

# ЕНОЛОГІЯ. ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО

1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ВИНОГРАДАРСТВА І ВИНОРОБСТВА. ПОНЯТТЯ  
ТЕРМІНОЛОГІЇ СЛІВ «ЕНОЛОГІЯ» ТА «ЕНОГАСТРОНОМІЯ».
2. СВІТОВІ РИНКИ ВИНОРОБСТВА.



- У сучасному світі виноробство стало наукою, яка називається енологія (з давн.гр. οἶνος – «вино») – наука про вино.
- Енологія (виноробство) – це процес, що контролюється перетворенням виноградного соку у вино, шляхом бродіння, а також вміщує у себе відомості за наступним доглядом вина та правильним зберіганням.
- Еногастрономія – наука, що вивчає вдале гастрономічне поєднання вин (продуктів переробки вина) із гастрономічними товарами та продукцією ресторанного господарства.



# ІСТОРІЯ ВИНОРОБСТВА

## Disclaimer

Цей канал створений виключно в наукових цілях для осіб яким більше 18 років  
і не пропагандує до вживання алкоголю.  
Вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю  
18+

# НОРМАТИВНА І ЗАКОНОДАВЧА БАЗА У СФЕРІ ВИНОРОбСТВА

ЗАКОН УКРАЇНИ «Про виноград та виноградне вино». Документ 2662-IV, чинний, поточна редакція — Редакція від 27.07.2024.

■ Визначення основних термінів:

- 1) виноградарсько-виноробна галузь - сукупність підприємств, організацій, науково-дослідницьких закладів, зайнятих у сфері виробництва винограду, виробництва і реалізації виноробної продукції;
- 2) виноградарство - сукупність організаційних і технологічних прийомів розмноження, культивування і збору винограду;
- 3) виноробство - сукупність організаційних і технологічних прийомів виготовлення виноробної продукції;
- 4) виноградники - промислові насадження винограду для виноробства на площі понад 0,5 гектара;

- 5) столові сорти винограду - сорти винограду, що вирощуються для споживання у свіжому вигляді;
- 6) технічні сорти винограду - сорти винограду, призначені для виробництва виноробної продукції;
- 7) районовані сорти винограду - визначені для певної зони виноградарства сорти винограду, що забезпечують найбільшу господарську ефективність виноградарства і виноробства в цій місцевості та включені до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні;
- 8) зона виноградарства - географічна територія України з придатними агроекологічними умовами для розведення культури винограду;
- 10) сусло - свіжовіджатий сік, що одержують при подрібненні та пресуванні винограду чи мезги, призначений для виробництва виноматеріалів, бродіння якого здійснюється у місці переробки винограду;

- 11) вино - алкогольний напій, вироблений з винограду, міцність якого набувається внаслідок спиртового бродіння роздушених ягід або свіжовіджатого соку, а в разі виготовлення вин кріплених - підвищується шляхом додавання спирту етилового, ректифікованого та/або спирту етилового ректифікованого виноградного, та/або дистиляту виноградного спиртового. Міцність вин може становити від 9 до 20 відсотків. Органолептичні якості вина повинні відповідати природному складу винограду або відтворювати особливості, набуті внаслідок купажування чи спеціальної технологічної обробки виноматеріалів.



12) вино газоване - вино, піняста властивість якого набута внаслідок його штучного насичення діоксидом вуглецю;

13) вино ігристе - вино, піняста властивість якого набута внаслідок його насичення діоксидом вуглецю ендогенного походження, що утворюється під час бродіння сусла або вторинного бродіння виноматеріалів у герметично закритих посудинах;

14) шампанське України - біле ігристе вино, виготовлене шляхом його насичення діоксидом вуглецю ендогенного походження при вторинному бродінні шампанських виноматеріалів з використанням сахарози в герметично закритих ємностях міцністю не нижче 10,5 відсотка об'ємних одиниць. При здійсненні процесу шампанізації в пляшках з наступною трирічною витримкою ігристе вино має назву "Шампанське України класичне";

15) вино колекційне - спеціально відібране марочне вино, яке після закінчення встановлених строків визрівання в дубовій тарі додатково витримується в пляшках не менш як 3 роки у спеціальних сховищах з чітко визначеними параметрами витримки;

16) вино кріплене - вино, одержане в результаті повного або неповного збродження цукрів сусла шляхом припинення бродіння через додавання спирту етилового ректифікованого та/або спирту етилового ректифікованого виноградного, та/або дистиляту виноградного спиртового;

17) вино марочне - столове або кріплене вино вищої якості з характерними для обумовленої виноробної місцевості та сортів винограду особливостями, яке пройшло дозрівання шляхом технологічної витримки в дубовій тарі не менш як 1,5 року з моменту закладки на витримку;

18) вино ординарне - вино, виготовлене за загальноприйнятною технологією, яке реалізується з 1 січня року, наступного за врожаєм винограду. Допускається випуск молодих столових вин, що виробляються з виноматеріалів окремих сортів винограду або їх суміші і реалізуються в рік урожаю або не пізніше трьох місяців після завершення процесу бродіння сусла;





19) вино столове - вино, виготовлене шляхом повного чи неповного збродження сусла. Залежно від вмісту цукрів, столове вино поділяється на сухе, напівсухе, напівсолодке;

20) купаж - суміш у певному співвідношенні різних виноматеріалів, коньячних спиртів з компонентами, встановленими технологічними інструкціями для надання вину, коньяку України типовості, забезпечення випуску стабільних за своїми органолептичними і фізико-хімічними показниками вин і коньяків України. Технологічна операція приготування купажу має назву - купажування, а вина мають назву - купажовані;

21) витримка - тривалий технологічний процес дозрівання виноматеріалу або коньячного спирту в технологічній тарі у певних умовах, що сприяють формуванню його типовості та покращенню якості;



22) якість вина - ступінь відповідності вина органолептичному сприйняттю і фізико-хімічним показникам, які характеризують конкретний тип (марку) вина. Оцінюється в балах за прийнятою у виноробстві системою;

23) прототип вина - тип вина, що історично склався в певних географічних регіонах внаслідок використання специфічних прийомів переробки винограду певних сортів та способів обробки мезги, сусла або виноматеріалів, який став прообразом (попередником і зразком) для виробництва відповідного типу вина в тій самій або іншій географічній зоні вирощування винограду.



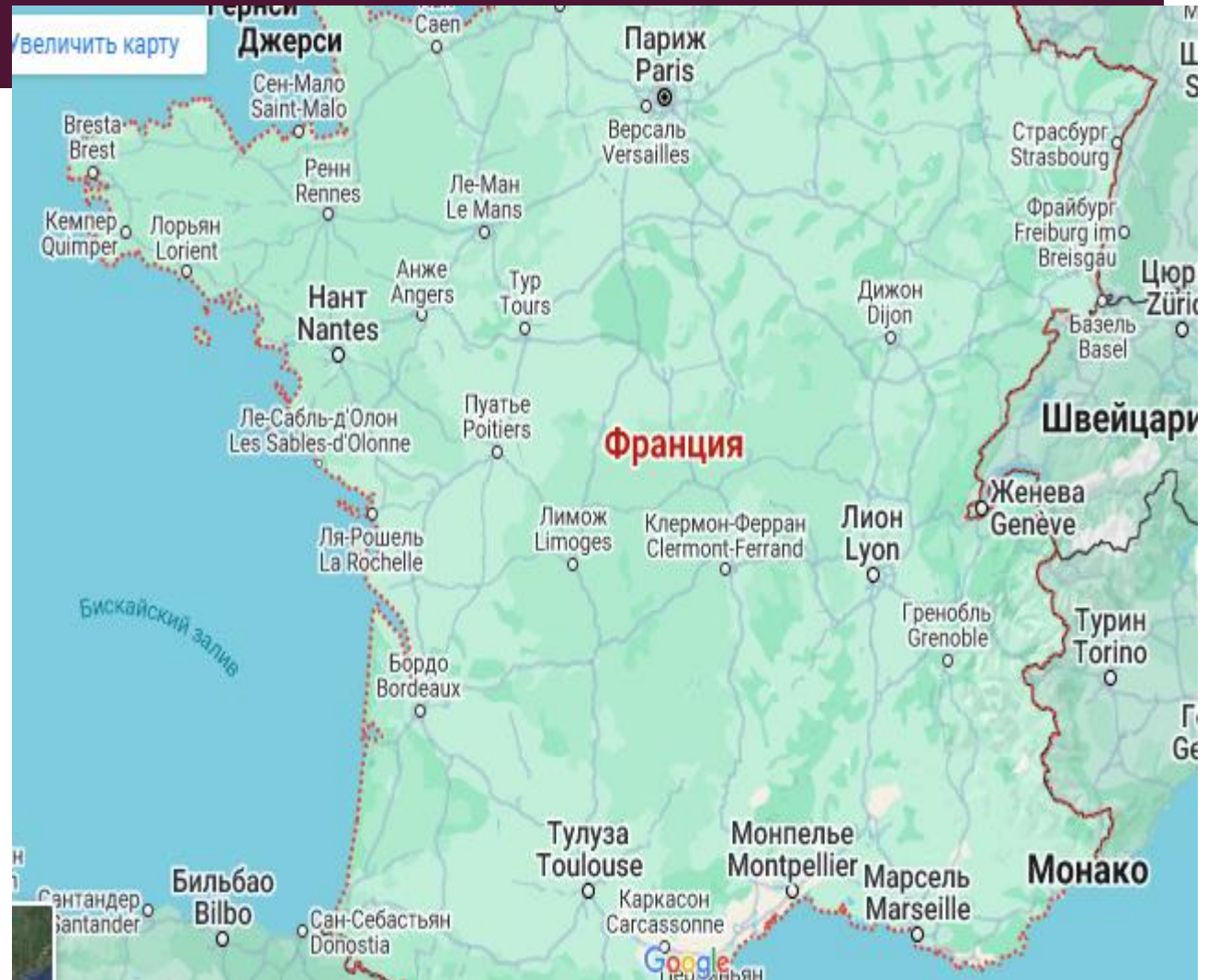
# ВИНОРОБСТВО ТА ЙОГО ГЕОГРАФІЧНЕ РОЗПОДІЛЕННЯ



- Виноробство - це давня галузь, яка відображає тісний зв'язок людини з природним середовищем, історією та культурою.
- Європа відома своєю багатою історією виноробства та місцями вирощування винограду, які перебувають в еліті світового виробництва вина. Франція, Італія, Іспанія та Португалія - ці країни мають велику кількість виноробень і їхні вина славляться в усьому світі.

# ФРАНЦІЯ

- Сучасна Франція – визнаний світовий лідер з виготовлення та експорту вин.
- Виноробні регіони Франції: Ельзас, Божоле, Ліона, Бордо, Бургундія, Шаблі, Шампань, Корсика, Юра, Лангедок-Руссільйон, Долина Луари, Прованс, Долина Рони, Савойя, Південно-Західна Франція.

