

## **Перспективы и проблемы развития винодельческой промышленности Краснодарского края**

*Егоров Е.А., Гугучкина Т.И. Агеева Н.М.,*

*Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства*

*Безух В.Я.*

*Комитет по виноградарству и алкогольной промышленности*

*Краснодарского края*

В соответствии с решением коллегии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (от 20.09.2002г.) разрабатывается Отраслевая целевая программа обеспечения развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации до 2010 года, в рамках которой субъекты РФ, традиционно возделывающие культуру винограда на промышленной основе, осуществляют разработку региональных программ – составных частей общероссийской программы.

Краснодарский край является ведущим регионом России по производству винограда – удельный вес края в валовых сборах по РФ составляет более 54%. За период 1991-2001гг. валовой сбор винограда в Краснодарском крае сократился с 206,7 тыс.тонн до 127,9 тыс.тонн или на 38%, что на 8% меньше чем в целом по РФ. За этот же период производство винодельческой (без плодово-ягодной) продукции снизилось с 5,04 млн.дал до 4,12 млн.дал или на 8,2%, тогда как в целом по РФ снижение производства составило 52%.

Реализация разрабатываемой Программы предусматривает два этапа: 2003-2005гг. и 2006-2010гг. Для расчета программных заданий в качестве базисного года принят 2002г.

Общий объем переработанного винограда и производство винодельческой продукции в сезон 2002г. представлены в таблице 1.

Таблица 1. - Итоги переработки винограда в Краснодарском крае в 2002 году

		Выработано виноматериалов, тыс.дал
--	--	------------------------------------

	Переработано винограда, тонн	Всего	в том числе		
			шампанские	натуральные	специальные
Темрюкский район	68791	4764,2	988,5	3310,9	464,8
Анапский район	16573,4	1123,3	240,0	749,3	134,0
Геленджикский, Новороссийский, Крымский, Новокубанский районы	10157,8	690,8	139,5	468,8	82,5
ВСЕГО:	95557,2	6578,3	1368,0	4529,0	681,3

Основные объемы производства винограда и его переработки сосредоточены в Анапо-Таманской зоне. В сезон 2002г. здесь переработано 85,4 тыс.тонн или 89,3% общих объемов, произведено 5887 тыс.дал виноматериалов, что составляет 89,5% от общего объема, производимого в крае. Всего в сезон 2002г. в крае переработано 95,6 тыс.тонн винограда и произведено 6578,1 тыс.дал виноматериалов. Из них шампанские виноматериалы – 21%, натуральные виноматериалы – 69%, специальные виноматериалы – 10%. В общем объеме производства доминирует производство натуральных и шампанских виноматериалов.

В настоящее время выдержка марочных вин значительно сократилась – суммарное количество виноматериалов, находящихся на выдержке, составляет лишь 340 тыс.дал.

Объем использованных импортных виноматериалов по отчетам предприятий составляет около 310 тыс.дал, что составляет 1,2% загрузки емкостного хозяйства перерабатывающих предприятий и 4,7% от выработанной винопродукции в крае в 2002г. Общее емкостное хозяйство составляет 25,2 млн.дал. Фактическая загрузка перерабатывающих мощностей края в сезон 2002г. составила в пределах 26%.

Все предприятия края являются производителями широкого спектра винодельческой продукции. Специализированными предприятиями по выпуску коньяков являются ЗАО «Новокубанское» и «Коньячный завод Темрюк», по производству игристых и шампанских вин - ЗАО «Абрау-Дюрсо».

В настоящее время основная масса винодельческой продукции не отличается высоким качеством. Данные идентификации показывают, что

забраковке подлежит значительная часть поступающих в продажу вин. Основные причины – нарушения товарного вида продукции из-за наличия посторонних включений, отсутствия гармоничного вкуса и сортового аромата у вин. Это свидетельствует о нарушениях в технологии приготовления вин, а также об использовании в производстве синтетических пищевых добавок, ароматизаторов и красителей.

Особую важность в виноделии приобретает проблема кондиционности сырья. Сбор винограда при недостаточной сахаристости и высокой кислотности приводит к тому, что производимая винодельческая продукция имеет невысокое качество и, как следствие, снижается ее конкурентоспособность.

Проблемой также является поступление из-за рубежа виноматериалов невысокого качества без указания сортовой принадлежности, микробиально нестойких и не имеющих сортового вкуса и букета.

Не налажено производство и розлив натуральных виноградных соков, а тем более пустует ниша рынка детского и диетического питания из винограда.

Слабая загрузка перерабатывающих мощностей, а также недостатки существующих технологий приводят к высоким производственным издержкам и снижению конкурентоспособности выпускаемой продукции.

Наиболее существенными недостатками современных технологий в виноделии являются: применение диоксида серы; слабое применение поликомпонентных оклеивающих средств для придания устойчивости против помутнений; высокая кислотность вин; недостаточное применение современных физико-химических средств, в том числе обеспложивающей мембранный фильтрации. Применение горячего розлива ухудшает органолептические качества вин.

Основные программные показатели развития винодельческой отрасли Краснодарского края приведены в таблице 2.

Таблица 2 - Основные показатели динамики производства винодельческой продукции в рамках региональной Программы «Виноградарство и виноделие»

№ п/п	Показатели	Годы							
		2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
1	Объем винограда на переработку, тыс.т.	116,2	126,2	131,4	139,9	152,3	164,3	175,9	188,2
2	Производство виноматериалов, всего, тыс.дал	7960,0	8645,0	9000,0	9500,0	10400,0	11200,0	12000,0	12900,0
	<i>в том числе:</i>								
2.1	<i>шампанских, всего</i>	1900,0	2100,0	2200,0	2300,0	2400,0	2500,0	2600,0	2700,0
2.2	<i>натуральных, всего</i>	4388,0	4745,0	4800,0	5000,0	5600,0	6200,0	6800,0	7600,0
2.3	<i>специальных, всего</i>	1471,0	1500,0	1600,0	1700,0	1800,0	1800,0	1800,0	1800,0
2.4	<i>коньячных, всего</i>	200,0	300,0	400,0	500,0	600,0	700,0	800,0	800,0
3	Производство виноградных вин, всего, тыс.дал	5500,0	5500,0	6000,0	6200,0	7000,0	7200,0	7500,0	8000
	<i>в том числе:</i>								
3.1	<i>- натуральных, всего</i>	4000,0	4100,0	4600,0	4600,0	5300,0	5500,0	5800,0	6300,0
	<i>из них марочных</i>	23,0	72,0	150,0	200,0	280,0	370,0	460,0	620,0
3.2	<i>- специальных, всего</i>	1500,0	1400,0	1400,0	1600,0	1700,0	1700,0	1700,0	1700,0
	<i>из них марочных</i>	27,0	46,0	90,0	120,0	160,0	190,0	240,0	300,0
3.3	<i>- шампанских и игристых, всего</i>	600,0	650,0	655,0	680,0	690,0	700,0	707,0	720,0
	<i>из них классических</i>	78,0	110,0	120,0	190,0	200,0	200,0	200,0	210,0
4	Производство коньяка, всего, тыс.дал	63	64	64	65	79	84	89	97

Программой предусматривается увеличение к 2010г. объемов производства и переработки винограда более чем на 50%. Увеличение объемов производства виноматериалов также составит более 50%. Загрузка производственных мощностей возрастет на 25%.

Изменятся соотношения в объеме производимых виноматериалов с увеличением доли натуральных до 60%, коньячных в 2 раза и снижением доли специальных до 14%. По типам натуральных и специальных вин увеличится удельный вес марочных с 50 тыс.дал в 2003г. до 920 тыс.дал в 2010г. Предусматривается общее увеличение объемов производства коньяка на 35% - до 97 тыс.дал.

Основными направлениями развития винодельческой промышленности должны стать модернизация технологического оборудования и производства в целях повышения качества и конкурентоспособности производимой продукции, что неразрывно связано с перспективой развития виноградарства – выделением по почвенно-климатическим особенностям зон и микрозон, формированием соответствующего сортимента для производства вин контролируемых наименований как уникальных и эксклюзивных. В общем объеме виноделия это может составить до 15%. Массовое виноделие, а оно составит 85%, для производства натуральных сухих вин, высококачественных десертных вин и коньяков будет базироваться на закладке районированных классических сортов винограда Каберне-Совиньон, Мерло, Шардоне, группы Пино, а также на увеличении в посадках до 25% сортов нового поколения, удовлетворяющих комплексу агротехнических требований и обеспечивающие превосходные качества вин – *Бианка, Первенец Магарача, Гечеи заматош, Виорика, Кунлеань, Лакхеди мезеши, Ритон, Гранатовый, Достойный, Медина, Данко, Рубиновый Магарача, Рубин таировский, Алькор, Сацымлер*, и сортов коньячного направления – *Екатеринодарский и Левокумский*.

В целом по краю формирование сортимента идет с приоритетом сортов технического направления использования – 85% и столовых – 15%. В перспективе соотношение должно составить 80 к 20. В техническом сортименте приоритет

отдается районированным клонам европейских сортов – их должно быть 75% - это классика, идущая на приготовление марочных натуральных и специальных вин, шампанских виноматериалов и др., и 25% - сорта новых поколений, обладающих групповой устойчивостью к грибным болезням, низким температурам, идущие на приготовление всех типов вин. Такое соотношение снижает пестицидный прессинг, придает сортименту экологичность и устойчивость к стрессорам биотического и абиотического характера. Сортам с окрашенной ягодой должно быть отведено 60% ввиду большего интереса потребителя к красным винам, более богатым биологически активными веществами, и 40% - белым сортам. Мускатные сорта также должны занимать не менее 7-10%.

Осуществляется и планируется значительное обновление материальной базы виноделия за счет внедрения современного оборудования. На КГУП «Абрау-Дюрсо» планируется установить дробильно-прессовое оборудование, винификаторы, пневматические прессы, фильтры, оборудование для хранения на холодае, компрессорные станции, обесплаживающие фильтры и т.п.

Для модернизации КГУП «Саук-Дере» планируется обновление дробильно-прессового отделения с установкой импортного оборудования, замены дубовой тары на новую с приобретением 360 бутокомплектов, монтажа линии розлива, включающей установку по стабилизации вин в потоке. Будет возобновлено производство шампанских и игристых вин.

В ЗАО «Победа», ЗАО АПФ «Мирный» планируется реконструкция бродильно-прессового отделения с установкой оборудования импортного производства.

В ЗАО АФ «Кавказ», ОАО АПФ «Голубицкая», ЗАО АПФ «Мирный» предполагается приобрести и осуществить монтаж линий розлива и фильтрационного оборудования.

Для производства вин с наименованием по происхождению и вин контролируемых наименований по происхождению в каждой зоне выделяются

микрозоны, сорта, модифицируются технологии производства винограда и выработки вин.

В настоящее время по результатам исследований СКЗНИИСиВ и АЗОСВиВ в анапо-таманской зоне выделено 11 микрозон: в хозяйствах «Запорожское», «Фанагория», «Мирный», «Южная», «Голубая бухта», АФ «Кавказ», АФ «Абрау-Дюрсо», «Джемете», поселках Варваровка, Павловка, Су-Псех, где после соответствующих мероприятий могут вырабатываться вина ВНП и ВКНП при имеющемся наборе технических сортов винограда. Сортимент – классические сорта: Каберне-Совиньон, Саперави, Мерло, Достойный, Гранатовый, Ркацители.

К технологическим мероприятиям Программы, предусматривающим повышение конкурентоспособности производимой винодельческой продукции, относятся:

- внедрение комплексных линий переработки винограда, предусматривающих минимальное обогащение сусла взвешенными частицами и микроорганизмами;
- внедрение ферментных препаратов на стадии переработки винограда;
- освоение технологий сбраживания сусла активными сухими дрожжами;
- ускорение процессов осветления сусла путем внедрения сепараторов и современного фильтрующего оборудования;
- увеличение гарантированного срока хранения готовых вин путем применения современных методов стабилизации (поликомпонентные сорбенты, лазерное излучение и другие физико-химические воздействия; защитные коллоиды);
- увеличение выпуска вин, выдержаных в дубовых бочках;
- восстановление производства виноградных соков и соковых концентратов;
- обеспечение высокоэффективной комплексной переработки вторичных ресурсов виноделия с получением винного дистиллята, дрожжевого биосорбента, виннокислой извести, виноградного масла, энотанина и др.
- обеспечение розлива вин в бескислородных условиях с применением мембранных технологий;
- внедрение современного емкостного оборудования, полная замена железобетонных резервуаров.

Внедрение нового технологического оборудования требует освоения и совершенствования способов стабилизации вин к кристаллическим и коллоидным помутнениям. В этой связи программой предусматривается проведение исследований в области совершенствования технологий и технологических приемов осветления и стабилизации вин, их модификации, внедрение перспективных сорбентов и других вспомогательных средств.

Необходимость постоянного совершенствования стандартов и контроля в сфере производства виноградо-винодельческой продукции объективно связана с модернизацией отрасли, защитой потребителей от некачественной продукции, требованиями экологизации производства. Это требует приведения российских стандартов в соответствие с международными, установления единых признаков и требований к качеству и безопасности продукции, разработки объективных методов оценки подлинности винодельческой продукции. С этой целью разрабатываются современные инструментальные методы обнаружения компонентов состава вин и коньяков, подтверждающих их натуральность.

Основными особенностями системы стандартизации и оценки качества является использование на всех участках технологической цепочки «виноград → транспортирование → переработка → брожение сусла → обработка виноматериалов → хранение → розлив виноматериалов» – сертифицированных в России анализаторов, отвечающих международным эталонам качества. Внедрение современных отечественных приборов и методик отраслевых научных учреждений для контроля качества готовой продукции (капиллярный электрофорез, газовая и жидкостная хроматография, кондуктометрия, атомная абсорбция, спектроскопия и т.д.) становится объективной необходимостью.

Для обеспечения контроля качества продукции необходимо:

- отслеживать критические точки, в которых происходит обогащение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции микроорганизмами, катионами тяжелых металлов, пестицидами, токсинами и другими токсичными соединениями;
- разработать эффективные методы контроля подлинности вин, основанные на совокупности современных методов анализа и органолептической оценки;

- создать банки данных подлинной винодельческой продукции и сформировать единую федеральную сеть по идентификации продукции;
- создать единые стандартные образцы эталонной винопродукции, аналоги которой имеются в странах ЕС.

Реализация данных мероприятий, заложенных в Программе, позволит повысить конкурентоспособность отечественной винодельческой продукции, как на внутреннем, так и на внешнем рынке, гармонизировать российские стандарты с международными, что становится актуальным в связи с предстоящим вступлением России в ВТО.