

М. Б. Алавердян

Новое десертное вино „Аревик“

Десертное вино „Аревик“ изготавливается из одноименного абorigенного сорта винограда Мегринского района Армянской ССР, составляющего почти 95% всех виноградных насаждений района. Субтропические условия района способствуют накоплению сахара в ягодах в иные годы до 26—28%, что дает возможность получения высококачественных десертных вин. Виноград сорта Аревик культивируется также в совхозе им. Микояна Эчмиадзинского района на площади 20 га.

С 1949 года нами проводились опыты по приготовлению качественного десертного вина из винограда сорта Аревик. Виноград для опытов брали из Мегринского района и из совхоза им. Микояна Эчмиадзинского района.

Вино на мегринском материале было приготовлено в 1949, 1950 и 1951 гг., а на совхозском материале в 1951, 1952 и 1954 гг. В Мегринском районе виноград брали почти со всех виноградарственных колхозов.

При сборе виноград имел следующие показатели сахаристости и титруемой кислотности.

Год урожая	Сахаристость (проц.)	Титруемая кислотность (г/л)
Мегринский р-н		
1949 г.	24,0	4,5
1950 г.	25,0	4,4
1952 г.	26,5	3,9
Эчмиадзинский р-н		
1951 г.	20,2	3,2
1952 г.	23,0	3,4

Механический состав винограда из совхоза им. Микояна в 1951 г. представлял следующее: вес грозди 34 г, число ягод в грозди—80 шт., вес ягод в грозди—337 г,

вес гребней — 3 г; вес 100 ягод — 420 г, объем 100 ягод — 400 куб. см, вес кожицы 100 ягод — 23,4 г, вес семян из 100 ягод — 4,8 г.

Виноград Аревик богат дубильными веществами, на вкус терпкий, кожица грубая, семена крупные (до 4-х в ягоде), мякоть мясисто-сочная.

Опыты по приготовлению десертного вина производились в различных вариантах: с предварительным завяливанием и непосредственной переработкой собранного винограда, спиртованием на мезге и без спиртования, при различных сроках настоя сусла и выдержки вина.

В результате опытов выяснилось, что получаемое десертное вино отличается своеобразным приятным букетом с ореховыми-шоколадными тонами, при чем оно быстро созревает и после двухлетней выдержки может быть выпущено как марочное вино.

Приготовленное из винограда совхоза им. Микояна вино „Аревик“ по данным Центральной Дегустационной Комиссии Главвино в 1955 году получило оценку 9,75 балла.

Разработанная технологическая схема приготовления марочного вина Аревик Институтом виноградарства и виноделия Академии наук Армянской ССР предложена тресту „Арагат“ и принята последним; при чем в 1955 году уже приготовлено на Мегринском винзаводе и на винзаводе совхоза им. Микояна 4000 декалитров.

Ниже приводится краткая технологическая инструкция получения вина „Аревик“.

Готовая продукция. Десертное вино „Аревик“ готовится следующей кондиции: спирта 15—16 об. %, сахара 19—22%, окраска чайного цвета. Вино считается готовым к выпуску в продажу после двухлетней выдержки.

Сырье и вспомогательные материалы. Вино Аревик готовится из винограда сорта „Аревик“. Виноград поступающий на переработку должен быть собран при сахаристости не менее 22—24%. Повышение крепости вина производится ректификованным спиртом. В исключительных случаях разрешается повышение сахаристости, для подправки в пределах 2—3%, добавлением вакуум сусла.

Вспомогательные материалы: сера и жидкий сернистый ангидрид.

Технологический процесс. Собранный виноград сортируется и подается на дробилку с гребнеотделителем. Мезга с дробилки поступает в предварительно окуранный бродильный чан, где отстаивается в течение 34—36 часов до появления первых признаков брожения.

После настоя производят прессование. Сусло перекачивается в бочки и постепенно спиртуется до 16 об. %.

Первая переливка производится в ноябре и декабре месяце. Вторая переливка в марте месяце. Куаж производится в течение первого года переработки винограда, после чего вино закладывается на выдержку в бочках сроком на 2 года.

Ս. Բ. ԱՆՎԵՐԴՅԱՆ

«ԱՐԵՎԻԿ» ՆՈՐ ԳԵՍԵՐՏՍՅՈՒՆ ԳԻՆԻՆ

Ա մ փ ո փ ո լ մ

Հոգվածում նկարագրված է մեր կողմից 1949—1955 թթ. կատարած աշխատանքների հիման վրա Մեղրու Արևիկ խաղողից համանուն գեսերտային գինի ստանալու ձևը: Այդ գինին աչքի ընկնելով իր դուրեկան յուրահատուկ բուրմունքով, Հայկական ՍՍՌ Այգեգինեգործական ինստիտուտի կողմից առաջարկվեց «Արարատ» արեստին արտադրության մեջ ներդնելու:

Առաջարկությանը «Արարատ» արեստի կողմից ընդունված է և 1955 թվականի աշնանը «Արևիկ» գինին պատրաստված է էջմիածնի շրջանի Միկոյանի անվան սովխոզի և Մեղրու գինեգործարաններում 4000 գեկալիտր, որը երկու տարվա հնացումից հետո կթողարկվի որպես մարկային գինի:

Հոգվածում բերվում է հիշյալ գինու պատրաստման հրահանգի համառոտ բովանդակությունը: