

ОЦІНКА КЛОНІВ ВІНОГРАДУ СОРТУ ШАРДОНЕ В УМОВАХ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Минзул А. М.

Одеський державний аграрний університет

В статті висвітлено результати дворічного вивчення порівняльної оцінки клонів винограду сорту Шардоне та досліджені основні кондиційні показники сусла та виноматеріалів в умовах ПАТ “Коблево”. Представлені порівняльні результати дегустаційної оцінки виноматеріалів з повним їх описом.

Ключові слова: клон, урожайність, якість, сусло, виноматеріал, органолептична оцінка.

Вступ. Шардоне – кращий з сортів Бургундії для виробництва великих тонких білих вин. Ще в глибоку давнину насадження сортів Шардоне і Піно білий становили основу виноградних насаджень Бургундії і Шампані (Франція), де і була створена широка популярність винам, приготовлених в цих провінціях. В Бургундії XVIII століття комуни Мерсо і Пюліньї (а також деякі Вольне і Шасань) почали спеціалізуватися на добірних білих винах. Їх поява ознаменувало поворотний момент в історії виноробства Бургундії. Монраше, самий знаменитий виноградник Бургундії, що виробляє біле вино. Його назва вперше згадується в 1600 році. На початку XVIII століття Монраше і в дещо меншій мірі Мерсо вже були як мінімум на рівних з давно визнаним Шаблі Нижній Бургундії. За словами Клода Арну, священика, який написав у 1728 році «La Situation de la Bourgogne», «це вино володіє якостями, красу яких неможливо висловити ні на латині, ні по-французьки; я пробував його шести - і семирічним. У мене немає слів, щоб описати його вишуканість і досконалість» (Джонсон, 2004).

Сорт Шардоне проявляє свої тонкі якості тільки при вирощуванні на глинисто-вапняних кам'янистих ґрунтах, вимагає довгої обрізки, особливо на родючих ґрунтах. Добре росте і плодоносить на потужних і родючих різновидах перегнійно-карбонатних ґрунтів. Перспективний у всіх районах шампанського виноробства для виробництва ігристих виноматеріалів і тихих вин.

До основних чинників, що впливають на кількість та якість урожаю винограду, а відповідно і вина, відносяться клімат, ґрунт і сорт винограду. Велике значення має також технологія виноробства.

Метою досліджень являється відбір клонів винограду сорту Шардоне для виробництва тихих і ігристих вин.

Матеріали і методика досліджень. Нами проводились дослідження клонів винограду сорту Шардоне німецького походження, виробництва фірми «Цибус» (121, 150, 95, 256, 548, 260, 258, 123) в умовах півдня України Миколаївської області на базі виробничої лабораторії ПАТ “Коблево”. Схема досліду викладена у таблицях, за умовний контроль взятий класичний сорт винограду Шардоне. Основні кондиційні показники сусла та виноматеріалу клонів сорту Шардоне були визначені згідно з методами:

- масова концентрація в соку ягід цукру у відповідності до ГОСТ 27198-87 при зборі врожаю – аерометричним методом.
- масова концентрація в соку ягід титрованих кислот за ГОСТ 25555-82 при зборі врожаю – методом прямого титрування.
- масова концентрація цукру виноматеріалу – ГОСТ 4112.5-2002
- масова концентрація титрованих кислот – методом титрування за допомогою застосування індикатору (ГОСТ 4112.14-2002)
- об’ємна частка спирту – методом відгону (ГОСТ 4112.3-2002)
- органолептична оцінка виноматеріалів шляхом дегустації.

Результати досліджень. Всі клони за період 2014 та 2015 років, проходили агробіологічну і господарсько-технологічну оцінку.

Основні показники якості винограду та виноматеріалу із клонів сорту Шардоне, а також середній урожай з куща приведені в таблиці 1. Найбільшою урожайністю відзначились клони 150 та 258. Сама низька урожайність була відмічена у контрольному варіанті, що становила 2,0 кг з 1 куща, що суттєво та математично доведено, так як НСР₀₅ становило 0,21 кг.

Таблиця 1

Основні кондиційні показники сусла та виноматеріалу клонів сорту Шардоне (середнє за 2014-2015 рр.)

| Показники / Клони | Урожайність з куща, кг | Сусло | | Виноматеріал | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|
| | | Цукристість, г/дм ³ | Титрована кислотність, г/дм ³ | Об’ємна частка етилового спирту, % об. | Залиш-кового цукру, г/дм ³ | Титрована кислотність, г/дм ³ |
| Контроль | 2,0 | 188,0 | 8,7 | 11,2 | 1,5 | 7,2 |
| 121 | 2,6 | 187,5 | 8,4 | 11,6 | 2,7 | 7,1 |
| 150 | 3,0 | 187,5 | 8,7 | 11,2 | 2,4 | 7,0 |
| 95 | 2,6 | 187,5 | 8,5 | 11,5 | 2,1 | 6,6 |

| | | | | | | |
|-------------------|------|-------|-----|------|-----|-----|
| 256 | 2,3 | 191,5 | 8,0 | 11,2 | 2,0 | 6,3 |
| 548 | 2,5 | 196,5 | 7,9 | 11,5 | 2,6 | 7,0 |
| 260 | 2,4 | 199,5 | 7,9 | 11,5 | 1,9 | 7,0 |
| 258 | 3,0 | 202,5 | 7,1 | 11,3 | 2,4 | 6,8 |
| 123 | 2,2 | 180,0 | 8,5 | 12,0 | 2,1 | 6,6 |
| НСР ₀₅ | 0,21 | 3,17 | | | | |

Найвищий показник цукристості в суслі показав клон 258 – 202 г/дм³, що переважає над іншими варіантами до 15 г/дм³. Це суттєве перевищення цукристості цього варіанту підтверджує показник НСР₀₅, який в свою чергу становить 3,71 г/дм³.

Титрована кислотність соку ягід за роками досліджень була у гармонійному поєднанні з цукристістю і була типовою для досліджуваного сорту. Сама висока кислотність соку була відмічена в урожаї клону 150 і у контролю – 8,7 г/дм³, а найнижча у клону 258 – 7,1 г/дм³.

В наших дослідах за роки досліджень середній показник об'ємної частки етилового спирту був майже на рівні усіх варіантів. Однак у виноматеріалі стандартного сорту та у клонів 150 та 256 виявлена найменша частка етилового спирту (11,2%об.). Найвища концентрація етанолу відмічена у клону 123 – 12,0%об. Однак потрібно відмітити, що всі досліджувані виноматеріали досить достатньою часткою етилового спирту та представляють собою стабільні виноматеріали високої якості, що дає виноробу можливість тривалий час витримувати такі вина для досягнення ними тонкого, вишуканого і унікального букета.

Таблиця 2

**Результати дегустаційної оцінки зразків виноматеріалів сорту Шардоне
врожаїв 2014 та 2015 років**

| Варіанти | Рік урожаю | Середній бал | Опис |
|--------------|------------|--------------|--|
| контр оль | 2014 | 7,41 | Слабкий SO ₂ , гострота смаку і аромату, розбалансований. |
| | 2015 | 7,49 | Слабкий фруктовий аромат, сильний SO ₂ , висока кислотність. |
| 121 | 2014 | 8,0 | Дуже приємний аромат, квіткові, фруктові тони, гармонійне. |
| | 2015 | 7,8 | Тонкий квітковий аромат з тонами свіжого винограду, приємна кислотність, але залишковий цукор. |
| 150 | 2014 | 7,99 | Слабкий SO ₂ . В ароматі фруктових-вершкові тони, після смак горіхів. |
| | 2015 | 7,87 | В ароматі фундук, молочний шоколад, в'ялені фрукти, смак |

| | | | |
|-----|------|------|--|
| | | | багатий, кислотність висока. Виноматеріал яскравий, виразний. |
| 95 | 2014 | 8,0 | Добре визрівши тони, прянощі, повнота, виноматеріал складний, цікавий. |
| | 2015 | 7,9 | Слабкий SO ₂ , медово-квіткові тони, добре складений. |
| 256 | 2014 | 8,0 | Дуже приємний аромат, квіткові, фруктові тони. Виноматеріал гармонійний з приємною кислотністю і після смаком. |
| | 2015 | 8,0 | Гармонійний з дуже багатим ароматом, фруктовими, медовими і грейпфрутовими тонами. Тонкий і дуже свіжий. |
| 548 | 2014 | 8,0 | В ароматі квіткові нотки, зерняткові фрукти витончений, приємний, легкий. |
| | 2015 | 8,0 | Тонкий фруктовий аромат, яблуко. |
| 260 | 2014 | 7,59 | Аромат більш важкий, дуже інтенсивний, технологічні недоліки. |
| | 2015 | 7,61 | Слабкий SO ₂ , в ароматі яблука, мандарин, легка кислотність. |
| 258 | 2014 | 7,57 | Слабкий фруктовий аромат, сильний SO ₂ і залишковий цукор. |
| | 2015 | 7,42 | Слабкий SO ₂ , гострота смаку і аромату, розбалансований. |
| 123 | 2014 | 7,95 | Квітково-медові тони, високо алкогольний, гармонійний, легкий приємний після смак, залишковий цукор. |
| | 2015 | 7,62 | В ароматі фундук, фрукти. Виноматеріал нейтральний, сильна кислотність, свіже після смак. |

При порівнянні середніх показників за два роки можемо сказати, що залишкового цукру у виноматеріалі клону 121 найбільше та перевищує інші варіанти до 1,2 г/дм³. Масова концентрація титрованих кислот досліджуваних зразків знаходились у межах, необхідних за ГОСТом і становила від 6,3 до 7,2 г/дм³. Найбільш кислотним показав себе виноматеріал з контрольного варіанту.

З урожаю кожного клону були виготовлені та проаналізовані зразки виноматеріалів. Виноматеріали виготовляли за класичною технологією. Готові до дегустації виноматеріали врожаю 2014 та 2015 рр., оцінювали спеціалісти – винороби ПАТ “Коблево”. Для дегустації виноматеріалів була обрана порівняльна оцінка клонів між собою та кожному варіантові присуджувався середній бал при 8 бальній оцінці. Велика увага при дегустації приділялася оцінці і докладного опису ароматів виноматеріалів (таблиця 2).

Література

1. Г. Г. Валуйко Технологические правила виноделия. Том 1. Общие положения. Тихие вина: учебник для высших учеб. заведений / Г. Г. Валуйко, В. А. Загоруйко. – Я.: Таврида, 2006.

2. Г. Г. Валуйко Технологические правила виноделия. Том 2. Игристые вина. Коньяки. Плодово-ягодные вина: учебник для высших учеб. заведений / Г. Г. Валуйко, В. А. Загоруйко. – Я.: Таврида, 2006.
3. Г. Г. Валуйко – Теория и практика дегустации вин: учебник для высших учеб. заведений / Г. Г. Валуйко. – Я.: Таврида, 2005. – 323 с.

Аннотация

*А.Н. Мынзул **Оценка клонов винограда сорта Шардоне в условиях Николаевской области** В статье представлены результаты двухлетнего изучения сравнительной оценки клонов винограда сорта Шардоне и исследованы основные кондиционные показатели сусла и виноматериалов в условиях ПАО “Коблево”. Представлены сравнительные результаты дегустационной оценки виноматериалов с полным их описанием.*

Ключевые слова: клон, урожайность, качество, сусло, виноматериал, органолептическая оценка.

Annotation

*A.N. Mynzul **Evaluation of clones of the Chardonnay grape in the conditions of the Nikolaev area** The article presents the results of two years of study of comparative evaluation of clones of the Chardonnay grape and the basic indicators of the standard of wort and wine materials in conditions of PJSC “Koblevo”. Comparative results of the tasting evaluation of wine with their complete description.*

Keywords: clone, yield, quality, wort, wine, organoleptic evaluation.