

ПЕРВОЕ БИОВИНО РОССИИ

Основные положения экологического виноградарства и виноделия в Европе и первый опыт в РФ

На мировом потребительском рынке все большее значение придается натуральной экологически безопасной продукции, обладающей высокими пищевыми, диетическими и лечебно-профилактическими свойствами.

В 2011 году население Земли достигло семи миллиардов человек, прогноз на 2050 год – более девяти миллиардов. Пожалуй, главные проблемы цивилизации – это обеспечение продовольственной безопасности, сохранение ресурсов планеты и повышение уровня жизни. Именно такие цели ставит производство экологически чистых (органических) продуктов питания.

В экологических хозяйствах стран ЕС производятся бобовые и зерновые культуры, чай, мед, грибы, яйца, мясо, молоко и молочные продукты, овощи, морские аквакультуры, дрожжи, вино. По данным агентства Росбизнесконсалтинг (РБК), оборот мирового рынка биопродукции составляет 36,4 млрд евро, средний годовой прирост – 4 млрд евро. Более того, рынок экологически чистых продуктов практически не был затронут экономическим кризисом. Начиная с 2008 года, в Европе отмечен 10-процентный рост продаж экопродукции. С точки зрения размеров рынка лидерами являются Германия, Франция и Великобритания.

Доля экологического производства в Европе составляет около четырех процентов сельскохозяйственных площадей – 7,39 млн га, в том числе 3 млн занимает биопашня и 3,2 млн – биопастбища. Самое большое количество экоплощадей в Италии (1,15 млн га), за ней следуют Испания (1 млн га) и Германия (0,87 млн га).

Органическая пища – тренд западной культуры, и с каждым днем грин-шoppers (green shoppers) – активных потребителей экологически чистых товаров – становится все больше. И среди них немало любителей вина, которые требуют обязательного соответствия качества винодельческой продукции требованиям экологичности, – органического (биологического, биодинамического) виноделия.

Мировое сообщество и особенно ведущие виноградарско-винодельческие страны придают большое значение экологическим проблемам, связанным с производством и переработкой винограда.

Вина, произведенные в биологических хозяйствах, удовлетворяют растущий спрос на качественные продукты, выращенные в естественных условиях и без использования генно-модифицированных организмов, пестицидов и химических удобрений. Сегодня органические вина – один из основных экологических продуктов, привлекающих все большее количество потребителей, как на французском рынке, так и во всем мире. Глобальный рост рынка биологических вин в мире влияет на большинство стран-потребителей вина и затрагивает все пути его распространения (продавцы вина, специалисты сферы общественного питания и гостиничного хозяйства, крупные сети розничной торговли, специализированные сети).

На 70-й Генеральной ассамблее МОБВ, прошедшей в 1990 году под девизом «Охрана и защита окружающей среды в виноградарстве и виноделии», была принята резолюция о разработке кардинальных мер по снижению загрязнения природной среды и получению экологически

чистой продукции. Было решено разработать технологию приготовления так называемого «биологического вина», выпускаемого с особой маркировкой на этикетке и контрэтикетке, о необходимости максимального уменьшения или полного исключения содержания сернистого ангидрида и сернистой кислоты в винопродукции без ухудшения ее органолептических свойств.

Количество хозяйств, занимающихся биологическими винами, выросло за год на 31% (в 2008 году их было 2301, а в 2009 – уже 3024).

Винодел, желающий производить такое вино, обязан обратиться с заявкой на сертификацию в специальный международный институт (например, в германский Lakon или французский Sohiscert-Ecocert). Виноградник в течение трех лет инспектируют, анализируя почвенный состав. Если никаких нарушений нет – виноградник получает соответствующий сертификат. В дальнейшем проверки становятся регулярными (четыре раза в год), и сертификат может быть отозван, если, например, в округе прошел кислотный дождь. Получить обратно его можно будет только после устранения последствий экологической катастрофы.

Эксперты считают, что лучшие области для биологического виноделия – засушливые (французский Руссильон, испанские Арагон и Ла Манча, аргентинская Мендоса), потому что в этих регионах лозы меньше всего болеют. Органические вина производят также в Испании, Австралии, Уругвае, Германии, Греции, Чили. Ведется работа по созданию органических виноградников в Молдове. В ЮАР вдохновителем идеи экологического виноделия стала независимая некоммерческая ассоциация Wines of South Africa (WOSA), объединяющая всех экспортеров страны, и многие производители вин создают целые виноградные заповедники.

