

В. М. ЛОЗА

О МУСКАТАХ АРМЕНИИ

Общепризнанным районом приготовления высококачественных десертных сладких вин из мускатных сортов винограда в СССР является Южный Берег Крыма. Мускатные вина Южного Берега Крыма обладают хорошей экстрактивностью полнотой вкуса и высоким сортовым букетом, изменяющимся в процессе выдержки в сторону приобретения ими смолистых тонов. Вторым, не менее важным районом приготовления вин мускатного типа в нашей стране является Армянская ССР.

По сообщению бывшего главного винодела Ерезанского винзавода треста «Арагат» Кирилла Григорьевича Сильченко, работавшего на этом предприятии с 1899 года, мускаты в Армении впервые начали культивироваться в монастырских садах Эчмиадзина. Так, К. Г. Сильченко уже в 1900 году приходилось пробовать сладкие мускаты эчмиадзинского монастыря, которые он нашел по качеству вполне хорошими.

В 1904 году виноградарем В. И. Висневским и К. Г. Сильченко были выписаны в небольшом количестве лозы Муската белого и Муската розового из Магараха (Крым) и посажены в окрестности г. Еревана (Далма). Из мускатов этого микрорайона получались высокого качества десертные сладкие вина.

Более широкое внедрение мускатных сортов в виноградарстве Армении начинается с 1921—1922 г. г. и, в особенности, с 1936 года. Согласно данным переписи виноградных насаждений 1940 г., основные, посадки мускатных сортов в Армении сконцентрированы в районах Эчмиадзинском, Октемберянском

и им. Берия. Преобладающим сортом среди мускатов является Мускат белый и в значительно меньшей степени представлен в посадках Мускат розовый.

Мускатные вина Армении получают высокого качества и часто на закрытых дегустациях оцениваются (при параллельном сравнении) не ниже мускатов Крыма.

Химический состав мускатов Армении можно видеть из табл. 1, составленной на основании данных проф. Н. Н. Простосердова и анализов их, выполненных в разное время центральной лабораторией треста «Арагат».

Таблица 1

	Мускат белый			Мускат розовый		
	Среднее	Максимум	Минимум	Средн	Максимум	Минимум
1. Удельный вес	1,0839	1,1114	1,0627	1,0783	1,1070	1,0520
2. Спирт в об. %	14,60	17,34	13,34	15,36	16,70	12,50
3. рН	4,03	4,20	3,74	3,88	4,01	3,74
4. Титруемая кислотность г/л . . .	5,1	5,5	4,4	6,3	8,0	4,5
5. Летучие кислоты г/л	1,21	2,80	0,33	0,99	1,36	0,75
6. Винная к-та г/л	2,13	4,20	0,73	2,09	2,34	1,84
7. Сахар в % . . .	22,22	30,30	15,62	20,45	27,00	14,84
8. Дубильные вещества г/л	0,633	0,832	0,451	1,78	1,543	1,213
9. Зола г/л	3,68	4,37	2,94	3,38	3,58	3,17

Из приведенных данных видно, что по своему химическому составу эти вина отвечают типу и по содержанию сахара приближаются к маркам Мускат белый Массандра и Мускат белый Кагель, выпускаемым комбинатом Массандра. Немного повышено в них содержание дубильных веществ, что связано, повидимому, со сравнительно длительным настоем на мяже, применяемым в условиях Армении.

В сезон виноделия 1942 года в Институте Виноделия и Виноградарства АН Арм. ССР нами проводились опыты по приготовлению десертных сладких вин из мускатов.

В задачу ставилось выяснить влияние срока настоя мязги на качество получаемых виноматериалов. Опыты проводились с Мускатом белым и Мускатом розовым. Для постановки опытов Мускат белый брался из совхоза им. Микояна треста «Арагат», Эчмиадзинского района, а Мускат розовый—из экспериментальной базы Института Таза-гюх (вблизи гор. Еревана).

Отделение гребней и дробление ягод производилось в эграпуаре. Настой мязги во всех случаях производился в чанках емкостью 50—60 декалитров.

Опыт с Мускатом белым

Сбор винограда производился в последние дни сентября—в начале октября 1942 года. Содержание сахара в Мускате белом было 26—28%. Для предохранения мязги от забраживания в процессе настоя, она частью сульфитировалась (окуривание чанков серными фитилями), а частью перед настоем подспиртовалась до 7—8 об.%. Тем не менее, в связи с высокой температурой брожения мязга забраживала, что и привело к значительному уменьшению сахара в виноматериалах. Настаивание сульфитированной и подспиртованной мязги проводилось 12 и 24 часа. После этого мязга отжималась в корзиночном прессе. Все фракции сусла в пределах варианта опыта собирались в одну бочку, где доводились до кондиции по спирту.

В феврале 1943 года опытные вина были подвергнуты химическому анализу и дегустационной оценке. Вина, полученные из мязги, настаивавшейся в течение 24 часов, были более полными, экстрактивными, с ясно выраженными цитронно-мускатными тонами по сравнению с винами, приготовленными при 12-часовом настое на мязге. Введение в мязгу перед настоем спирта в указанных выше дозировках заметного влияния на окраску и содержание в виноматериалах дубильных веществ не оказало, с увеличением времени настоя как с добавкой, так и без добавки спирта к мязге, в виноматериалах воз-

растало содержание дубильных веществ и приведенного экстракта (экстракт без сахара).

Дегустационная оценка показала, что из Муската белого более качественные виноматериалы получаются при удлинении срока настоя мязги до 24 часов. Последние получали всегда оценку на 0,2—0,3 балла выше, чем вина, полученные при 12-часовом настое на мязге. В целом все опытные вина получались с сортовым ароматом (цитронно-мускатным), и достаточно гармоничными, хотя образцы с 12-часовым сроком настоя мязги были недостаточно экстрактивными.

В заключение приводим химический состав двух опытных виноматериалов, полученных настоем на мязге в течение 24 часов (табл. 2).

Таблица 2

Наименование вариантов опыта	Удельный вес	Спирт в об. %	Титруемая кислотность г/л	Летучие кислоты г/л	Сахар в %	Экстракт общий в г/л	Дубильные вещества г/л	Оценка по 8 балльной сист.
1. Настой на сульфитированной мязге 24 часа	1,0605	15,5	7,6	0,74	17,84	23,36	0,37	7,4
2. Настой на подспиртованной мязге 24 часа	1,0777	13,6	5,6	0,66	19,56	24,71	0,46	7,5

Опыты с Мускатом розовым

Сбор винограда производился в конце первой половины октября. Содержание сахара в винограде колебалось от 32,5 до 34%, титруемая кислотность была 14—16,5 г/л.

Перед настоем мязга сульфитировалась путем сжигания серных фитилей и подспиртовывалась до 9—10. об.%. Оба эти мероприятия применялись с целью задержать брожение мязги в процессе ее настоя. Несмотря на подспиртование, вследствие высокой температуры брождильни, брожение мязги хотя и ослабленно, но проходило. Настой мязги проводился в течение 12, 24, 48 и 72 часов.

Кроме настоя подспиртованной мязги в опыте был вариант настоя сульфитированной мязги в течение 24 часов. Перед прессованием (в целях задержки брожения) эта мязга подспиртовывалась до 9—10 об.%.
 Мязга всех вариантов опыта отжималась в корзиночном прессе. Все фракции сусла (вследствие их малого объема) собирались вместе и затем доводились по спирту до кондиций, заданных по опыту. В дальнейшем за виноматериалами был установлен обычный подвальный уход.

В феврале 1943 года опытным виноматериалам была дана дегустационная оценка и был произведен их химический анализ, показавший, что время настоя на мязге мало влияет на содержание титруемой кислотности и летучих кислот в приготавливаемых виноматериалах.

Значительный отпечаток налагает время настоя на мязге на содержание в виноматериалах дубильных веществ. Последние, как и следовало ожидать, с увеличением времени настоя возрастают. Содержание сахара в виноматериалах колебалось от 26 до 28%.

Приводим данные химического состава некоторых образцов опытных вин (табл. 3).

Таблица 3

Наименование варианта опыта	Удельный вес вина	Спирт в об. %	Титруемая кислотн. г/л	Летучие кислоты г/л	Сахар в %	Экстракт общий г/л	Дубильн. вещества г/л	Оценка (8 балльная система)
1. Настаивание на мязге 24 часа, затем спиртование мязги и прессование . . .	1,1041	14,0	6,8	0,50	28,0	32,92	1,52	7,7
2. Настой на спиртованной мязге 12 часов	1,0996	15,2	6,8	0,64	27,0	30,67	1,34	7,5
3. Настой на спиртованной мязге 24 часов	1,1072	15,7	6,8	0,48	27,0	31,44	1,64	7,5
4. Настой на спиртованной мязге 48 часов	1,1014	14,4	6,7	0,51	25,9	30,41	1,66	7,5
5. Настой на спиртованной мязге 72 часа	1,1036	14,8	6,8	0,51	28,2	32,54	1,72	7,4

Все опытные образцы вин имели темно-розовую окраску, более интенсивную, чем у молодых мускатов розовых Южного Берега Крыма. Последнее связано с тем, что сам виноград Муската розового в Армении имеет более интенсивную окраску ягод, чем в Крыму. В аромате все опытные вина имели ясные тона розы. Наиболее качественным в опыте получилось вино при настое сульфитированной мязги в течение 24 часов с последующим ее спиртованием. В этом случае виноматериал отличался от остальных вариантов опыта высоким ароматом розы; во вкусе оно было полным, мягким и гармоничным.

Все виноматериалы, полученные при настое подспиртованной мязги, имели во вкусе грубоватость, усиливающуюся по мере удлинения времени настоя. Наиболее грубым из них было вино, полученное при настое подспиртованной мязги в течение 72 часов. Снижалась при этом также тонкость сортового аромата. Нужно полагать, что при настое подспиртованной мязги спирт способствовал более быстрому переходу в сусло не только дубильных и красящих веществ, но и ряда других экстрактивных веществ, которые ухудшали вкусовую гармонию виноматериала.

Несмотря на указанные выше недостатки все опытные виноматериалы получались высокого качества и оценивались, как это видно из данных табл. 3, от 7,4 до 7,7 балла по 8 балльной системе.

На основании данных опыта следует отметить, что в условиях Армении настой мязги Муската розового необходимо проводить в течение 24 часов; при этом настаиваться должна не подспиртованная, а сульфитированная мязга, сохраняемая в процессе настоя в помещениях с невысокой температурой.

Этот вывод подтверждается еще и следующим фактом. На винодельне Института во время постановки опытов поступил виноград Муската розового из совхоза им. Микояна треста «Арарат» Эчмиадзинского района, имевший сахаристость в 38% и кислотность в 16,5 г/л.

Мязга этого винограда сульфитировалась, настаивалась в обычных условиях в течение 24 часов, затем подспиртовыва-

лась до 10% спирта и отпрессовывалась. Полученный виноматериал, после дополнительного спиртования имел спирта 14,1%, сахара—29,1%, титруемую кислотность—7,5 г/л., легучих кислот—0,47 г/л., дубильных и красящих веществ — 0,77 г/л.

При дегустации этого образца вина одновременно с дегустацией розовых мускатов, он за тонкость и нежность сортового аромата, полноту и гармонию вкуса был оценен 7,9 балла из 8 баллов, положенных для молодых вин.

На основании приведенных в настоящей статье данных доказано, что имеются широкие возможности получать высококачества мускаты и, в особенности, мускаты розовые, которые при правильном их приготовлении и выдержке не уступают мускатам Южного Берега Крыма. Необходимо только уделить больше внимания разработке технологии выделки мускатов, исходя из конкретных почвенно-климатических условий.

