

Ա. Դ. ՄԱՆԱՏՅԱՆ և Մ. Ն. ԱԴՋԵՄՅԱՆ

НОВЫЕ ЛИКЕРНЫЕ ВИНА ВОСКЕАТ И СЕМИЛЬОН

Аракатская долина, в частности ее низменная зона, характеризуется исключительно благоприятными почвенно-климатическими условиями для производства десертных вин. Из винограда этой зоны в настоящее время в больших количествах производится несколько типов десертных вин, известных своими высокими качествами и специфическим характером. Десертное крепкое вино типа портвейн «Айгешат» из сорта Воскеат Эчмиадзинского района, вино типа мадеры из того же сорта, высоко ценятся потребителями и являются одними из лучших в Союзе среди вин этих типов.

Высококачественные ликерные вина получают также из ароматических сортов винограда. Мускатные вина совхозов им. Микояна и им. Молотова треста «Аракат» по своему качеству могут претендовать на первое место среди мускатов, вырабатываемых в Советском Союзе.

Основным сортом винограда в Эчмиадзинском и Аштаракском районах является сорт Воскеат (Харджи), который по праву может считаться универсальным сортом. В различных почвенно-климатических зонах он дает вина разных типов весьма высокого качества. В условиях Эчмиадзинского района из этого сорта вырабатываются вина типа «Портвейн», в Аштаракском районе — вино типа «Мадера». Сухие же вина Аштаракского района легко хересуются, образуют вина типа «Херес». Воскеат в предгорной полосе (Котайкский район) дает легкие столовые вина высокого качества, с успехом используемые и для производства шампанского вина.

Однако, сорт Воскеат далеко не полностью выявлен как сырье для винодельческой промышленности. Воскеат может дать множество новых типов вин и столовых и десертных, отличающихся своей оригинальностью. Так, например, совсем недавно трестом «Арагат» выпущено крепкое столовое вино из этого сорта винограда под названием Эчмиадзинское. Оно имеет крепость в 15—16° и отличается медовым тоном.

Институтом была поставлена задача получить из сорта Воскеат десертное ликерное вино, не повторяющее какую либо известную иностранную марку, а совершенно новое вино, отражающее сортовые особенности. С этой целью испытывался виноград сорта «Воскеат» из районов низменной зоны Арагатской долины, где сахаристость его уже в средних числах октября доходит до 24—26%. Полученное ликерное вино было названо «Воскеат».

В совхозах треста «Арагат» культивируется виноград сорта Семильон, известный как сырье, дающее высококачественное столовое вино. В условиях Арагатской долины сорт Семильон имеет высокую сахаристость и для получения легкого столового вина не пригоден. В конце сентября и в начале октября сахаристость Семильона достигает 26—28%, кислотность 4—5 ‰. Ягоды Семильона в связи с низкой относительной влажностью воздуха легко заизюмливаются.

С 1947 года Институтом проводились опыты по получению ликерного вина из винограда сорта Семильон, полученного из базы Института и совхоза им. Микояна треста «Арагат».

Одним из методов обработки винограда при изготовлении десертных и ликерных вин является завяливание винограда на кустах или на матах после сбора, при котором, помимо повышения концентрации составных компонентов виноградного сока, происходит и ряд биохимических процессов, изменяющих состав и вкусовые качества полученного из него суслу и вина. Завяливание винограда придает вину приятные тона, маслянистость и мягкость. Поэтому для исследуемых сортов винограда Воскеат и Семильон был принят метод завяливания вино-

града на кустах или в крытых помещениях до достижения сахаристости в 28%.

Ликерное вино Воскеат

Сбор винограда Воскеат (виноградники Института, район имени Берия) для данного опыта производился в 2 приема: 29-го сентября и 4-го октября 1947 года. Виноград отбирался при сборе, пораженные болезнью ягоды не оставлялись. Средняя сахаристость собранного 29-го сентября винограда достигала 25,1% и титруемая кислотность $4,1^{0/100}$, а виноград, собранный 4-го октября, имел 26% сахара и кислотность $4,2^{0/100}$. Виноград для завяливания был разостлан в крытых, хорошо проветриваемых помещениях. Завяливание длилось 4 дня. Сахаристость винограда после завяливания достигла у первой партии до 27,1%, у второй партии—28,4%; также поднялась титруемая кислотность до $4,5^{0/100}$. Всего было подвергнуто завяливанию 3 т. винограда.

Виноград, после завяливания, раздавливался и отделялся от гребней. Обработку мязги и сусла производили по следующим вариантам:

1. Мязга прессовалась непосредственно после гребнеотделителя.

