

А. Л. СИРБИЛАДЗЕ

Грузинский научно-исследовательский
институт садоводства, виноградарства
и виноделия

СЫРЬЕВЫЕ ЗОНЫ ГРУЗИНСКОГО КОНЬЯКА

Виноградарство в сельскохозяйственном производстве Грузии занимает значительное место и имеет большие перспективы дальнейшего развития. Площади виноградников в Грузинской ССР за пятилетку будут доведены до 80.000 гектаров, а к 1965 году—до 120.000 гектаров. В связи с этим, винодельческая промышленность, в частности, коньячное производство, имеют большие перспективы.

Виноградарством и виноделием в Грузии занимаются с незапамятных времен. Распространенные здесь наилучшие сорта винограда—Ркацители, Цицка, Мцване, Саперави, Цоликоури, Каберне, Алиготе, Горула-мцване и многие другие дают высококачественные вина, которые своими вкусовыми свойствами давно заслужили признание.

Грузинские коньяки пользуются большим спросом (1). Некоторые марки коньяков были известны еще в конце XIX и в начале XX века; коньяки Грузии получали высокие оценки на международных выставках.

За последнее время в Грузии значительно расширилась сырьевая и техническая база коньяка; во многих виноградо-винодельческих районах республики заложены виноградники с посадкой сортов, предназначенных для изготовления конь-

ячных виноматериалов. В настоящее время Тбилисский коньячный завод ежегодно вырабатывает 2,5—3 миллиона литров коньяка (2).

Коньячное производство Грузии вырабатывает обычные и марочные коньяки; из обычных—коньяки трех, четырех и пяти звездочек; из марочных—«Енисели», «КС», «ОС», «Варцixe». Последние своими химико-органолептическими свойствами резко отличаются от обычных коньяков.

«Енисели» готовится из сорта Ркацители Енисельского микрорайона; выкурка спирта для марочного коньяка «Енисели» была начата еще в 1932 году. Первая серия коньяка была купажирована в 1945 году, а выпущена в 1946 году. Кондиция коньяка: крепость—43об%, сахаристость—0,79%. Цвет—темного чая, с резко выраженным приятным букетом старости, вкус бархатистый и гармоничный. Автору «Енисели» В. Д. Цицишвили в 1947 году была присуждена Сталинская премия. Спирты для коньяка «Енисели» имеют возраст 10—25 лет.

«Варцixe» готовится из коньячных спиртов сорта Цоликоури (районов Маяковского, Ванского и совхоза «Варцixe»), выдержанных в продолжении 7—10 лет. Кондиция коньяка: крепость—42 об%, сахаристость 1,20%. Характеризуется желтовато-золотистым цветом, приятным сортовым ароматом и вкусом.

«ОС» по способу изготовления и кондициям ближе стоит к «Енисели». «КС» готовится из 10-летних спиртов. Кондиция: крепость—43об%, сахаристость—0,70%; характеризуется приятным букетом и вкусом.

На международной выставке в Любляне (Югославия), в 1955 г. «Енисели» получила золотую, а «ОС»—серебряную медали, в 1957 г. в Загребе (Югославия) «ОС» получил золотую, «Енисели»—серебряную медали. В 1958 году в Будапеште (Венгрия) «ОС» получил золотую медаль. Знатки коньяка часто ставят грузинские коньяки выше французских.

Грузия по своим природным условиям имеет разнообразные условия для развития виноградарства. Коньячное производство Грузии располагает хорошей сырьевой базой в различных районах республики. Нами ставилась задача подробно изучить сырьевую зону коньячного производства и выявить возможности ее расширения.

Экспериментальные работы проводились в лабораторных условиях. Сбор винограда проводили при достижении виноградным суслом сахаристости 17—18% и кислотности 9—10 г/л. Переработка винограда и выработка вина проводились в большинстве случаев европейским способом (сбраживание без мязги).

Выкурка коньячного спирта из виноматериалов производилась в аппаратах малой емкости. Получены средние погоны в количестве по 1 литру, которые подвергались дегустации.

В производственных условиях выкурка виноматериалов проводилась в аппаратах Шарантского типа и типа Писториуса. Полученные коньячные спирты были помещены в дубовые бочки для многолетней выдержки.

В некоторых винодельческих районах Грузии для коньячного производства были испытаны сорта винограда: Жгия, Буера, Ркацителы, Мцване, Горулы мцване, Шасла, Тетрикапистони, Киси, Грдзелмтевана, Обаклури, Мсхвилмарцвала саперави, Тетри кумси, Саперави, Цулукидзис тетра, Цицка, Шави кумси, Цоликоури, Тавквери, Шавкапито и Шави капистони.

На основании наших исследований выявлены следующие перспективные микрорайоны и сорта винограда для коньячного производства:

Курдгелаурский микрорайон славится своими высококачественными шампанскими виноматериалами и красными столовыми винами (3). В указанном микрорайоне испытывались для коньячного производства сорта винограда коллекционного участка Телавской опытной станции. Перспективными сортами оказались: Буера, Жгия, Обаклури, Киси, Цоликоури, Тетри кумси, Цицка и Мцване.

Буера—местный сорт винограда; по данным Д. Табидзе, распространен в Гурджаанском, Телавском, Сагареджойском, Болнисском, Марнеульском и Гардабаниском районах на площади 195,6 га.

В условиях Кахетии сорт этот дает приблизительно 100—120 ц/га винограда. Устойчивость против грибных заболеваний высокая.

По нашим четырехлетним данным, в Курдгелаурском микрорайоне Буера дает перспективный виноматериал для коньячного производства (5), отличающийся свежей кислотностью (6,0—8,4 г/л и нормальной алкоголичностью (7,9—11,2 об%).

Полученные из этих виноматериалов коньячные спирты характеризуются приятным ароматом, тонким чистым вкусом и соответствующей гармоничностью. Как по анализам виноматериалов, так и по анализам коньячных спиртов видно (средняя оценка спиртов 7,6 балла), что Буера является одним из перспективных сортов для коньячного производства (см. табл. 1).

Жгия распространен почти во всех винодельческих районах Кахетии. Жгия—высококачественный сорт, урожай его приблизительно составляет 150—175 ц/га винограда. Устойчив против грибных заболеваний.

По нашим исследованиям Жгия дает виноматериал, который своей свежей кислотностью (6,4—7,6 г/л), умеренной алкоголичностью (7,0—11,0 об%), гармоничностью вкусовых качеств (оценка 7,0—7,2 балла) вполне удовлетворяет требованиям высококачественных коньячных виноматериалов.

Полученные из его виноматериалов коньячные спирты характеризуются мягким вкусом и гармоничностью (средняя оценка 7,51 балла).

Обаклури—белоягодный сорт винограда, распространен в Кахетии. Из Обаклури можно приготовить качественный виноградный сок и белое легкое столовое вино массового потребления. Этот сорт используется также в качестве столового винограда.

Приготовленные нами в течение ряда лет образцы вина из названного сорта дают хорошие виноматериалы для конья-

Химико-органолептические показатели виноматериалов и
коньячных спиртов Курдгеллаурского микрорайона

Таблица 1

Сорт винограда	Виноматериалы					Спирты							
	якокоголь в объ- емных %	летучие кислоты м г/л	общая кислотн. в г/л	альдегиды в мг/л	дегустационная оценка в баллах	срок выдержи в годах	якокоголь в объ- емных %	летучие кислоты в г/л	титруемая кислот- ность в мг/л	альдегиды в мг/л	ацеталы в мг/л	общие эфиры в мг/л	дегустационная оценка в баллах
Тетри кумси	10,1	0,37	6,18	19,3	7,1	3	69,3	0,14	111	43,4	43,9	629	7,5
Тетри будешури	9,0	0,41	8,89	41,7	6,5	4	62,0	0,27	158	55,2	33,6	524	7,5
Жгня	9,96	0,41	6,94	15,5	7,1	3	61,6	0,16	74	70,7	45,7	615	7,5
Буера	9,99	0,66	7,17	23,0	7,0	4	65,2	0,45	149	48,5	54,7	682	7,6
Обаклури	10,48	0,60	8,36	28,0	7,0	3	66,5	0,56	212	18,5	37,2	816	7,5
Цоликоури	10,10	0,26	8,59	13,0	7,3	2	64,0	0,24	114	42,6	18,4	496	7,6
Цицка	4,27	0,27	7,72	16,6	7,2	2	62,3	0,51	69	45,7	42,5	418	7,8
Симонасеули	10,5	0,46	8,64	24,2	7,1	3	64,5	0,17	123	42,3	66,1	490	6,8
Тавквери	10,8	0,58	6,15	—	7,0	3	61,6	0,16	194	17,8	15,1	288	7,2
Читиствала	11,95	0,62	4,54	13,0	6,95	2	62,5	0,58	110,4	76,5	54,9	510	7,0
Киси	12,9	0,55	5,7	15,1	7,4	3	65,6	0,57	143,0	48,5	17,5	404	7,5
Грдзелмтевана	11,82	0,40	6,09	28,9	7,2	2	66,5	0,24	127,4	35,8	76,4	348	7,0
Горули мцване	11,36	0,54	7,58	37,6	7,0	3	60,9	0,30	141,8	86,9	66,2	375	7,4
Мцване	12,0	0,55	6,43	24,8	7,3	2	68,2	0,07	135,0	15,2	—	481	7,5

ячного производства. Вино этого сорта—соломенного цвета, с умеренной экстрактивностью, кислотностью 6,5—10 г/л, спирт 9,4—12 об. %.

Коньячные спирты, полученные из сорта Обаклури, характеризуются приятным ароматом и вкусом.

Цоликоури—распространен во всех районах Западной Грузии. Он дает высококачественные столовые вина имеретинского и европейского типа. Цоликоури используется для изготовления грузинского марочного коньяка «Варцixe».

Урожай Цоликоури с 1 га в среднем составляет 85,32 ц винограда (6), достигая в некоторых случаях 120—140 ц/га (7).

По результатам наших исследований сорт Цоликоури имеет богатую будущность в Восточной Грузии для коньячного производства.

Приготовленные нами из этого сорта виноматериалы вполне соответствуют требованиям, предъявляемым к коньячному спирту (кислотность 7,3—8,8 г/л), спиртуозность 8,6—11,6 об. %. Коньячные спирты, полученные из этих виноматериалов характеризуются чистотой вкуса, приятным сортовым ароматом и гармоничностью (очередная оценка 7,6 балла).

Цицка—широко распространен в Западной Грузии. Дает высококачественное столовое вино имеретинского типа и шампанский виноматериал. Характеризуется резко выраженным сортовым ароматом и вкусом, введен в ассортимент стандартных сортов винограда.

Урожай винограда Цицка с гектара от 60 до 100 ц. Сравнительно устойчив против грибных болезней, но малоустойчив против оидиума.

Цицка в Курдгелаурском микрорайоне дает виноматериал кислотностью 7,6—7,9 г/л и сравнительно низкой спиртуозностью 8,25—10,3 об. %. Образцы коньячного спирта характеризуются положительными химико-органолептическими свойствами (средняя оценка 7,8 балла), что делает сорт Цицка перспективным для дальнейшего распространения в качестве коньячного сорта для Восточной Грузии.

Тетри кумси—распространен в основном в Кахетии, в Сигнахском районе. В небольшом количестве встречается так-

же в Телавском районе. Это высокоурожайный (до 100 ц/га), устойчивый против мильдью сорт. Приготовленные из Тетри кумси виноматериалы отличаются свежей кислотностью (5,2—7, 5 г/л), сравнительно низкой спиртуозностью, (8,3—11,4 об. %), приятным ароматом и вкусом.

Получаемые из них коньячные спирты характеризуются хорошими сортовыми и вкусовыми качествами (средняя оценка 7,5 балла).

Киси—один из наиболее интересных белых сортов, он распространен в Кахетии, в основном в Гурджаанском и Телавском районах. Из него получается наилучшее столовое вино европейского и кахетинского типа; хорошие материалы для десертных вин. Киси—сорт, сравнительно малоурожайный (56—73 ц/га). Хорошо выдерживает зимние морозы.

На протяжении ряда лет из Киси готовили виноматериалы кахетинским способом. Эти виноматериалы в молодом возрасте характеризуются соломенным цветом, приятным ароматом, сравнительно свежей кислотностью (4,5—7,5 г/л), высокими вкусовыми свойствами. В спиртах этого сорта чувствуется сортовой аромат (средняя оценка 7,6 балла).

Тетри будешури. **Цулукидзис тетра**, **Чинури** и **Тавквери** следует считать перспективными сортами для коньячного производства. Получаемые из этих сортов спирты могут быть использованы для приготовления обычных коньяков (9,10).

Шасла, **Шави будешури**, **Грдзелмтевана**, **Читиствала**, **Шави кумси** и **Шавкапито** могут считаться отчасти перспективными. Изготовленные из этих сортов коньячные спирты грубые и характеризуются низкими вкусовыми качествами.

Малоперспективными для выделки коньячных спиртов являются некоторые красные сорта винограда: **Мсхвилмарцвала саперави**, **Саперави**, **Симонасеули**; полученные из них коньячные спирты отличаются неприятным специфическим ароматом. Очевидно это объясняется переходом во время перегонки в дистиллят веществ из группы терпенов (11).

Как видно из сказанного, Курдгелаурский микрорайон характеризуется разнообразием сортов винограда и его можно считать качественной сырьевой базой коньячного производства.

Цинандальский микрорайон известен своими высококачественными европейскими и кахетинскими винами. Он производит наилучший материал для изготовления марочных грузинских столовых вин № 1 и 2 (3).

Здесь широко распространен сорт винограда Ркацители, который занимает в Грузии площадь свыше 13967 га. Его средняя урожайность составляет от 100 до 120 ц винограда.

Из Ркацители в ряде винодельческих районов получают тонкое европейское вино, кахетинское вино, шампанские виноматериалы, виноградный сок и десертные вина разных типов (12, 13, 14, 10).

Указанный сорт, как сырье для коньячного производства мы изучили в некоторых микрорайонах и в большинстве случаев результаты оказались положительными. В Цинандальском микрорайоне из сорта Ркацители получают перспективные для коньячного производства виноматериалы. Они характеризуются соломенным цветом, умеренной кислотностью (5,13—6,22 г/л), достаточной спиртуозностью (11,—12,7 об%) и высокими вкусовыми качествами.

Коньячные спирты имеют приятный сортовой аромат и вкус (оценка 7,45—8,0 балла).

Микрорайон Цинандали дает высококачественный виноматериал для коньячного производства также из сорта Мцване, который является одним из наилучших стандартных сортов винограда Грузии. В полученном из него спирте чувствуется мягкость, свежесть, сортовой аромат и вкус.

В указанном микрорайоне сорт Саперави является для коньячного производства малоперспективным. Несмотря на высокие качества получаемого из этого сорта столового вина, коньячный спирт характеризуется высокой экстрактивностью и малой гармоничностью. В противоположность этому, сорт Каберне одновременно с высоким качеством вина дает и высококачественный коньячный спирт.

Шильдский микрорайон в основном состоит из территорий селений Шильда и Енисели. В Енисели из сорта Ркацители получают прекрасное вино европейского типа, отличающееся тонким, приятным сортовым ароматом и вкусом (15).

По нашим исследованиям, Шильда по сравнению с Енисели дает виноматериалы с пониженной кислотностью. Виноматериалы и полученные из них коньячные спирты из микро-района Шильда вполне отвечают требованиям высококачественного коньячного спирта; в некоторых случаях спирты характеризуются приятным ванильным ароматом и мягким вкусом (оценены в 7,4—8,0 балла).

С целью более подробного изучения указанного микро-района и определения влияния на качество коньячного спирта типа вина и перегонного аппарата, опыты проводились в производственных условиях на Шильдском переработочном пункте. В качестве подопытного объекта был взят сорт Ркацители, из которого в 1952 году в один и тот же день было приготовлено вино кахетинского и европейского типа. Химико-органолептические показатели приведены в таблице (см. табл. 2).

Коньячные спирты были выкурены из виноматериалов в коньячных аппаратах системы Писториуса и шарантского типа с точным соблюдением технологии выработки коньяка (17).

В аппарате шарантского типа был выкурен коньячный спирт из вин как европейского, так и кахетинского типа; в аппарате Писториуса—из вина только европейского типа. Спирты подвергались анализу, дегустации в свежеперегнанном виде и ежегодно при выдержке в бочках.

Коньячные спирты, полученные из различных аппаратов значительно отличаются друг от друга по органолептическим свойствам и химическому составу.

Коньячный спирт, выкуренный в аппарате системы Писториуса, с самого начала выработки заслуживает внимания как свежий, обладающий приятным вкусом и ароматом спирт (оценка 7,4 балла). В конце первого года старения он приобретает характерный золотистый цвет, резко улучшает вкусовые качества и является перспективным высококачественным материалом для марочного коньяка (оценка 8,2 балла).

На втором и на третьем году старения спирт получает мягкий вкус, бархатистость и тонкость, поэтому был признан

Химический состав коньячных спиртов Шильдского микрорайона

Алкоголь в объеме %	Летучие кислоты в г/л	Общая ки- слотность в мг/л	Альдегиды в мг/л	Ацетали в мг/л	Таннин в мг/л	Медь мг/л	Фурурол мг/л	Спирт мг/л	Общие эфир в мг/л	pH	Дегустат. оценка в баллах
Из кахетинского типа вина											
63,07	0,12	116,16	48,4	15,9	—	0,5	4,6	336	332,99	3,82	7,4
62,18	0,60	766,37	33,0	16,52	0,30	0,3	2,8	296	157,92	4,29	7,0
61,51	0,72	923,4	46,63	57,88	0,42	0,19	5,0	336	870,78	3,82	8,0
61,01	0,77	1011,6	51,92	67,26	0,508	0,21	4,8	224	1136,96	3,74	8,0
Из европейского типа вина											
63,95	0,43	306,24	26,4	16,52	—	0,39	0,8	288	278,7	3,98,	7,3
62,99	0,19	492,48	109,12	286,74	0,26	2,26	1,4	136	591,48	3,70	7,62
62,09	0,22	574,56	138,16	282,6	0,39	2,0	1,8	224	742,84	4,18	7,93
61,65	0,30	729,6	95,04	99,12	0,508	1,95	1,9	288	1313,8	2,91	7,7
61,07	0,35	396,0	48,4	17,7	—	2,66	нет	212	232,32	3,08	7,4
61,03	0,16	443,17	138,88	167,5	0,22	2,0	следы	248	518,32	2,96	8,21
60,94	0,20	543,78	136,4	178,18	0,26	1,3	нет	144	894,44	2,91	8,55
60,44	0,28	618,6	146,52	234,8	0,339	—	нет	128	1100	2,90	8,6

ПРИМЕЧАНИЕ: первые 8 образцов перегонки на аппаратах шарантского типа, остальные типа Писториуса.

высококачественным спиртом для изготовления марочного коньяка (оценка 8,6 балла).

Коньячный спирт, выкуранный в аппарате шарантского типа из того же виноматериала, характеризуется большей терпкостью и маловыраженным ароматом. На первом году старения он приобретает янтарный цвет; аромат и вкус улучшаются сравнительно мало. На втором же году старения спирт приобретает золотистый цвет и удовлетворительный вкус (оценка 7,9 балла). На третьем году старения вместо дальнейшего улучшения замечается ухудшение вкусовых свойств (оценка 7,7 балла).

Как видно, коньячный спирт, полученный перегонкой в аппарате Писториуса, по своим органолептическим свойствам стоит выше спирта, полученного из аппарата шарантского типа.

Сравнение данных химического анализа названных спиртов дает такую картину: неприятный в пищевых продуктах фурфурол, присутствующий в спирте, полученном в аппарате Писториуса, обнаруживается только в первый год и то в весьма малом количестве («следы»), между тем, как в спирте, полученном в аппарате шарантского типа, фурфурол имеется как в молодом спирте, так и в старом. Количество его колеблется от 0,8 до 1,9 мг/л.

Содержание общих эфиров, которые принимают участие в строении характерного букета коньячного спирта, повышается в спиртах, полученных при особых способах перегонки. В спиртах, полученных по первому способу, содержание эфиров колеблется от 232,3 до 1100 мг/л, по второму способу от 278,8 до 1313,8 мг/л. Коньячный спирт из вина кахетинского типа в молодом возрасте грубоватый сравнительно со спиртом, полученным из вина европейского типа; характеризуется низкими вкусовыми качествами, хотя при старении эта разница незначительна, но все же она постепенно уменьшается.

Опыты в лабораторных и в производственных условиях свидетельствуют о большой перспективе Шильдского микро-района для коньячного производства. Следует вместе с тем отметить то обстоятельство, что этот район дает высококаче-

ственный виноматериал для приготовления грузинского марочного коньяка «Енисели».

Напареульский микрорайон славится своими тонкими столовыми винами (4,18); по нашим исследованиям микрорайон Напареули производит высококачественные столовые вина из сортов Ркацители, Саперави и Мцване. Как видно из таблиц, вина эти характеризуются свежей кислотностью (5,2—9,5 г/л), умеренной спиртуозностью (9,9—11,2°).

Высокими вкусовыми качествами отмечается Ркацители 1951 года, который в качестве виноматериала для коньячного производства оценен в 7,4 балла. Он дает свежий, мягкий и перспективный коньячный спирт (оценен 7,75 балла). Сравнительно низкую оценку (7,0 балла) получил спирт из Ркацители 1950 и из Мцване 1951 г.г. Здесь также установлена малая перспективность Саперави для коньячного производства.

Кварельский микрорайон известен своим природно-сладким (Киндзмараули) вином из сорта Саперави. В этом микрорайоне вина Саперави и Ркацители малоперспективны для производства коньяка; по нашим данным, Кварельский микрорайон можно считать сырьевой базой для приготовления обычных коньяков.

Гурджаанский микрорайон дает высококачественные вина европейского и кахетинского типа. Виноматериал, полученный из сорта Ркацители—европейского типа—успешно используется для приготовления грузинского марочного вина № 3, которому придает приятный аромат и вкус. В указанном микрорайоне сорта Мцване кохури, Чинури, являясь качественными виноматериалами, дают хорошие коньячные спирты.

Здесь же в производственных условиях был испытан сорт Ркацители, виноматериал которого характеризуется свежей кислотностью и прозрачностью. Из него получен коньячный спирт, который в качестве исходного материала характеризуется удовлетворительным вкусом (оценка 7,3 балла), в конце первого года старения он приобретает соломенный цвет, мягкость и гармоничность (оценка 7,4 балла); в конце вто-

рого года старения вкусовые свойства его улучшаются (оценка 7,5 балла).

Спирт, полученный в производственных условиях в 1953 году, оказался малогармоничным. Из полученных данных видно, что сорт Чинури в Гурджаанском микрорайоне дает высококачественный материал для марочного коньяка, а материалы из Мцване и Ркацители можно использовать для изготовления обычных коньяков.

Болнисский микрорайон известен своим высококачественным виноградным соком и обычными столовыми винами; здесь же готовится вино типа Портвейна.

В Болнисском микрорайоне в производственных условиях нами был испытан сорт винограда Буера, получивший высокую оценку в условиях лабораторного испытания.

Буера дает перспективный виноматериал умеренной кислотности, гармоничный, вполне пригодный для коньячного производства; полученный из него молодой коньячный спирт характеризуется мягким вкусом, свежей кислотностью, умеренным содержанием летучих компонентов (оценка 7,0 балла). В конце первого года старения этот спирт приобретает соломенный цвет и характеризуется высокими вкусовыми свойствами (оценка 7,3 балла). На второй и третий год старения спирт делается более мягким, получает янтарный цвет и приятный аромат (оценка 8,0 балла).

Интересны результаты сравнения между спиртами, полученными в 1953 г. из сорта Буера и Ркацители: трехгодичный спирт Буера по вкусу лучше, чем спирт из сорта Ркацители того же возраста. Правда, последний отличается резко выраженным приятным ароматом, но вместе с тем в нем имеется грубость.

Как лабораторными, так и производственными данными подтверждается, что Буера является хорошим исходным материалом для получения сырья в коньячном производстве районов Восточной Грузии.

Маяковский микрорайон по своим природным условиям является районом высококачественных столовых вин имперического и европейского типа.

Нами здесь в производственных условиях были испытаны сорта винограда Цоликоури и Дзвелшави; опытные вино-материалы из них вполне удовлетворяют требованиям коньячного производства. Помещенный в бочку для старения спирт из сорта Цоликоури в продолжении первого, второго и третьего годов старения развивает свойства высококачественного материала для приготовления марочного коньяка «Варцихе». Такого же высокого качества спирт дает и Дзвелшави.

В спирте Дзвелшави на второй год выдержки увеличивается содержание летучих компонентов, которые придают ему тонкость, делают перспективным для приготовления марочного коньяка.

Зестафонский микрорайон дает высококачественные имеретинские вина, он известен также своими шампанскими вино-материалами и столовыми винами европейского типа.

Нами в данном микрорайоне изучен виноматериал из сорта Цоликоури, имеющего свежую кислотность (6,11 г/л) и нормальную спиртуозность (11,5 об%). Спирт, выдержанный с 1953 года в производственных условиях, характеризуется золотистым цветом и бархатистым вкусом. Спирт после соответствующей выдержки представляет хороший составной компонент для марочного коньяка «ОС».

Кедский микрорайон. Здесь вырабатываются обычные столовые вина массового потребления. В полупроизводственных условиях был испытан распространенный в Аджарии красный сорт винограда Сацури, который является одним из наиболее устойчивых местных сортов против болезней винограда.

По данным М. Рамишвили (19), Сацури—высокоурожайный сорт, гроздь в среднем весит 288 г, доходя в отдельных случаях по весу до 1 кг. В фазе полной зрелости сусло его содержит до 18—19% сахара при кислотности в 10 г/л.

По нашим исследованиям, этот сорт дает приятное вино (общая кислотность 7,98 г/л), вполне положительное по своим вкусовым свойствам.

Полученный из Сацури спирт отличается чистым мягким вкусом и приятным ароматом. По оценке дегустационной ко-

миссии спирт признан перспективным, как купажный материал для марочных коньяков.

Гудаутский микрорайон. Виноградарство здесь развито в прибрежной полосе Черного моря. В производственных условиях испытаны сорта Цоликоури и Изабелла, из которых первый в условиях Абхазии дает приятное столовое вино, а второй дает высокий урожай и является качественным материалом для приготовления ликерного грузинского вина № 17 (19).

На основании наших исследований, Цоликоури дает качественный виноматериал общей кислотностью в 5,5 г/л при спиртуозности 11,7 об%. Вино из сорта Изабелла характеризуется специфическим сортовым ароматом и вкусом; у него имеется приятная свежая кислотность (7,34 г/л).

Спирт из Цоликоури во время старения приобретает янтарный цвет и приятный аромат и вкус (оценка 8,0 балла). Что касается спирта из сорта Изабелла, то специфический сортовой его вкус и аромат не позволяют включить его в число перспективных материалов для коньячного производства.

Гудаутский микрорайон представляет интерес для коньячного производства только виноматериалами из сорта Цоликоури.

В Ы В О Д Ы

1. В результате многолетней работы нами были выявлены следующие перспективные для коньячного производства сорта винограда: Буера, Ркацители, Обаклури, Жгия, Киси, Цицка, Тетри кумси, Цоликоури, Мцване, Горула мцване и Сацури. Перечисленные сорта дают виноматериалы высшего качества. Получаемые из них спирты характеризуются приятным сорговым ароматом, мягким вкусом и соответствующей гармоничностью.

2. В Кахетии высококачественную продукцию для коньячного производства дают западно-грузинские сорта винограда: Цоликоури и Цицка. Полученные из них спирты можно с

успехом использовать как высококачественный купажный материал для приготовления грузинских марочных коньяков.

3. Сорт Ркацители дает особенно высококачественную продукцию для коньячного производства в Цинандальском Шильдском, Болнисском, Бабанеурском и в Марнеульском микрорайонах; спирты из сорта Ркацители в этих микрорайонах целесообразно использовать для приготовления марочных коньяков: «Енисели», «ОС» и «КС».

4. В микрорайонах Артана, Кистаури, Велисхихе и Кварели, Ркацители дает коньячные спирты низкого качества; последний можно использовать для приготовления обычных коньяков.

5. Кроме Кахетии сорт Цоликоури дает высококачественный коньячный спирт в микрорайонах Маяковском и Зестафонском (Западная Грузия); спирты из этих микрорайонов после соответствующей выдержки приобретают высокие вкусовые качества и могут служить материалом для изготовления марочного коньяка «Варцихе» и купажного материала для коньяка «ОС».

6. Сорта винограда Шави будешури, Грдзелмтевана и Читиствала мало перспективны для коньячного производства: коньячные спирты из них характеризуются низкими вкусовыми качествами.

7. Малоперспективными для коньячного производства оказались также испытанные нами некоторые красные сорта винограда (Саперави, Симонасеули, Мсхвилмарцвала саперави пр.). Спирты, полученные в большинстве районов, характеризуются специфическим ароматом и вкусом.

Л И Т Е Р А Т У Р А

1. *Азарашвили П. Л.* Виноградные вина Грузии. «Виноделие и виноградарство СССР», № 3, 10 (1954).
2. Грузинский коньяк на выставке «Сакартвелос колмеური» № 6, 27 (1954).
3. *Веридзе Г. И.* Технология и энохимическая характеристика кахетинских вин. Труды ин-та виноградарства и виноделия АН Груз. ССР, т. 6, 118 (1950).
4. *Табидзе Д.* Сорта виноградных лоз Грузии. 117, 1954, Тбилиси.
5. *Сирбиладзе А. Л.* Виноматериалы для коньячного производства. Труды ин-та виноградарства и виноделия (АН Груз. ССР), т. 7 (1954).
6. *Миротадзе А.* Изучение виноградной лозы в Западной Грузии. Труды опытной станции винод. и виногр., т. 2, 11 (1950).
7. *Кинцпурашвили В.* Изучение некоторых имеретинских виноградных сортов с точки зрения виноделия. Труды опытной станции виногр. и винод. т. 2, 181 (1950).
8. *Табидзе Д.* Сорта винограда для Советского шампанского. 101 (1941) Тбилиси.
9. *Веридзе Г. И., Сирбиладзе А. Л. и Месхи Л.* Районы виноделия Картли. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 8, 129 (1954).
10. *Сирбиладзе А. Л.* Виноделие южной Осетии и перспективы его развития. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 6 (1950).
11. *Простосердов Н. Н.* Ускорение процессов созревания коньяка. «Виноделие и виноградарство СССР», 1950, № 1.
12. *Веридзе Г. И.* Игристые вина Грузии. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 6, 1950, с. 35.
13. *Кананадзе Т. Н.* Химический состав вин Картли. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 8, 1954, с. 213.
14. *Пейкришвили И. К.* Панкисское ущелье с точки зрения виноделия. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 8, с. 203, 1954.

15. Беридзе Г. И. и Пейкришвили И. К. Енисельское вино. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 5, 1949, с. 197.
16. Герасимов М. А. Технология виноделия. М., 1952.
17. Беридзе Г. И. и Касабури М. По вопросу использования прессы «Триплекс» большой производительности. Труды ин-та виногр. и винод. АН Груз. ССР, т. 4, 1948, с. 219.
18. Рамшвили М. Н. Сорта виноградных лоз Грузии, Менгрелии и Аджарии. 192 (1948).
19. Зоделава Л. Н. Перспективы развития виноградарства Абхазии, «Виноделие и виноградарство СССР», № 5, 44 (1956).