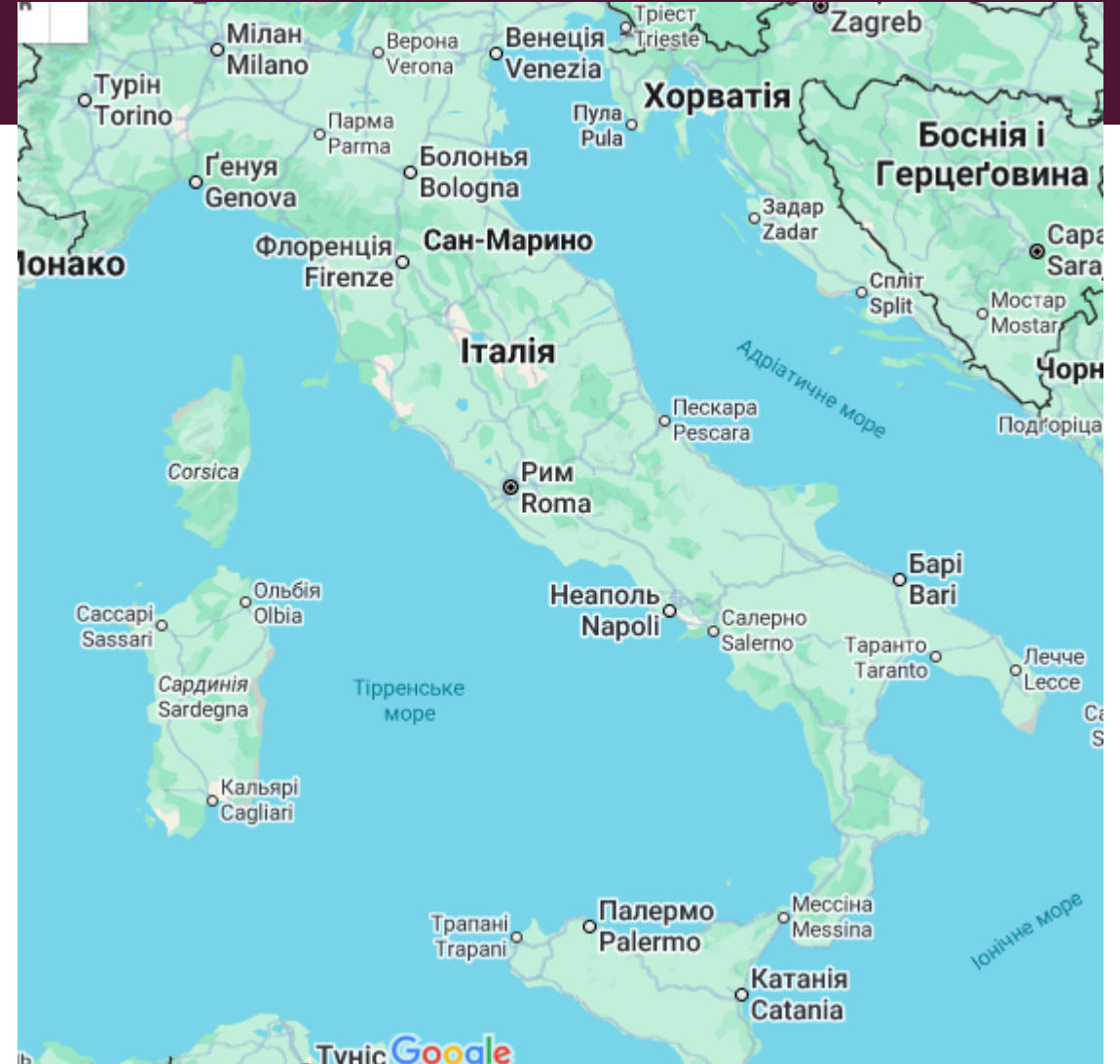


# КЛАСИФІКАЦІЯ ФРАНЦУЗЬКИХ ВИН

- АОС (Appellation d'Origine Contrôlée) – вища категорія за французькою класифікацією.
- VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) – вина, що відповідають вимогам АОС, але ще не отримали цієї категорії і стоять у черзі на присвоєння вищої категорії.
- VdP (Vin de Pays) – так звані «місцеві» вина, тобто вина, вироблені у Франції з зазначенням території (місцевості виробництва).
- VdT (Vin de Table) – столове вино без зазначення місця виробництва. Найневимогливіша категорія вина. Приблизно половина вин, що випускаються у Франції належить цій категорії.

# ІТАЛІЯ

- Італія – країна, що має дуже давню виноробну історію.
- Найважливіші виноробні регіони в Італії: П'ємонт, Венето, Тоскана, Ломбардія, Емілія-Романья, Фріулі-Венеція-Джулія, Трентіно-Альто-Адідже, Лігурія, Марке, Умбрія, Аbruццо, Кампанія, Сицилія, Сардинія, Калабрія, Апулія, Базиликата.
- Ці регіони та їх вина відображають багатство та різноманітність італійського виноробства, кожен з них пропонує унікальні смакові враження, засновані на місцевих традиціях.
- Регуляторна система Італії є однією з основних складових виноробної індустрії країни, спрямованою на забезпечення якості та автентичності італійських вин. Основними елементами цієї системи є класифікація вин та роль консорціумів.



