

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
АГРОБІОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, ПЕРЕРОБКИ ТА
СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА
ІМ. ПРОФ. Б.В. ЛЕСИКА
ЯГІДНИЙ КЛАСТЕР «АГРОВЕСНА»**



**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО – ПРАКТИЧНОЇ
ОНЛАЙН – КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ЯГІДНИЦТВО В УКРАЇНІ. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯГІДНИХ
КУЛЬТУР ЗА ДОПОМОГОЮ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ
ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ, ЗБИРАННЯ, ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ
ДОРОБКИ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ»**

(м. Київ, 28 – 29 квітня 2021 р.)



КИЇВ 2021

УДК 663.252 : 634.8.05 (477.41)

ЯКІСТЬ ВИНОМАТЕРІАЛУ З ПЛОДІВ ВИНОГРАДУ ОДЕСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ, ВИРОЩЕНИХ В УМОВАХ КИЇВЩИНИ

Василенко О., Кондратенко Т.

Національний університет біоресурсів і природокористування України
e-mail: elena_vasvlenko@ukr.net

Виноград – це рослина зі столітньою історією, яка змінюючи свій ареал вирощування, пристосовувалась до різних умов життя. Високий попит, недостатня забезпеченість населення власною сировиною, створення нових вітчизняних комплексно стійких сортів, зміни клімату в бік потепління – всі ці фактори говорять про можливість та потребу вивчення адаптивних властивостей винограду в нетрадиційних (північних) регіонах України.

У рамках дисертаційного дослідження адаптивності сортів винограду селекції Національного наукового центру «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова» до умов північної частини Лісостепу та згідно науково-технічного договору з ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова» на кафедрі проводиться первинне сортовивчення рослин винограду в умовах північної частини Лісостепу України. Рослини висадженні навесні 2017 року в навчальній лабораторії (НЛ) «Плодоовочевий сад» НУБіН України на підщепі 101-14 Ріпарія×Рупестріс за схемою 3,0×1,5 м. Культура винограду – уквивна.

Останніми роками погодні умови північної частини Лісостепу України є сприятливими для вирощування винограду. Вегетаційний період 2017–2020 років відрізнявся від кліматичної норми більшим накопиченням тепла. Сума активних температур 10 °С і більше ($\Sigma_{\text{акт}} \geq 10 \text{ }^\circ\text{C}$) дорівнювала від 3200 до 3510 °С, що в середньому на 700 °С перевищувало середньо багаторічну норму та відповідало середньому рівню найбільш розвиненого регіону виноградарства України, Одеської обл. Вегетаційний період з температурою $\geq 10 \text{ }^\circ\text{C}$ в

середньому за роки дослідження становить 180 діб. Необхідна кількість діб до настання технічної зрілості досліджуваних технічних сортів в середньому становить 128 діб.

За вегетаційний період плоди досліджуваних сортів винограду у різній мірі накопичили сухі розчинні речовини та цукри. В середньому за 2019–2020 рр. найбільшим накопиченням цих речовин у плодах технічних сортів відзначились ‘Ароматний’ та ‘Іллічівський ранній’. Всі сорти технічного спрямування накопичили необхідну концентрацію цукрів для виробництва виноматеріалів, придатних для виготовлення тихих вин, коньячних спиртів та соків. Плоди сортів ‘Іллічівський ранній’, ‘Ароматний’ та ‘Ярило’ з масовою концентрацією цукрів більше 170 г/дм³ придатні для виробництва виноматеріалів для вин насичених діоксидом вуглецю. В середньому по винограду технічних сортів, вирощуваних в умовах півночі, масова концентрація цукрів була на 6–20 % менше в порівнянні з тим, який культивовано в умовах Одеської обл. Найбільшою ця різниця була по сорту ‘Мускат одеський’, найменшою – по ‘Іллічівському ранньому’ та ‘Ароматному’. Титрована кислотність виноградного соку з ягід сортів технічного спрямування була в діапазоні від 4,6 до 6,3 г/дм³. Лише сік із ягід ‘Муската одеського’ мав кислотність наближену до рівня, який визначено в плодах, вирощених в Одеському регіоні.

У 2020 році нами було виготовлено п’ять зразків столових ординарних сортових вин з усіх досліджуваних технічних сортів. Столові сухі виноматеріали отримали шляхом повного зброджування виноградного суслу без додавання спирту.

Вміст алкоголю у всіх аналізованих зразках варіював від 9,96 до 11,28 % об. спирту, що відповідає встановленим нормам для сухих молодих вин, а абсолютні значення вмісту алкоголю безпосередньо корелюють з особливостями сорту і кількістю цукру, накопиченого в винограді. Найменшу кількість спирту виявлено у виноматеріалі, виготовленому з винограду сорту ‘Шкода’ (9,96 % об.), найбільшу – з сорту ‘Іллічівський ранній’ (11,28 % об.). Згідно літературних даних (Saliı et al. 2019), сорт ‘Мускат одеський’, культивований в умовах Одеської області, накопичує в плодах в середньому 21,5 г/100мл цукрів, а частка спирту у виноматеріалі становить 13 % об. В умовах північної частини Лісостепу, де в середньому за роки дослідження накопичувалося 17,0 г/100мл цукрів, частка спирту у виноматеріалі становила 10,2 % об. За результатами органолептичної оцінки вина, зразки, виготовлені нами з плодів досліджуваних сортів винограду, відповідали типовості столового виноматеріалу.

Аналіз органолептичних характеристик дав можливість об’єктивно оцінити вина дослідних зразків та визначити якість матеріалу. Найвищим балом (7,78 бала) оцінено дослідний зразок із сорту ‘Ароматний’. Відмічено його свіжий, фруктовий аромат, насичений плодовими нотами яблука та груші, гармонійність та мінеральність. Виноматеріали виготовлені з мускатної групи, які були представлені двома сортами ‘Мускат одеський’ (7,54 бала) та ‘Ярило’ (7,48 бала), оцінено на однаковому рівні та відмічено їх золотистий колір з

рожевим відтінком, з характерним мускатним, насиченим, яскравим ароматом з нотами зрілих фруктів, за смаком характеризувалися м'якою фруктовую тернкуватістю.

З групи сортів з темнозабарвленими ягодами виділявся виноматеріал, виготовлений з плодів сорту 'Шкода' (7,77 бала), який мав рубіновий колір з фіолетовим відтінком, характеризувався насиченим фруктовим ароматом з квітковими нотами та інтенсивністю смако-ароматичних властивостей; смак – з легким таніном і помірною кислотністю. Виноматеріал, виготовлений із плодів сорту 'Іллічівський ранній' (7,55 бала), був типовий для червоних столових ординарних сортових вин, за кольором – рубіновий з гранатовим відтінком, який мав сливовий аромат з нотами сухофруктів та помірно-кислуватий смак.

За результатами органолептичної оцінки вина, зразки, виготовлені з плодів досліджуваних сортів винограду, відповідали типовості столового виноматеріалу, особливо дегустаторами було відмічено зразки із сортів 'Ароматний' та 'Шкода', які вирізнялися багатим сортовим ароматом, злагоженістю і повнотою смаку, високими балами дегустаційної оцінки та можуть бути конкурентоспроможними на ринку.