

КРАТКИЕ СООБЩЕНИЯ

УДК 663.227 (479.25)

СОРТА ВИНОГРАДА ВОСКЕАТ И РКАЦИТЕЛИ В КАЧЕСТВЕ
СЫРЬЯ ДЛЯ ХЕРЕСНЫХ ВИН АРМЕНИИ

А. М. САМВЕЛЯН

Ключевые слова: виноград, хересные вина.

Сырьевые ресурсы хересных вин в Армении довольно ограничены. Единственным сортом винограда для производства этих вин в настоящем является Воскеат, имеющийся в насаждениях Аштаракского и частично Шаумянского районов. Чилар, который считался ценным сортом для хереса, давно уже не культивируется, а отдельные небольшие участки его, разбросанные в разных хозяйствах, не имеют промышленного значения. К тому же площади виноградников под сортом Воскеат постепенно сокращаются, заменяясь другими сортами, в том числе и Ркацители, который также поступает на переработку для хересных виноматериалов.

Преследовалась цель изучить хересующие свойства виноматериалов из винограда сорта Ркацители, сравнивая их с виноматериалами из Воскеата, и дать рекомендации по его применению в производстве вина типа херес Армении.

Для решения этой задачи в течение ряда лет проводились специальные работы по изучению химического состава Воскеата и Ркацители, а также по хересованию виноматериалов, полученных из указанных сортов винограда.

Результаты многократных анализов показали, что при одновременном сборе урожая содержание сахаров, дубильных и азотистых веществ, свободных аминокислот, витаминов группы В сравнительно больше в ягодах винограда Воскеат.

Согласно данным табл. 1, сахаристость винограда Воскеат на 1,8% больше по сравнению с Ркацители, а титруемая кислотность, наоборот, на 1,2 г/л меньше. Содержание дубильных веществ и общего азота соответственно больше на 255 и 248 мг/л, суммарное количество витаминов группы В на 190,94 мг/л, при этом за исключением тиамина содержание всех витаминов группы В у этого сорта сравнительно больше.

Определение аминокислот на аминокислотном анализаторе показало, что общая сумма их, в том числе содержание отдельных аминокислот—гистидина, треонина, серина, глутамина, аланина,—сравнительно меньше у сорта Ркацители.

Таблица 1

Химические показатели винограда

Наименование сорта	Сахар, %	Титруемая кислотность, г/л	Дубильные вещества, г/л	Азот, мг/л			Витамины группы В, мг/л*						
				белковый	небелковый	общий	моноинозит	биотин	пантотеновая кислота	тиамин	пиридоксин	никотиновая кислота	Сумма витаминов
Воскеат	24,2	4,5	0,679	39,0	530	578	253	0,03	9,34	0,4	0,8	99,11	363,68
Ркацители	22,4	6,3	0,424	14,0	322	336	140,2	нет	4,99	0,8	0,51	26,24	172,74

* Витамины—по данным Л. А. Гепоркян.

Таблица 2

Химические данные и органолептическая характеристика хересных вин

Сорт винограда	Пикнометрические показатели			Кислоты, г/л		Дубильные вещества, г/л	Альдегиды, мг/л			Эфиры, средние, мг/л	Азот, мг/л			Eh, мв	pH	Дегустационная оценка, баллы
	удельный вес	спирт, % об.	экстракт, г/100 мл	титруемые	летучие		свободные	связанные	сумма		белковый	небелковый	общий			
Воскеат	0,9886	16,3	23,2	4,4	0,5	0,396	428,3	172	488,0	191	21,3	290,7	312	248	3,2	9,1 в букете и во вкусе явно выражены хересные тона
Ркацители	0,9870	16,1	22,0	5,6	0,86	0,268	333,4	107,5	369,2	118,0	13,0	183,3	196,3	273	3,1	8,7 слабые тона хереса
Воскеат + Ркацители (1:1)	0,9880	16,2	22,8	5,1	0,7	0,304	362,8	132,1	402,6	136,1	17,5	207,3	224,8	261	3,1	8,8 по свойствам хереса занимает промежуточное место

Указанные вещества являются источником питания для дрожжей как при брожении виноградного сусла, так и при хересовании виноматериалов. Они способствуют усилению физиологической функции дрожжевых клеток хересной пленки, а следовательно, и накоплению продуктов новообразования, что положительно сказывается на качестве хереса.

Как показали результаты производственных опытов, проведенных на Аштаракском винном заводе (с 1974 года), виноматериалы из винограда Ркацители по своим хересующим свойствам значительно уступают виноматериалам из винограда Воскеат, что выражается в разнице в химических показателях хересованных вин, а также их дегустационных оценках. Из данных табл. 2 можно сделать вывод, что накопление альдегидов, ацеталей, средних эфиров, являющихся химическими показателями хересных вин, интенсивнее происходит в виноматериале из винограда Воскеат, характерен также низкий показатель окислительно-восстановительного потенциала (eh), чем и отличается данный образец вина. Что касается дубильных, азотистых веществ и титруемой кислотности, то количество их соответствует исходному содержанию в винограде. Органолептическая проверка букета и вкуса образцов вина из сорта Воскеат выявила явно выраженные хересные тона, в образце вина из Ркацители эти показатели выражены значительно слабее, а дегустационная оценка последнего на 0,4 балла ниже по сравнению с вином из Воскеата.

По своему химическому составу и дегустационным достоинствам хересованное вино из смеси сортов Воскеат и Ркацители занимает промежуточное положение.

Таким образом, на основании полученных результатов можно прийти к заключению, что Воскеат в качестве сырья для хересных вин по своим достоинствам намного превосходит сорт Ркацители. При необходимости Ркацители можно использовать в производстве вина типа херес Арменни лишь в смеси с Воскеатом.

Институт виноградарства, виноделия и плодоводства

МСХ Армянской ССР

Поступило 26.XII 1980 г.

ԽԱՂՈՂԻ ՈՍԿԵՀԱՏ ԵՎ ՌԲԱԾԻԹԵԼԻ ՍՈՐՏԵՐԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱՍԻՐՈՒՄԸ ՈՐՈՇՈՒ ԽԵՐԵՍՍԱՅԻՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՀՈՒՄԲ ՀԱՅՎԱԿԱՆ ՄՍՀ-ՈՒՄ

Ա. Մ. ՍԱՄԵԼՅԱՆ

Քիմիական բաղադրություններ՝ շաքարայնություններ, դաբադային և ազոտային նյութերի պարունակություններ, В խմբի վիտամինների և ամինաթթուների կազմով Ոսկեհատ խաղողը նկատելիորեն հարուստ է Ռքածիթելի խաղողից: Իսկ վերջինիցս պատրաստված գինեկությունը խերեսացող ունակությամբ զգալիորեն պիչում է Ոսկեհատ խաղողից պատրաստված գինեկություն: Այդ երկու սորտերից պատրաստված գինեկությունների խառնուրդը խերեսացող ունակությամբ դբադեցնում է միջին տեղը: Ուստի, Ռքածիթելին հանրապետության խերեսային գինիների արտադրությունում կարելի է օգտագործել միմիայն խառնուրդի ձևով, ինչպես խաղողի սեպածի, այնպես էլ գինեկությունների կուպամի ճանապարհով: