как и сусло из винограда сорта Саперави существенно окрашено. Разница в массовой концентрации антоцианов и общей суммы фенольных веществ между сортами составляет 56 и 307 мг/дм<sup>3</sup>.

Для получения высококачественных виноматериалов из красного сорта винограда Анчеллотта рекомендуется прием термовинификации мезги с последующим настоем в один час при температуре 60-65<sup>0</sup>С.

Применение нагрева мезги при выработке виноматериалов из сорта Анчеллотта положительно влияет на органолептические характеристики виноматериалов (9,4 балла) – окраска стала интенсивней, в аромате идентифицировались фруктовые, сухофруктовые, черносливовые и сливочные тона, вкус стал полнее с тонами сухофруктов, чернослива и сливок в послевкусии.

#### ***Литература:***

1. Сорт Анчеллотта [Электронный ресурс] // 10 лучших сортов винограда. URL: <http://www.liveinternet.ru/users/>
2. Гугучкина Т.И. Мое виноделие: монография. Краснодар: Просвещение-Юг, 2012. 179 с.
3. Валушко Г.Г. Современные способы производства виноградных вин. Москва: Легкая и пищ. пром-сть, 1984. 328 с.
4. Гугучкина Т.И. Состояние контроля качества в первичном виноделии и возможные направления его развития. Краснодар: СКЗНИИСиВ, 1999. 68 с.
5. Влащик Л.Г. Разработка технологии пектинопродуктов с высокими качественными показателями из выжимок винограда различных сортов // Известия вузов. Пищевая технология. 2010. №1. С. 8.

#### ***Literature:***

1. Anchellotte variety [Electronic resource] // 10 best varieties of grapes. URL: <http://www.liveinternet.com/users/>
2. Guguchkina T.I. My winemaking: a monograph. Krasnodar: Prosveshchenie-Yug, 2012. 179 p.

3. Valuyko G.G. *Modern methods of production of grape wines. Moscow: Light and food industry, 1984. 328 p.*
4. Guguchkina T.I. *The state of quality control in primary winemaking and possible directions of its development. Krasnodar: NCSRIHandV, 1999. 68 p.*
5. Vlashchik L.G. *Development of technology of pectin products with high quality indices from grapevines of different varieties //proceedings of universities. Food technology. 2010. № 1. P. 8*