# ІТАЛІЙСЬКА СИСТЕМА КЛАСИФІКАЦІЇ ВИН ВКЛЮЧАЄ ТРИ ОСНОВНІ КАТЕГОРІЇ:

- **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita):** Це найвищий рівень класифікації, що гарантує суворе дотримання правил щодо географічного походження, сортів винограду та методів виробництва. Вина DOCG зазвичай підлягають додатковим перевіркам якості.
- **DOC (Denominazione di Origine Controllata):** Схоже на DOCG, але з менш суворими вимогами. Вина DOC повинні відповідати певним стандартам, що стосуються регіону виробництва, сортів винограду та технології виробництва. Аналог французького АОС.
- **IGT (Indicazione Geografica Tipica):** Цей рівень забезпечує гнучкість у виборі сортів винограду та методів виробництва, при цьому вказуючи на географічний регіон походження вина. IGT призначений для відображення характеристик конкретного регіону. Приклади включають Тоскана IGT та Сицилія IGT.

# РОЛЬ КОНСОРЦІУМІВ

- Консорціуми виноробних регіонів грають важливу роль у регуляторній системі Італії. Основні завдання консорціумів включають:
- Контроль якості: забезпечення дотримання стандартів виробництва та якості вин з певного регіону.
- Маркетинг та просування: розробка маркетингових стратегій для просування вин регіону на національному та міжнародному рівнях.
- Захист назви: захист назви регіону від неправомірного використання та підробки.

Ця регуляторна система сприяє підтримці високих стандартів якості італійських вин, забезпечуючи при цьому захист та просування унікальних регіональних винних традицій.



ВИНОРОБНЯ У П'ЄМОНТІ



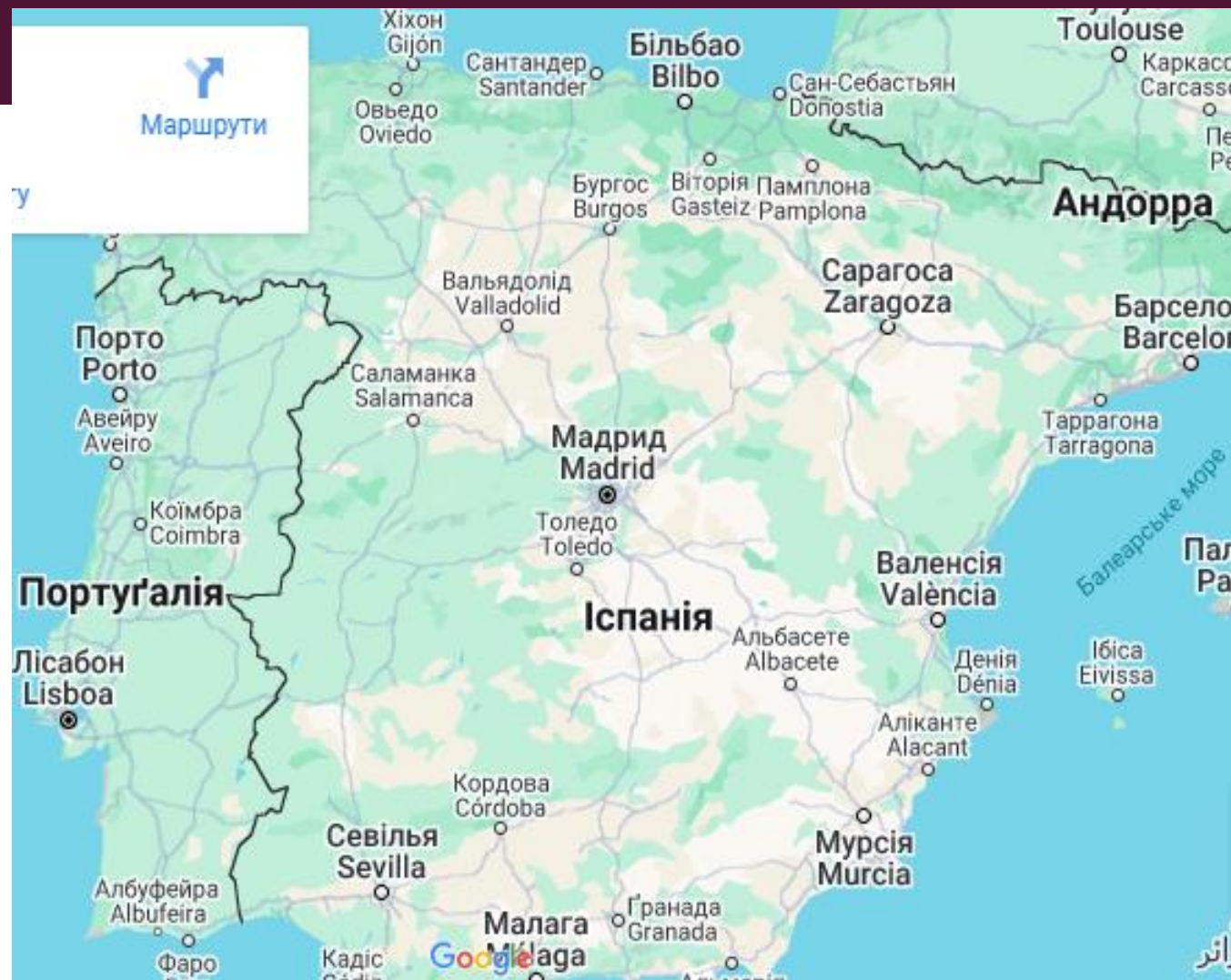
БАРОЛО

# СЕКРЕТИ ВИНА БАРОЛО



# ІСПАНІЯ

- Іспанія вважається третім (після Франції та Італії) виробником вина у світі та займає 1 місце за площами, що використовуються для вирощування винограду.
- У всіх районах Іспанії розташувалися родючі плантації винограду, які щорічно приносять мільйони літрів вина: Андалусія, Арагон, Астурія, Балеарські острови, Країна Басків, Валенсія, Галісія, Канарські острови, Кантабрія, Кастилія-ла-Манча, Кастилія і Леон, Каталонія, Мадрид, Мурсія, Наварра, Ріоха, Естремадура.



# КЛАСИФІКАЦІЯ ІСПАНСЬКИХ ВИН

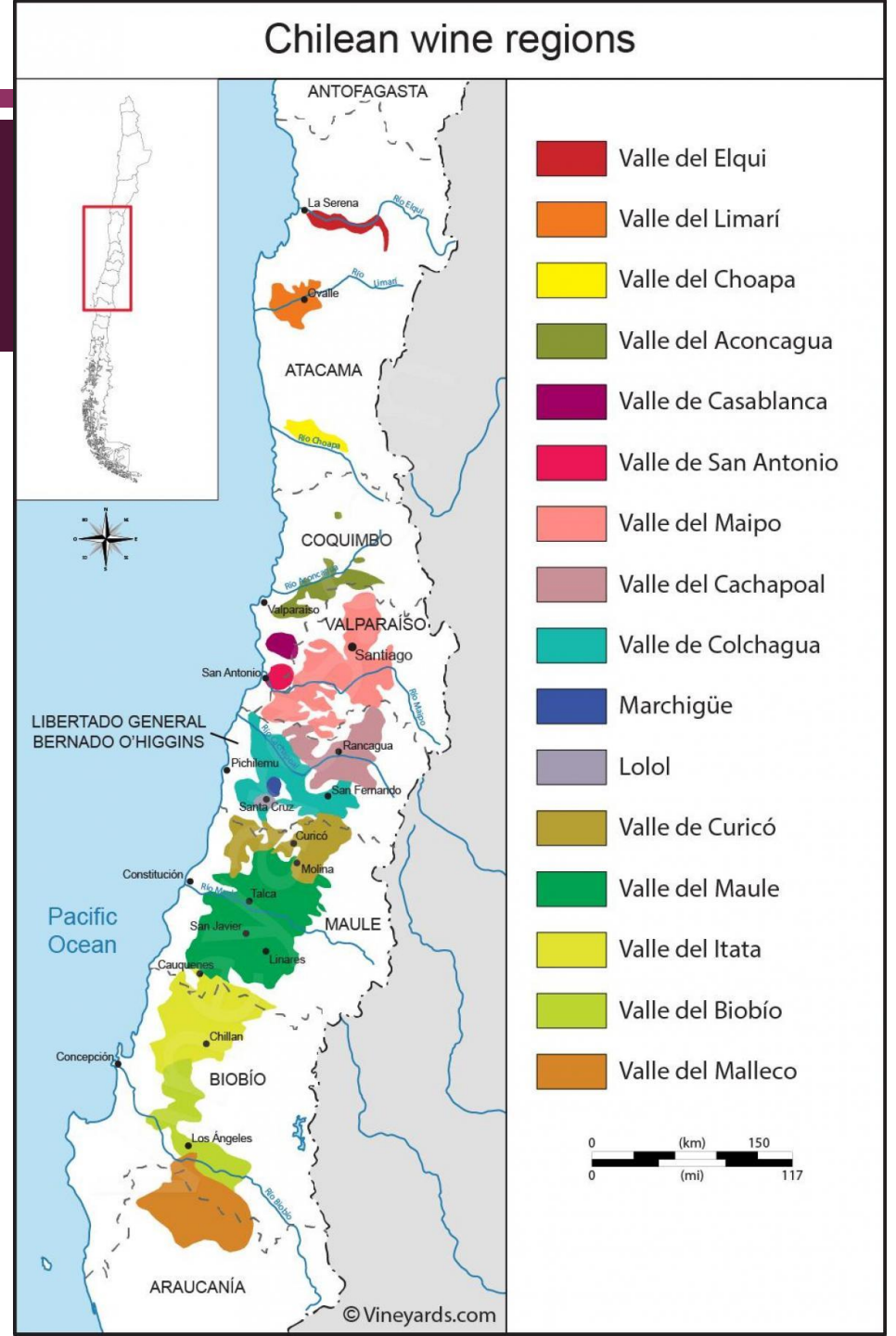
- **Vino de mesa** (столові вина) – відповідає аналогічній французькій категорії, може вироблятися із змішаних вин, вироблених в Іспанії в будь-якій провінції в будь-якому році.
- **Vino de la Tierra** (регіональні вина) – виробляються в певних регіонах із затверджених для цих зон сортів винограду.
- **DO, Denominacion de Origen** (найменування, контрольоване за місцем походження) – вина з певних законом зон, для яких обумовлені дозволені сорти, урожайність, норми витримки і т.і.
- **DOC, Denominacion de Origen Calificada** (найменування, контрольоване і визнане за місцем походження) – вища категорія іспанських вин, привласнена тільки двом апелласьонам: Ріохе і Пріорату.
- **Vino de Pago** – окремий виноградник з характерними відмітними особливостями.

## В ІСПАНІЇ ТАКОЖ ДІЄ СИСТЕМА ПОДІЛУ ВИНА НА КАТЕГОРІЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ВИТРИМКИ ВИНА ПЕРЕД ВИПУСКОМ У ПРОДАЖ:

- Joven (молоде) – вино без витримки або недовго витримане в сталі.
- Roble (дуб) або Semi-Crianza (напіввитримане) – вино, витримане в дубі менше року. Це неофіційна категорія, але її іноді згадують на етикетках.
- Crianza (витримане) – мінімальна витримка 2 роки, з них в дубі (незалежно від об'єму бочок) 12 місяців.
- Reserva (Ресерва) – мінімальна витримка 3 роки, з них в дубі 12 місяців, в пляшках – 24 місяці.
- Gran Reserva (гран ресерва) – мінімальна витримка 6 років, з них в дубі 2 роки, решту часу – в пляшках.

# ЧИЛІ

- Чилі – одна з небагатьох виноробних країн Південної Америки.
- Виноробні регіони:
- **Valle Central** – найвідоміший та продуктивніший регіон в Чилі, що включає субрегіони: **Maipo Valley** – продуктує білі та червоні вина. Дуже славиться своїм каберне совіньйон.
- **Rapel Valley** – великий субрегіон, більше 7 000 га виноградників. Підрозділяють ще на два підсубрегіона **Cachapoal Valley** та **Colchagua Valley**. Основні вина – мерло та каберне совіньйон.
- **Curicó Valley** – є найбільш прохолодним виноробним регіоном. Продукує багато гарних білих вин шардоне, совіньйон блан.
- **Maule Valley** – південний субрегіон центральної долини. Продукують багато столового вина та вин місцевих сортів.



- Вина Чилі поділяються на три категорії:
- Vinosde Mesa – столові вина.
- Vinossin Denomination deOrigen – вина з не контролюючим місцем походження.
- Vinos con Denomination de Origen – вина з контролюючим місцем походження.



- Як і в Іспанії, чилійські вина класифікують за строками витримки:
- corriente – для вин у віці 1 року;
- special – для 2- та 3-літніх вин;
- reserve – для 4- та 5-літніх вин;
- gran reserva – для вин 6 років і вище.