2. Мязга настаивалась в течение 18—20 часов (до появления признаков брожения).

3. Мязга подвергалась подспиртовыванию до 5 об.% и настаиванию до начала брожения. Во всех вариантах мязга была сульфитирована сернистым ангидридом из расчета 60 мг/л.

Прессование мязги производилось на ручных корзиночных прессах, при чем самотек и прессовое сусло смешивались. Расчеты показали, что за счет брожения образовывалось 1,5 об. % спирта.

В процессе брожения сусло спиртовывалось до 14 об. %, при чем половина сусла каждого варианта крепилась в один прием, а другая половина в два приема. Спиртованный материал хранился в бродильне, в 18 бочках емкостью в 120 л.

Первая переливка была произведена в декабре 1947 г. во время которой спиртуозность вина была доведена до 15,5 об.%. Вторая переливка—в марте 1948 г. Результаты химического анализа представлены в следующей таблице.

Удельный вес	Спирт об. %	Титруем. кисл. в ‰	Летуч. кислот. в ‰	Сахар в ‰
1,0844	15,6	2,83	0,25	23,5

Дегустация, проведенная в июне месяце показала, что все вина имеют оригинальный букет и вкус с приятной сладостью. Особенно отличались высокими вкусовыми качествами вина второго варианта, (полученные настаиванием на мязге с последующим спиртованием сусла). Наиболее высокая оценка была дана вину второго варианта, полученному при двухкратном спиртовании сусла.

Дальнейшая выдержка вина осуществлялась при различных температурных условиях. Из 18 бочек первая группа (6 шт.), по 2 каждого варианта опыта с 5-го июля по 20 ноября выдерживалась на открытом воздухе.

Вторая группа бочек (6 шт.) была оставлена в бродильной, где температура летом мало отличалась от дневной внешней, но вино не подвергалось резким колебаниям температуры и действию солнца.

Третья группа бочек (6 шт.) была спущена в подвал и хранилась там в качестве контроля.

По окончании тепловой обработки, дегустация вин показала наилучшие результаты для второго варианта—выдержке на открытом воздухе, а среди этого варианта особенно выделялись вина, полученные при двухкратном спиртовании сусла. Вина эти характеризовались прозрачностью, золотистым цветом, оригинальным фруктовым букетом и вкусом, экстрактивностью и качествами вполне сформировавшегося зрелого вина.

Ликерное вино сорта 'Воскеат' в марте 1949 г. было представлено на дегустацию Центральной дегустационной Комис-

сии Главвино МПП СССР и получило наиболее высокую оценку в 8,9 балла. Характеристика, данная вину Воскеат на этой дегустации была следующей: «Оригинальное вино с очень приятными сливочными тонами во вкусе и аромате». Оно было рекомендовано производству для освоения как ароматное вино.

Для массового производства вина «Воскеат» имеются неограниченные возможности, так как сырьем для него служит местный, наиболее широко распространенный сорт винограда, площади которого в дальнейшем будут еще больше расширены.

Трестом «Арагат» ликерное вино Воскеат принято в производство и уже в 1949 году на ряде заводов и переработочных пунктов (Ошакан, совхоз им. Микояна, Агавнатун) его приготовлено 4000 дкл., которому Центральной Дегустационной комиссией треста «Арагат» дана высокая оценка.

Ликерное вино Семильон

Виноград сорта Семильон из базы Института и совхоза им. Микояна в 1946—1948 г. г., а также в 1949 году поступал в отсортированном виде на переработочный пункт Института. Сахаристость винограда была 25—27%, титруемая кислотность 4—5 ‰. Виноград раздавливался и отделялся от гребней на гребнеотделителе. Мязга подспиртовывалась до 5 об.% и выдерживалась 24 часа, до появления заметных признаков брожения; при этом вследствие брожения образовывалось 2 об.% спирта. Затем мязга отпрессовывалась на ручном корзиночном прессе. Самотек и прессовое сусло собирались вместе в 20 декалитровые бочки и доспиртовывалось до 16 об. %. Переливки производились в декабре и марте месяцах.

Данные анализа полученного вина приводятся ниже:

Год производства	Удельный вес	Спирт в об. %	Легучие кислоты в ‰	Титруем. кислоты в ‰	Сахар в ‰
1947	1,0792	17,05	0,30	4,5	25,0
1948	1,0853	16,1	0,28	4,2	23,4

Весной вино из бродильни было спущено в подвал. Полученное вино обладало красновато-золотистым цветом, слегка изюмным тоном.

