

## ОТЕЧЕСТВЕННОЕ ВИНОДЕЛИЕ: ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

**Барабаш И. П., Романенко Е. С., Сосюра Е. А., Нуднова А. Ф., Чернов А. И., Селиванова М. В., Юхнова А. А.**

*ФГБОУ ВПО «Ставропольский государственный аграрный университет». Россия (355017, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, 12), e-mail: KPOVV@yandex.ru*

В связи с тем, что в последнее время отечественные вина вызывают большой интерес у потребителя, винодельческая отрасль стала занимать особое место среди других отраслей экономики России. Главной задачей современного производителя является обеспечение высокого качества выпускаемой продукции. Но на пути к осуществлению цели стоят такие проблемы как недостаток сырьевой базы, недостаточная поддержка от государства, фальсификация и многое другое. Одним из предприятий, успешно справляющимся с этими трудностями, является ЗАО «Прасковейское» – предприятие, чья продукция не нуждается в дополнительной рекламе. Важным шагом к решению многих проблем, которые испытывает в настоящее время отрасль, является подготовка молодых высококвалифицированных кадров. Именно это направление является ключом к получению в будущем качественной продукции, удовлетворяющей самые высокие требования современного потребителя.

Ключевые слова: виноделие, история виноделия, заводы Ставропольского края, законодательство отрасли, технология броидильных производств, обучение виноделов.

## DOMESTIC WINEMAKING: DEVELOPMENT PROSPECTS

**Barabash I. P., Romanenko E. S., Sosyura E. A., Nudnova A. F., Chernov A. I., Selivanova M. V., Yukhnova A. A.**

*Stavropol State Agrarian University, Russia (355017, Stavropol, trans. Zootechnical, 12), e-mail: KPOVV@yandex.ru*

Because recently domestic wines cause a great interest in the consumer, the wine-making industry began to take a special place among other industries of economy of Russia. The main task of the modern producer is high-quality providing products. But such problems get in the way to implementation of the purpose, as a lack of the source of raw materials, insufficient support from the state, falsification and many other things. One of the entities, successfully coping with these difficulties, it is JSC Praskoveyskoye - the entity, that products don't need additional advertizing. Important step to the solution of many problems which the industry has now, is preparation of young highly qualified personnel. Mainly this direction is a key to obtaining in the future of the high-quality products satisfying the highest requirements of the modern consumer.

Key words: winemaking, winemaking history, plants of Stavropol Region, industry legislation, technology of fermentative productions, training of wine makers.

За последнее время отечественные вина вызывают огромный интерес у избалованных российских потребителей. Потребитель начинает все больше обращать внимание на органолептические характеристики, задумывается о престиже и марке вина, которое он пьет.

Виноградарско-винодельческая отрасль занимает особое место среди других отраслей экономики России. Продукция данной отрасли имеет большой потребительский спрос, который увеличивает денежные поступления в федеральный и местный бюджеты страны. Основными виноградарскими и винодельческими регионами РФ являются Южный Федеральный округ – ЮФО и Северо-Кавказский Федеральный округ – СКФО.

В настоящее время, по данным Минсельхоза России, выращиванием винограда занимаются 175 специализированные хозяйства в Краснодарском и Ставропольском краях, Республике Дагестан, Кабардино-Балкарской и Чеченской Республиках и Ростовской

области, из них 87 имеют заводы первичного виноделия, около 400 предприятий осуществляют розлив винодельческой продукции.

Виноградарско-винодельческая отрасль высокорентабельна, если заниматься виноделием по полному циклу: от выращивания винограда до розлива вина в бутылку. Но отдача наступает только минимум через шесть лет после вложения капитала и при ежегодной финансовой подпитке уходных работ на виноградниках. При этом необходимо учитывать климатические условия, наличие неиспользуемых виноградопригодных земель, на которых трудно что-то еще вырастить, а также социальную напряженность регионов, связанную с безработицей в связи со слабым развитием здесь других отраслей.

В настоящее время федеральное законодательство в области производства и оборота алкогольной продукции ставит непреодолимые экономические барьеры для развития малого бизнеса в виноделии. Дорогостоящее оборудование и высокие ежемесячные затраты на программное сопровождение и обслуживание ЕГАИС, условия лицензирования являются препятствием в развитии производства высококачественных вин на предприятиях. Эта проблема актуальна для ЮФО и СКФО, так как здесь выращивают технические и столовые сорта винограда, имеется большое количество неосвоенных виноградопригодных земель. Было бы разумно сегодня вывести производство и оборот столового вина из-под действия Федерального Закона от 22 ноября 1995 года № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции». Он не учитывает особенностей винодельческого производства, а также социальной значимости винограда и производимого из него столового вина.

Решение этой задачи позволит создать дополнительные рабочие места, защитить здоровье и жизнь граждан от отравлений фальсифицированными винами, снизить уровень нелегального производства винодельческой продукции, повысить налоговые поступления в бюджеты всех уровней.

Среди предприятий отрасли на Ставрополье лидирующее место занимает ЗАО «Прасковейское» Буденновского района, предприятие, занимающееся производством марочных, сухих, шипучих вин, благородных коньяков, виски и водки уже более 100 лет.

История винодельческого хозяйства начиналась с небольшого казенного склада, где осуществлялись производство и розлив вина. А сегодня «Прасковейское» – знаменитый бренд в алкогольном мире. Предприятие производит около 30 видов вин и коньяков. Белые столовые вина ЗАО «Прасковейское» обладают дезинфицирующими и легко возбуждающими свойствами, красные – питательностью, крепкие – заряжают энергией, сладкие – высококалорийны, игристые – способствуют вентилированию легких. Кроме того, качественное вино повышает аппетит, усиливает секрецию эндокринных желез,

способствует лучшему выделению желчи, желудочного сока и поддержанию нормальной кислотности желудка, расширяет сосуды, обладает антитоксическими свойствами, используется в составе разных лекарств.

Только в тех краях, где произрастает виноград, могли достичь высоких результатов в искусстве виноделия. И Буденновский район можно отчасти назвать «колыбелью виноградарства» в нашем регионе. По словам генерального директора ЗАО «Прасковейское» Бориса Пахунова, здесь издавна выращивали самые лучшие винные сорта солнечных ягод, признанные во всем мире.

Мощная сырьевая база более века тому назад создала предприятию прочный задел на будущее. Собственные виноматериалы, традиционная рецептура производства вина и талантливые специалисты виноделы в комплексе давали потрясающий результат. Прасковейские вина и коньяки получили одобрение и признание не только широкой публики, но и экспертов алкогольной индустрии. Продукция нашла своего покупателя.

Историю виноделия в «Прасковейском» никогда не забывали, её чтили. Доказательством трепетного отношения коллектива к прошлому сельскохозяйственного предприятия является винотека, созданная на заводе в послевоенное время. Сегодня она есть далеко не во всех винодельческих хозяйствах страны.

В прасковейской винотеке собраны уникальные образцы вин, производимых заводом с 1945 г., общая численность которых составляет ни много ни мало 100 тысяч бутылок. Все они хранятся в специальном помещении, где поддерживается постоянный температурный режим. Свою винотеку опытный организатор предприятия и профессиональный винодел, заслуженный работник пищевой индустрии РФ Борис Пахунов называет национальным сокровищем.

За последние годы эта высокоприбыльная отрасль в хозяйстве шагнула далеко вперед. Производство алкогольной продукции в ЗАО «Прасковейское» было поставлено на индустриальные рельсы, винный завод оснастили современным импортным оборудованием, гарантирующим выпуск натуральной, качественной, экологически чистой продукции. Технология производства на предприятии, по словам Бориса Григорьевича, доведена до совершенства. В цехах переработки от ручного труда постепенно уходят. Высокопроизводительное оборудование итальянского, немецкого и французского производства, установленное здесь, позволяет оперативно перерабатывать выращенный на виноградных плантациях урожай в качественный виноматериал. Полученное сырье поступает в цеха, где продолжается его дальнейшая переработка, выдержка и розлив.

Напитки, выпускаемые ЗАО «Прасковейское», по утверждению генерального директора Б. Пахунова, в дополнительной рекламе не нуждаются. Достаточно и того, что в

названиях продукции присутствует «индекс принадлежности к предприятию». Как отметил заместитель генерального директора по экономике Сергей Авакуменко, «из 22 видов выпускаемой нами продукции пятнадцать – «тезки» села и завода-изготовителя, а остальные семь названы по сортам винограда и в честь близлежащих городов», например, «Мускатное Прасковейское», «Прикумское белое», «Букет Прикумья», «Прасковейское красное».

Вина и коньяки из Прасковей знают на вкус россияне и жители стран Евросоюза. И не просто знают, а любят и выбирают из множества.

В первом фестивале российских вин, прошедшем в декабре 2011 года в Москве, продукция винодельческих предприятий Ставрополя (среди 16 винзаводов было и ЗАО «Прасковейское») получила очень высокую оценку конкурсной дегустационной комиссии. Край был награжден четырьмя золотыми, восемью серебряными и пятью бронзовыми медалями. По результатам дегустации ЗАО «Прасковейское» получило гран-при за вино столовое сухое белое «Ркацителы Ставрополя».

Для подготовки высококвалифицированных специалистов для винодельческой отрасли в 2003 году в Ставропольском государственном аграрном университете на кафедре плодовоовощеводства, виноградарства и виноделия была открыта специальность «Технология бродильных производств и виноделие».

Практическая и научно-исследовательская работа по направлению «Технология бродильных производств и виноделие» осуществляется в учебно-аналитической лаборатории вина и пива, которая располагается на базе агрономического факультета Ставропольского государственного аграрного университета.

В лаборатории вина и пива осуществляется научно-образовательная деятельность, которая заключается во внедрении в учебный процесс скорректированных рабочих программ и учебно-методических комплексов для винодельческих специальностей, проводятся учебные лабораторные и практические занятия с использованием нового оборудования, а также ведется научно-исследовательская работа аспирантами кафедры.

Лаборатория оснащена новым оборудованием, мультимедийной системой для демонстрации презентаций и видеофильмов, аналитическими приборами, которые позволяют производить анализы сырья и готовой продукции современными методами: химическими, рефрактометрическими, спектрофотометрическими, ультразвуковыми, экспресс-методами.

Для организации прохождения учебной, производственной и преддипломной практики студентов кафедрой заключены соглашения с предприятиями Ставропольского края и г. Ставрополя: ООО ЛВЗ «Стрижамент», ОАО «Ставропольский пивоваренный завод», ЗАО «Ставропольский винно-коньячный завод», ООО «Вина Прикумья 2000», ЗАО

«Левокумское» и другими специализированными предприятиями ГКУ «Ставропольвиноградпром». Студенты проходят практику и на предприятиях других регионов: ООО «Ростовский комбинат шампанских вин» (Ростовская область), ГУП ВИНЗАВОД «Приморский», ОАО «Абрау-Дюрсо», ОАО АПФ «Фанагория» (Краснодарский край) и др.

Преподаватели кафедры плодоовощеводства, виноградарства и виноделия тесно сотрудничают с Объединением потребителей России, регулярно участвуют в проведении экспертных дегустаций по оценке качества напитков.

Но все-таки основной задачей кафедры плодоовощеводства, виноградарства и виноделия является подготовка высококвалифицированных кадров для виноградо-винодельческой отрасли России, стремящихся к тому, чтобы производить продукцию, удовлетворяющую самые высокие требования современного потребителя.

### Список литературы

1. Брыкалов А. В. Стратегия развития виноградарства на базе достижения современной биотехнологии в Ставропольском крае / А. В. Брыкалов, Е. С. Романенко, О. В. Шарипова // Виноградарство и виноделие. – 2008. – № 1. – С. 2.
2. Инновационные технологии при преподавании химии для студентов агроинженерных специальностей / Е. С. Романенко, С. Г. Некольченко, Н. В. Кривошеев, А. Н. Шипуля, Е. В. Дергунова // Совершенствование учебного процесса в вузе на основе информационных и коммуникационных технологий: сб. науч. трудов 72 науч.-практич. конф. СтГАУ «Университетская наука – региону» / СтГАУ. – Ставрополь, 2008. – С. 103–104.
3. Подготовка молодых специалистов-технологов в Ставропольском государственном аграрном университете / И. П. Барабаш, Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, А. А. Юхнова, А. И. Чернов, М. В. Селиванова // Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании'2012: Материалы международной научно-практической Интернет-конференции «Scientific World», 18 декабря – 27 декабря 2012 г.
4. Романенко Е. С. Биологически активные препараты со стимулирующей рост активностью в виноградарстве / Е. С. Романенко, О. П. Шарипова // Виноградарство и виноделие. – 2011. – № 3. – С. 44.
5. Романенко Е. С. Информатизация химии в высших учебных заведениях / Е. С. Романенко, Е. В. Дергунова, Н. Н. Францева // Вестник АПК Ставрополя. – 2012. – Т. 6. – № 2 – С. 8–10.

### Рецензенты:

Подколзин Олег Анатольевич, д-р с.-х. наук, доцент заведующий кафедрой землеустройства и кадастра Ставропольского государственного аграрного университета, г. Ставрополь.

Войсковой Александр Иванович, д-р с.-х. наук, профессор, заведующий кафедрой селекции, семеноводства и технологии хранения продукции растениеводства им. профессора Ф. И. Бобрышева Ставропольского государственного аграрного университета, г. Ставрополь.