В нашей стране ситуация на рынке биопродукции иная. В частности, на прошедшей в Москве в октябре 2010 года бизнес-конференции «Экология питания», которая состоялась при поддержке Министерства сельского хозяйства, Минздравсопразвита и производителя витаминно-минеральных комплексов компании NUTRILITE, были обозначены основные проблемы, препятствующие развитию российского рынка биопродуктов. В первую очередь, это отсутствие законодательной базы экологического агропроизводства. О требованиях Евросоюза, которые предъявляются к таким продуктам, и об особенностях и целях европейского законодательства в области био-производства рассказал советник по сельскому хозяйству Представительства ЕС в России Альберто Вольпато. Он заявил, что в России необходимо принять соответствующий закон (с учетом международных стандартов), а также другие нормативные акты: о независимых органах контроля, системе сертификации и национальной маркировке биопродукции, ГОСТы для экологических товаров.

Другая проблема российского рынка биопродукции – отсутствие массового спроса. В то же время, перспективы у российского рынка есть: согласно исследованиям компании Комкон, 52% москвичей готовы платить больше за качественные и безопасные товары.

Биопродукция может со временем стать одним из растущих секторов национального рынка. Главное, чтобы этому сегменту, производителям и поставщикам, работающим в нем, было уделено достаточное внимание как со стороны государства, так и бизнес-сообщества. Тем более потенциальные возможности для увеличения ее количества имеются в южных регионах виноградарства с уникальными экологическими и почвенно-климатическими условиями, достаточно хорошо развитой винодельческой промышленностью.

В России такой неординарный продукт, как органическое или биодинамическое вино, довелось попробовать и оценить очень небольшому кругу истинных ценителей и поклонников напитка. Кстати, некоторые из них весьма скептически относятся к новомодному бренду лишь как очередному способу продвижения: пометка об органичности или биодинамичности позволяет производителю на порядок повышать цену на свой продукт.

В настоящее время в Россию ввозятся знаменитые Domaine Leroy из Бургундии, Domaine Nicolas Joly и Muscadet Sevre et Maine из долины Луары, Chateau La Tour Figeas из Бордо и Ferraton Pere&Fils из долины Роны. На вид да и по цене они ничем не отличаются от обычных. Распознать большинство экологически чистых вин можно по соответствующей надписи organic на этикетке. Некоторые органические вина в Россию не завозятся, и попробовать их можно лишь там, где они производятся.

Одной из проблем нашего рынка является отсутствие системного подхода к использованию подобных терминов и стандартов, в то время как в Евросоюзе регулирование в сфере органической продукции осуществляется с помощью специальной Директивы ЕС, а в США с 2002 года работает закон о маркировке сертифицированных органических продуктов с использованием национальных органических стандартов. В Российской Федерации даже указание «сделано согласно ГОСТ» не говорит о натуральности продукта, поскольку устаревшая система сертификации предусматривает лишь контроль его безопасности.

В 2010 году сотрудники научного центра виноделия ГНУ СКЗНИИСиВ Россельхозакадемии совместно со специалистами ОАО «АПФ «Фанагория» получили первые опытные партии биологического вина на Юге России. Сырьем для их производства являлся виноград сортов Бачка, Йоханнитер, Солярис и Морава, выращенный в условиях экологического земледелия Темрюкского района Краснодарского края.

Биовино содержит в своем составе невысокую концентрацию диоксида серы, поэтому обладает пищевой и биологической ценностью.

Научный центр виноделия СКЗНИИСиВ при производстве биовина предлагает технологию винификации, которая предусматривает замещение диоксида серы, обладающего токсичными свойствами, на коменовую кислоту, стимулирующую восстановительные процессы и повышающие АОА вина.

Биовино производства ОАО АПФ «Фанагория» было представлено на Международной выставке-дегустации биопродуктов «BIODIVINO-2011» в Риме (Италия), где было удостоено сертификата о присуждении высоких баллов.

Учитывая комплексную устойчивость исследуемых сортов винограда к болезням и вредителям, высокое накопление биологически активных веществ в приготовленных из них виноматериалах (в 2–4 раза выше по сравнению с содержанием их в виноматериалах из классических сортов винограда – Рислинг рейского, Шардоне, Совиньон блан), высокую органолептическую оценку, сорта винограда Бачка, Солярис, Морава и Йоханнитер следует рекомендовать в для производства биологических вин на Юге Российской Федерации.

П.Е. Романишин
ОАО «АПФ «Фанагория»

Д. с.-х.н., профессор Т.П. Гугучкина

Научный центр виноделия ГНУ СКЗНИИСиВ Россельхозакадемии

К. с.-х.н. Е.Н. Якименко

Сектор технологической оценки сортов винограда и микровиноделия ГНУ
СКЗНИИСиВ Россельхозакадемии