Дегустационная оценка Комиссии треста «Арарат» Семильону поставила 9,2 балла, Центральная Дегустационная Комиссия Главвино (март 1949 г.) оценила его в 8,5 балла и дала ему следующую характеристику: «Вино сорта Семильон характеризуется теми же данными, как и Воскеат, но сорт слабо выражен. Рекомендовать производству как марочное вино».

Ввиду малых площадей Семильона Правительство Армянской ССР рекомендовало расширить площади виноградников под этим сортом и поручило винодельческой промышленности приступить к выработке этого ликерного вина.

Приводим примерную технологию этих вин, рекомендованную нами производству.

Технологический режим получения белого ликерного вина «Воскеат»

Вино—темно-золотистого цвета с медовым пряным и фруктовым ароматом. Сладость не менее 22%. Крепость 16,0 об.%. Общая кислотность 4—5 °_{оо}. Вино готовится из сорта Воскеат Аштаракского и Эчмиадзинского районов. Сбор поздний, при сахаристости винограда не менее 26—27%.

Виноград отделяется от гребней, в мязгу вводится сернистый ангидрид в количестве 70—80 мг/л. и проводится настой на мязге 24—30 часов. Мязга прессуется на корзиночных прессах. Для изготовления «Воскеат» берется самотек и сусло первого пресса. Производится предварительное спиртование на 5—6 об.%, после чего сусло дают бродить до образования за счет сахара сусла 1,5—2,0 об.% спирта и затем доспиртовывают до кондиции.

Первая перегонка в декабре месяце, вторая в марте. Вино хранится в надземном помещении, где подвергается зимним холодам и высоким температурам летних месяцев. В мае и сентябре производится оклейка с открытой перегонкой при

снятии с клея. Выпускается в реализацию с ноября следующего за урожаем года. При ускоренном выпуске вино подвергается тепловой обработке в течение 20—30 дней в тепловых камерах при температуре 25—30° С.

Технологический режим получения белого ликерного вина «Семильон»

«Семильон» — ликерное вино с тонким ароматом, напоминающим Токай, с легким изюмным тоном. Химический анализ вина Семильон следующий:

Удельный вес	Спирт в об. %	Титруемая кислотн. в ‰	Сахар в ‰
1,0792	17,0	4,5	25

Вино готовится из винограда сорта «Семильон» Эчмиадзинского и Бериевского районов. Сбор винограда поздний, в начале октября, при сахаристости 28% и кислотности 5—6 ‰. Виноград слегка заизюмливается. При вынужденном сборе винограда, его нужно уваливать в течение 2—3 дней.

Виноград отделяется от гребней. Сусло с мязгой спиртуется до 5 об. % и выдерживается 1—2 дня. При этом заметно легкое брожение и увеличение спирта на 1—2 об. %. После этого мязга прессуется на корзиночном прессе и собирается весь выход. Он составляет 65%. В сусло прибавляется спирт и крепость доводится до 17 об. %. Первая переливка производится в конце ноября, вторая в марте.

Вино хранится в бочках средней емкости 26—30 дкл. Семильон созревает быстро и через год или два приобретает характер зрелого десертного вина. Оклейка производится в сентябре желатином и вино снимается с клея открытой переливкой. Выпуск вина в реализацию через 1—2 года.

ՈՍԿԵՀԱՏ ԵՎ ՍԵՄԻԼԻՈՆ ԽԱՂՈՂՆԵՐԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏԱԾ
ԼԻՔՅՈՐԱՅԻՆ ԳԻՆԻՆԵՐ

Ա մ փ ո փ ու մ

Հայաստանն ունի շափազանց բարենպաստ, բազմապիսի կլիմայական և հողային պայմաններ, որոնք հնարավորություն են տալիս աճեցնել տարբեր տեսակի խաղողների փոփոխականներ և նրանցից ստանալ տարբեր տիպի գինիներ, այդ թվում դեսերտային և լիքյորային գինիներ:

Ոսկեհատ խաղողը Հայաստանի այգեգործական շրջաններում մշակվող հիմնական փոփոխակ է, որից պատրաստում են սեզանի թունդ, որոշ տեղերում, ինչպես օրինակ, Կոտայքի շրջանում, թույլ գինիներ, Աշտարակում Աշտարակ կոչվող (խերես տիպի) և դեսերտային տիպի գինիներ:

Սեմիլիոն փոփոխակը բերված է Ղրիմից և Հայաստանում տարածված է շատ սահմանափակ քանակով: Հիմնականում մշակվում է էջմիածնի շրջանում: Այդ խաղողից պատրաստում են թունդ և կիսաքաղցր գինիներ:

Մենք ուսումնասիրել ենք Ոսկեհատ և Սեմիլիոն խաղողները որպես հումուլթ՝ լիքյորային գինիներ պատրաստելու համար: Այդ նպատակով 1947—1949 թվերին նախաձեռնել ենք Բերիայի, էջմիածնի և Աշտարակի շրջաններից բերված Ոսկեհատ և Սեմիլիոն խաղողներից լիքյորային գինիներ պատրաստելու աշխատանքները:

Ստորև նկարագրում ենք այդ խաղողներից լիքյորային գինիների պատրաստելու տեխնոլոգիան:

Բերքահավաքը կատարված է հոկտեմբերի 3-ին, ապա տեսակավորված խաղողը փոխադրված է ինստիտուտի գինեգործարանը:

Տեսակավորված Ոսկեհատ թարմ խաղողը թառամեցնելու համար սչն 3—4 օր փոխված է եղել բաց օդում, խաղողը ստանում է կարամելի տոն և բարձրացնում քաղցրությունը: Սեմիլիոն խաղողը թառամեցնելու համար աշխատանք չի կատարված, որովհետև այս փոփոխակի խաղողը հենց իրեն իսկ վազի վրա շամշանալու հատկություն ունի:

Թառամեցված Ոսկեհատ խաղողի բաղցրությունը 27—28 տոկոս, թթվությունը 4—4,5⁰/₁₀₀ : Սեմիլիոնի բաղցրությունը 25—27 տոկոս, թթվությունը 4—5⁰/₁₀₀ մշակվել է ձեռքի ջարդիչով. շանչը անշատելուց հետո փուշը ենթարկվել է սուլֆիտացիայի (70—125 գր. ծծմբային անհիդրիդ հեկտոլիտրին), փուշը թնդեցված է 4—5⁰-ի և թողնված 24 ժամ: Այդ ժամանակամիջոցում կատարվել է թույլ խմորում²⁰, որից հետո հիշյալ փուշը մամլվել է ձեռքի պտուտակավոր մամլիչով: Վերցված է ամբողջ բաղցուն. տակառներում բաղցուն սպիրտացված է մինչև 17⁰-ի: Առաջին փոխալցումը կատարվել է դեկտեմբերին, երկրորդը՝ մարտին: Սոսնձում և ֆիլտրում չի կատարվել:

Ոսկեհատ լիբյորային գինին առանձնահատուկ, շատ դուրեկան պտղային արոմատով, պարզ, հարմոնիկ գինի է: Ստորև բերում ենք նրա քիմիական անալիզը:

ե ⁰ րը է պատրաստված	Տեսակարար կշիռը	Սպիրտ ծավալային ⁰ / ₁₀₀	Տիարվող թթվութ. ⁰ / ₁₀₀	Ցնդող թթուներ ⁰ / ₁₀₀	Շաքար գ/լ
1947	1,0844	15,6	2,83	0,25	235

Սեմիլիոն լիբյորային գինին ունի Սեմիլիոնին յուրահատուկ համ և հոտ, լիարժեք է, հարմոնիկ, պարզ, նման Տոկայ գինուն: Ստորև բերում ենք նրա քիմիական անալիզը:

ե ⁰ րը է պատրաստված	Տեսակարար կշիռը	Սպիրտ ծավալային ⁰ / ₁₀₀	Տիարվող թթվութ. ⁰ / ₁₀₀	Ցնդող թթուներ ⁰ / ₁₀₀	Շաքար գ/լ
1947	1,0792	17,05	4,5	0,3	250
1949	1,0853	16,1	4,2	0,28	234

1947 թ. մեր պատրաստած լիբյորային Սեմիլիոն գինին պաշտոնական դեգուստացիան 9,2 բալ գնահատեց և որակեց որպես հարմոնիկ, լիարժեք գինի՝ Տոկայի արոմատով:

Հայկական ՍՍՌ Մինիստրների Սովետը ընդունեց այդ գինին արտադրության մեջ ներդնելու համար և առաջարկեց «Արարատ» տրեստին՝ ձեռնարկել Սեմիլիոն խաղողի տնկման տարածությունները ընդլայնելու բոլոր միջոցառումները:

Գինեգործների համամիութենական 1949 թ. մարտի 30-ի
խորհրդակցության պաշտոնական դեգուստացիոն հանձնաժողովը
«Սեմիլիոն»-ը գնահատել է 8,5 բալ, «Ոսկեհատ»-ը 8,9 բալ և
միաժամանակ հաստատել այն որպես նոր մարկայի գինիներ և
հանձնել արտադրությանը՝ լայնորեն կիրառելու նպատակով: