

Источник: «Белорусская нива» - 2012-07-21

Противоестественный наброд

Если производить из отечественного сырья не плодово-ягодную бормотуху, а хорошее вино, что для этого надо делать?

ЗАВОДЫ по выпуску плодового вина вынуждены будут переориентироваться на производство другой продукции. Такое мнение председателя концерна «Белгоспищепром» Ивана ДАНЧЕНКО. По его словам, плодовым виноделием в Беларуси занимаются 60 предприятий разной формы собственности, удельный вес концерна только 18 процентов. — Сегодня мы уходим от виноделия с высоким содержанием зернового спирта, — отмечает глава «Белгоспищепрома». По его словам, согласно мировым стандартам, алкогольный напиток с зерновым спиртом нельзя называть вином, это винный напиток. «В этом году мы практически уйдем от производства ординарных вин с большим содержанием зернового спирта, останется производство вин улучшенных технологий, в которых до 10 процентов спирта будет естественного наброда», — сказал в разговоре с корреспондентом «БН» Иван Данченко.



Садовые плантации Толочинского консервного завода.

Потеряем сегодня — потеряем навсегда...

Одно из старейших отечественных винодельческих предприятий, которое было основано в 1906 году помещиком Гадзинским, — [РУП «Толочинский консервный завод»](#). Лидер винодельческой отрасли страны. И все проблемы этой довольно необычной для нашей республики отрасли видны, как говорится, на ладони.

Мощности Толочинского завода позволяют выпускать в год 800 тысяч декалитров плодово-ягодных и 50 тысяч — виноградных вин. Ассортимент — около 50 наименований: плодовые крепленые ординарные, улучшенного качества, марочные плодовые вина. При их изготовлении моделируется процесс выдержки в дубовой бочке, а также фруктово-ягодные натуральные вина.

Директор Толочинского завода, член Совета Республики Анатолий Анюховский не согласен с тенденцией к сокращению отечественного виноделия.

— Уменьшим количество плодово-ягодных вин, и люди начнут больше покупать водки. Абсолютное потребление алкоголя только возрастает, — подчеркивает Анатолий Анюховский.

По его словам, в 2004 году в Беларуси было произведено и реализовано 27 миллионов декалитров плодово-ягодных вин, в 2011-м эта цифра снизилась до 17 миллионов и, согласно прогнозам, в этом году она не превысит 12 миллионов декалитров.

— Сегодня потеряем плодово-ягодное виноделие, значит, потеряем его навсегда, — говорит Анатолий Анюховский.

Решение проблемы не в запретах и ограничениях продаж плодово-ягодных вин, а в улучшении их качества и внешнего вида! На Толочинском заводе вина плодовые крепленые ординарные, так называемые низкосортные, занимают всего один процент в структуре производства, и со второго полугодия их выпуск полностью прекращается. Их место на прилавках магазинов займут вина более высокого качества.



Директор Толочинского консервного завода, член Совета Республики Анатолий АНЮХОВСКИЙ и заместитель начальника управления координации и развития алкогольной, плодоовощной и крахмало-паточной отраслей концерна «Белгоспищепром» Анатолий ЕМЕЛЬЯНОВ (слева направо).

Кроме того, как сообщил заместитель начальника управления координации и развития алкогольной, плодоовощной и крахмало-паточной отраслей концерна «Белгоспищепром» Анатолий Емельянов, производство плодово-ягодных вин планируется сосредоточить на крупных специализированных предприятиях, имеющих сильную материально-техническую базу и специалистов высокого уровня для того, чтобы обеспечивать выпуск качественных вин. Ряд мер по улучшению качества и внешнего вида продукции принят уже сейчас. В частности, запрещена

упупорка вин пробками старого образца, известными в народе как «бескозырка» и «нахлобучка». С 2014 года каждый производитель обязан перейти на использование бутылки европейского образца — 0,75 литра. Кроме того, планируется наращивать выпуск плодово-ягодных вин без добавления спирта.

«Парэчка» заменит виноград

А сейчас с севера страны заглянем на южную половину. Уже около десяти лет ОАО «Пинский винодельческий завод» выращивает десятки сортов винограда на участке площадью 20 гектаров. Здесь первыми в республике получили лицензию на производство виноградного вина из собственного сырья. До сих пор отечественный виноград использовался только при производстве плодово-ягодных вин как один из их компонентов, то есть купажировался с яблоком, вишней, алычой.

У других белорусских заводов есть лицензия только на «вторичное» виноградное виноделие: они привозят виноматериал из ближнего и дальнего зарубежья и просто его разливают. Здесь же винодельческий процесс включает все — от посадки виноградника до розлива напитка.

Это, конечно, не натуральные «Каберне», «Мерло» или «Шардоне» — у пинчан своя линейка, белорусская гамма виноградных вин с оригинальными названиями, ну а вкус — наподобие «Сангрии».

Да, не вызревает до конца под белорусским скромным солнцем виноградная лоза. Но под несмелыми лучами старается вобрать в себя побольше сил воистину наша ягода — «парэчка», так что и виноград может позавидовать. Не напрасно в скандинавских странах ее называют Solbjerg — «солнечная ягода». Лучшего материала для виноделия в нашем климате не найти. Уже в начале прошлого столетия производство виноматериалов из красной смородины поставили на промышленные рельсы. Скажем, в соседней Литве оно считается одним из продуктов национального наследия. И стоит местное красносмородиновое не дешевле, чем другие вина, а дороже нашего в три раза. К тому же и на экспорт отправляется, о чем еще только могут мечтать белорусские виноделы.

А вот кому действительно удалось вывести такое вино в «высшую лигу», так это финнам. При вступлении в Евросоюз в 1994 году страна была вынуждена изменить свое антиалкогольное законодательство. Хотя все крепче чем 4,7 градуса продается только в национальной монополии, для производителей натуральных вин сделали исключение. Местным фермерам дали право их реализации при условии самостоятельного выпуска. Стоит такое вино 10—15 евро, но его с удовольствием везут на родину зарубежные туристы, в том числе россияне и белорусы. У нас в республике достаточно этой ягоды, но таким изобилием мы до сих пор воспользоваться не можем или просто не умеем.

52 района не пьют «чернило»?

Зато в балансе доходов вино остается знаковой фигурой. Еще десяток лет назад его, считай, на каждом перекрестке выпускали. Почему? Доход приличный! Сейчас требования к качеству ужесточились, но от отлаженного производства отказаться не спешат. Вот и дает вал, кроме основного производства, скажем, Мстиславский хлебозавод. Солидная прибавка к районному бюджету, да и сами не в обиде.

Мелкие винодельческие заводы необходимо перепрофилировать на выпуск других видов продукции. Такое мнение Ивана Данченко:

— Производство вина следует сосредоточить на крупных специализированных предприятиях, которые имеют сильную материально-техническую базу и специалистов высокой квалификации, чтобы обеспечить выпуск качественных вин.

Председатель концерна назвал такие предприятия, как Пинский винодельческий завод, Толочинский консервный завод, Гомельский винодельческий завод, Слонимский винодельческий завод, УП «Иловское», Бобруйский завод напитков.

Сегодня запреты и ограничения продаж плодового вина действуют в 52 районах республики. При этом, считает председатель концерна «Белгоспищепром», принятые меры по запрету продаж на территории целых районов являются половинчатыми, так как не решаются проблемы с перепрофилированием винзаводов и перенаправлением плодово-ягодного сырья на иные цели.

— На перепрофилирование предприятий потребуется как минимум два года. Слабые производства уйдут, — считает Иван Данченко.

Что же касается вопросов качества, то, как отмечает заместитель начальника отдела ликеро-водочной, винодельческой и пивобезалкогольной продукции [НПЦ НАН Беларуси по продовольствию](#) Каринэ Алексанян, отечественные плодово-ягодные вина получают натуральным путем, с использованием только натуральных ингредиентов. В них нет консервантов, красителей и ароматизаторов. Но истина, как говаривал известный философ, не только в вине.

— Часть плодов, — подчеркнул во время посещения Толочинского консервного завода Премьер-министр Беларуси Михаил Мясникович, — надо активно направлять на переработку в конкретную продукцию — готовить варенье, джемы, полуфабрикаты — и для промышленности, и для личного потребления людей.

Толочинский консервный завод в этом плане очень перспективное предприятие. Теперь, чтобы поставить точки над «і» и замкнуть все звенья в единую цепь, необходимо дальнейшее финансирование проектов.

— Крепкий алкоголь — это спирт и вода, плюс какие-то добавки, если речь идет о ликерах и бальзамах, — поясняет директор предприятия Анатолий Анюховский. — Вино — это сок ягод и яблок. Естественный наброд вина — 10 процентов алкоголя. Только после этого мы добавляем лишь 8 процентов зернового спирта. Технология производства вина совершенно другая, как, впрочем, и затраты.

А бить тревогу производители плодово-ягодных вин начали в прошлом году. Руководство областей и районов предприняло ряд попыток по уменьшению продаж плодовых вин. Виноделы, в свою очередь, считают, что эти меры могут привести к увеличению объемов продажи водки.

«Грозит» ли нам статус винодельческой державы?

— Многие пытаются сократить потребление плодового вина, — продолжает Анатолий Анюховский. — Это совершенно неправильно. Мы забываем про то, что, кроме винного, есть пивной и водочный алкоголизм. Корень проблемы в том, что ликеро-водочные заводы подчиняются Минсельхозпроду, а винзаводы — руководству областей и районов. Где здесь борьба с алкоголизмом? Наоборот, сократится сырьевая база, уменьшится закупка фруктов и ягод. Следовало бы развивать производство вина не из завозимого сырья, а из национального продукта. Тем более что у Беларуси есть неплохие традиции производства собственных высококачественных вин, а также огромное количество винодельческого сырья: те же крыжовник, рябина, яблоки, красная смородина, некоторые сорта винограда. Еще до Советской власти в Беларуси выпускали вино из крыжовника, делали отличные вишневые и сливовые наливки. Однако мы растеряли национальное виноделие. Сейчас разве что самогон люди гонят.

— В перспективе Беларусь могла бы стать винодельческой державой, — полагает Анатолий Анюховский. — Но это в том случае, если основываться на собственном сырье, производстве и технологиях. Здесь бы дать волю предпринимательской инициативе, создать определенные льготные условия при производстве белорусских вин. Но не все общественные институты готовы на это. Проще контролировать ограниченное количество предприятий, которые ввозят цистернами виноматериалы. Привез в Беларусь эшелон такого сырья и делай себе портвейн под названием, например, «Вечерний звон». Нет у нас еще настоящей культуры питания, а она должна прийти только с качественными напитками.

Александр ШЕВКО, «БН»

Фото Василисы КУЛИК