



СПРОСИТЕ ВИНОДЕЛА ВЫПУСК 1

[виноделие \(/tag/vinodelie.html\)](/tag/vinodelie.html)

СПРОСИТЕ ВИНОДЕЛА ВЫПУСК 1

на вопросы пользователей форума отвечает ведущий винодел Всероссийского НИИ виноградарства и виноделия им. Я. И. Потапенко, старший научный сотрудник лаборатории технологии виноделия

Матвеева Наталья Викторовна

Задать свой вопрос виноделу вы можете [здесь](https://forum.vinograd.info/showthread.php?t=17650) (<https://forum.vinograd.info/showthread.php?t=17650>).



1. Ваше отношение к петнатам, есть ли какие-то технологические сложности? Насколько это направление перспективно?

Это игристое вино для тех, кто любит напитки полегче и оригинальнее. Кстати сказать, что это не очень новое слово в мире виноделия. Дело в том, что петнаты (от французского слова «petillant» и «naturel», что дословно «игристое натуральное» вино, сокращенно - PetNat) – это практически «дедовский» способ создавать игристые вина, который был однажды забыт.

От обычных игристых вин они отличаются количеством ферментаций. Шампанское, кава, креман и так далее проходят двойную ферментацию(брожение), в то время как петнаты лишь одну.

Мое отношение к таким винам неоднозначно. Дело в том, что петнаты имеют довольно высокую стоимость, иногда она близка к цене классических игристых вин. Каждое винодельческое предприятие заинтересовано в расширении своих линеек, а значит, и спроса, продаж и прибыли.

С этой точки зрения легкие во вкусе, ароматные, ягодные и фруктовые петнаты отличная возможность попробовать что – новое и сделать выводы. Считаю, что это выбор потребителя - что именно предпочесть.

2. Интересна технология изготовления сухого и специального вина из сортов Фронтиньяк гри и Ла Креснт.

К сожалению, я совсем недавно начала работать с этими сортами и пока статистических данных мало. Но однозначно могу сказать, что оба этих сорта довольно интересны и перспективны.



Сорт Ла Креснт, фото Красохиной С.И.

Ла Креснт (<https://vinograd.info/sorta/vinnye/la-kresnt.html>), перерабатывала по двум вариантам: по классической технологии белых вин (<https://vinograd.info/knigi/teoriya-i-praktika-vinodeliya/proizvodstvo-vina-po-belomu-sposobu.html>) и пробовала использовать не очень длительное настаивание на мезге (так называемая технология «оранжевых» вин (<https://vinograd.info/stati/vino/chto-takoe-oranzhevoe-vino.html>)).

Во обоих случаях образцы отличались яркой, сложной ароматикой. Причем во втором варианте она была гораздо ярче и, на мой вкус, чересчур навязчивой. Во вкусе во втором варианте была небольшая горчинка, но она не портила, а скорее придавала пикантности в послевкусии.

Подробнее о сорте особенностях этого сорта читайте здесь: Новый белый технический сорт винограда Ла креснт (<https://vinograd.info/stati/novyy-tehnicheskij-sort-la-crescent-dlya-ispolzovaniya-v-selekcii.html>).



На фото – сорт Фронтиньяк гри, фото Краснохиной С.И.

Фронтиньяк гри готовила по классической белой технологии: осветление, брожение и т.п. Чтобы получить светло-соломенный (не розовый) цвет использовалось сусло-самотек, по возможности надо минимизировать контакт с кожей. Получился очень интересный образец, светло-соломенного цвета,

прозрачный с ярким блеском (см.фото), с ягодной ароматикой в сочетании цветочно – фруктовых оттенков.



На фото: виноматериал из сорта Фронтиньяк гри урожая 2020 года, фото Краснохиной С.И.

Вкус отличает свежесть

(<https://vinograd.info/stati/vino/chto-oznachaet-termin-svezhest-v-vine.html>) (была высокая титруемая

кислотность при переработке (9 г/дм³) и

виноматериале (7,9 г/дм³)), но она не только не портит вкус, а наоборот, придает хрустящую свежесть, которая ценится в белых, а также в игристых винах. Параметры полученного виноматериала

В ходе научной дегустации сухого вина из этого сорта урожая 2020 года были озвучены следующие дескрипторы: изящный, легкий образец, нежный, во вкусе аромат лемонграсс, мохито, леденцы монпансье, цитрус, лайм, лимонный пирог.

На форуме был задан еще один вопрос по сорту Фронтиньяк гри: «Каковы параметры вин: спирт, титруемая кислотность и pH. Очень интересно, как реализовался потенциал сахара и при каких параметрах кислотности вино имеет приятную свежесть»

Привожу интересующие данные по сорту Фронтиньяк
гри, виноматериал из урожая 2020 года:

Объемная доля этилового спирта, %	Массовая концентрация				
	титруемых кислот, г/ дм ³	летучих кислот, г/дм ³	сахаров, г/дм ³	приведенный экстракт г/дм ³	общего диоксида серы, мг/ дм ³
13,9	7,9	0,54	3,3	23,7	109,6

На переработку сорт поступил 18.08.2020г. с
кондциями сахаристость 24,9 г/100 см³, титруемая
кислотность 9,2 г/дм³, рН 3,5, выход сока 63 %.

3. Практика использования дрожжей- несахаромицетов

Как известно, при брожении сахаромицеты
(*Saccharomyces cerevisiae*) активно потребляют
глюкозу, а несахаромицеты (*Zygosaccharomyces bailii*,
Candida stellata, *Candida pulcherrima* и др.) – фруктозу.

Дрожжи – несахаромицеты в основном используются в
виноделии при производстве сухих вин для
замедления или остановки брожения, однако мне не
доводилось работать в этом направлении, поэтому
личного опыта не имею.

4. При переработке 5 кг используются ли консерванты – антиокислители, какая цель, можно ли обойтись без них?



Фото Матвеевой Н.В.

В обязательном порядке применяется диоксид серы в различных вариантах, лично я работаю с бисульфитом калия.

Есть опыт дегустирования сухого вина из сорта Каберне Совиньон (<https://vinograd.info/stati/kaberne-sovinon-samyu-vyraschivaemyu-sort-vinograda-v-mire.html>), приготовленным без серы. Образец был выполнен в практически стерильных условиях, с контролем температуры и т.д., был без пороков вкуса и аромата. Однако индивидуальность самого сорта была совсем не выражена, то есть это было красное сухое вино, и никакого отношения именно к сорту Каберне Совиньон оно не имело.

Теперь о переработке винограда в небольших количествах.

Из 5 кг винограда, предположим, белого, на выходе мы получим минимум 2 бутылки вина. Одну, наверное, захочется продегустировать в молодом возрасте, а вот насладиться ароматом и сортовыми особенностями, которые открываются намного позже удастся только при условии соблюдения внесения необходимых доз серы и т.п.

Что касается вопроса о применении общей технологии с промышленным виноделием. Технология производства вина - она неизменна, это касается и белого, и красного способа. В настоящее время появилось очень много возможностей и помощников для винодела: это различные дрожжи, ферменты, исследование технологических параметров для

конкретного сорта. Таким образом специалист сам решает, как он будет действовать, в зависимости от конечного результата и поставленных перед ним задач.

5. Какой из новых неукрывных сортов винограда подходит для выдержки в бочке?

В своей работе мы не используем дубовые бочки, но хочу отметить, что выдержка виноматериалов в дубе - это больше вопрос технологии, чем сортовых особенностей. Далекое не каждое вино нуждается в таком способе выдержки. По традиции считается, что с дубовыми бочками «дружат» красные вина, но если по классическим сортам винограда тут более ли менее известно, какие можно выдерживать в дубе, а какие не стоит, то по новым сортам информации практически нет, и тут всё тут основывается на опыте и чутье винодела.

Нельзя сказать, что выдержкой в дубе можно улучшить виноматериал недостаточного качества, зато легко можно испортить хороший виноматериал (особенно для неопытного винодела). Всё в этом вопросе напрямую зависит от качества самого вина и от конечного результата, т.е. что именно винодел планирует получить на выходе, отсюда и определяется необходимость и срок выдержки.

Надо помнить, что выдержка в дубовых бочках - очень сложный технологический процесс, требующий от винодела постоянного контроля.

И еще такое момент. В настоящий момент мода на вина, если таковая существует, диктует тренд «недубовые» вина, то есть вина без выдержки в бочке, сохраняющие свой собственный сортовой аромат и вкус.

Дополнительно почитать:

[Технология виноградных вин](https://vinograd.info/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/tehnologiya-vinogradnyh-vin.html)

[\(https://vinograd.info/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/tehnologiya-vinogradnyh-vin.html\)](https://vinograd.info/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/tehnologiya-vinogradnyh-vin.html)

[Что такое кислотность в вине](https://vinograd.info/stati/vino/chtotakoe-kislotnost-v-vine.html)

[\(https://vinograd.info/stati/vino/chtotakoe-kislotnost-v-vine.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/chtotakoe-kislotnost-v-vine.html)

[Интервью с виноделом Н.В. Матвеевой: «Качество вина – в руках винодела»](#)

[. \(https://vinograd.info/stati/vino/kachestvo-vina-v-rukah-vinodela.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/kachestvo-vina-v-rukah-vinodela.html)

[Можно ли использовать столовый виноград для виноделия \(https://vinograd.info/stati/vino/mozhno-li-ispolzovat-stolovyyu-vinograd-dlya-vinodeliya.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/mozhno-li-ispolzovat-stolovyyu-vinograd-dlya-vinodeliya.html)

[Что такое вина Слоу Вайн](https://vinograd.info/stati/vino/chto-takoe-vina-slou-vayn.html)

[\(https://vinograd.info/stati/vino/chto-takoe-vina-slou-vayn.html\)](https://vinograd.info/stati/vino/chto-takoe-vina-slou-vayn.html)

[◀ Назад \(/publikacii/vino/sostav-vinogradnogo-vina.html\)](#)

[Вперед ▶ \(/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-2.html\)](#)



Вы здесь: [Главная \(/\)](#) > [Статьи \(/publikacii/stati/\)](#) > [Вино \(/publikacii/vino/\)](#) > [Спросите винодела выпуск 1](#)

Еще почитать:

- [Количество и качество винограда и вина \(/info/vinogradarstvo-po-novomy/kolichestvo-i-kachestvo-vinograda-i-vina.html\)](/info/vinogradarstvo-po-novomy/kolichestvo-i-kachestvo-vinograda-i-vina.html)
- [Рациональное использование ГПП в виноделии \(/stati/arhivy/racionalnoe-ispolzovanie-gpp-v-vinodelii.html\)](/stati/arhivy/racionalnoe-ispolzovanie-gpp-v-vinodelii.html)
- [Водопроводно-канализационное хозяйство \(/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/vodoprovodno-kanalizacionnoe-hozyaystvo.html\)](/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/vodoprovodno-kanalizacionnoe-hozyaystvo.html)
- [Виноделие Грузии \(/publikacii/vino/vinodelie-gryzii.html\)](/publikacii/vino/vinodelie-gryzii.html)
- [Конструкционные, вспомогательные материалы \(/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/konstrukcionnye-vspomogatelnye-materialy.html\)](/knigi/spravochnik-po-vinodeliyu/konstrukcionnye-vspomogatelnye-materialy.html)

Популярные метки: [агротехника](/tag/agrotehnika.html), [болезни](/tag/bolezni-i-vrediteli.html), [вредители](/tag/vrediteli.html), [вино](/tag/vino.html), [дегустация](/tag/degustatsiya.html), [здоровье](/tag/zdorove.html), [исследования](/tag/kotiki.html), [мороз](/tag/moroz.html), [формировка](/tag/obrezka-i-formirovka.html), [обрезка](/tag/obrezka.html), [зеленые операции](/tag/zelenye-operatsii.html), [определить](https://vinograd.info/tag/opredelit.html), [питание](/tag/pitanie.html), [почва](/tag/pochva.html), [полив](/tag/poliv.html), [посадка](/tag/posadka.html), [размножение](/tag/razmnozhenie.html), [прививка](/tag/privivka.html), [саженцы](/tag/sazhentsy.html), [продукция](/tag/produktsiya.html), [созревание](/tag/sazhentsy.html), [селекция](/tag/sozrevanie.html), [сорта](/tag/selektsiya.html), [техника и инструмент](/tag/sorta.html).

Новое на сайте



Вино

[Спросите винодела, выпуск 3](/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html)
[\(/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html\)](/stati/vino/sprosite-vinodela-vypusk-3.html)



Новости

[Механизм работы сети](#)



[Нехватка рабочей силы](#)

[приводит к резкому росту](#)

[спроса на](#)

[виноградоуборочную технику](#)

[\(/novosti/nehvatka-rabochey-sily-](#)

[privodit-k-rezkomu-rostu-sprosa-](#)

[na-vinogradouborochnuyu-](#)

[tehniku.html\)](#)



Винные

[Чарвир](#)

[\(/sorta/vinnye/charvir.html\)](#)



Винные

[Донаурислинг](#)

[\(/sorta/vinnye/donaurisling.html\)](#)



Винные

[Нозиола](#)

[\(/sorta/vinnye/noziola.html\)](#)

E-mail

Подписаться

[Поиск \(/poisk.html\)](#), [Контакты, \(/contact/\)](#) [Форум-виноград \(https://forum.vinograd.info/\)](#), [Товары по виноградарству \(https://www.shop-vine.com/\)](#).

(<https://vinograd.info/>), в бумажных изданиях - только
после согласования.