СОДЕРЖАНИЕ

Введение……...4
1 Теоретические основы виноградарства и виноделия……....6
1.1 Основные понятия виноградарства, условия произрастания и техника возделывания…….....6
1.2 Основные понятия виноделия, технология изготовления и классификация вин……..9
1.3 Современные технологии в виноделии…….……..…14
2 Развитие виноградарства и виноделия в России и за рубежом……..19
2.1 История виноградарства и виноделия……19
2.2 История развития виноградарства и виноделия в России…….22
2.3 История развития виноградарства и виноделия за рубежом…...….24
3 Развитие виноградарства и виноделия в регионах Юга России…….28
3.1 История развития виноградарства и виноделия на Юге России…..28
3.2 Виноградарство и виноделие в Краснодарском крае……29
3.3 Развитие виноградарства и виноделия Ростовской области……...31
3.4 Виноградарство и виноделие Ставропольского края……...33
3.5 Развитие виноградарства и виноделия в Астраханской и Волгоградской областях……...35
3.6 Виноделие и виноградарство республик Северного Кавказа……....38
3.7 Виноделие и виноградарство в Республике Крым…….....40
4 Развитие виноградарства и виноделия в странах Ближнего зарубежья.....46
4.1 Центральная Азия: Казахстан, Кыргызстан, Таджикистан, Туркменистан, Узбекистан……...46
4.2 Закавказье: Армения, Азербайджан, Грузия, Абхазия…….55
4.3 Страны Прибалтики: Латвия, Литва, Эстония……..61
4.4 Восточная Европа: Украина, Молдова, Белоруссия…….……64

5 Регионы Юга Росси, перспективные для развития винного туризма……...…....68
5.1 Перспективы развития винного туризма в Краснодарском крае….68
5.2 Перспективы развития винного туризма в Республике Крым…….73
5.3 Перспективы развития винного туризма в Ростовской области…..76
Заключение…….79
Список использованных источников ……81
Приложение А Площадь виноградников на Юге России…….....86
Приложение Б Центры винного туризма и винодельни Краснодарского края ……..…87
Приложение В Центры винного туризма и винодельни Республики Крым……...……88

ВВЕДЕНИЕ

Виноградарство и виноделие − особые отрасли в экономике России. Для того чтобы произвести качественное вино в условиях рискованного виноградарства в нашей стране − от момента посадки лозы до получения уже результата, проходит довольно значительный срок, как правило, не менее пяти лет. Но это не значит, что Россия не может делать своего вина. У нас есть и хорошие традиции, и уже современные подходы и технологии.

Актуальность дипломной работы заключается в том, что сегодня наблюдается положительная динамика в развитии виноградческой и винодельческой отрасли в нашей стране. Этому способствует активная поддержка государства.

С 2013 по 2016 год общий объем государственной поддержки отрасли вырос более чем в пять раз (с 360 млн рублей до 1,8 млрд рублей). Субсидия на закладку виноградников возросла более чем в два раза, на установку шпалеры – почти в девять раз, на уход за виноградниками – почти в два раза. Площадь виноградных насаждений в России составляет 87,6 тыс. га. При этом 70,5 тыс. га занимают плодоносящие растения. В 2015 году площадь закладки виноградников впервые превысила средние показатели предыдущих лет на 50% и составила 5 тыс. га. К 2025 году площадь виноградников планируется увеличить до 126 тыс. га.

История отечественного виноградарства и виноделия уходит в далекое прошлое.

Сегодня Россия обладает богатейшей коллекцией автохтонных сортов винограда. Юг России от Дона до Дагестана – родина нескольких десятков из них.

Министерство сельского хозяйства России относит виноградарство и виноделие к приоритетным направлениям, и есть все основания полагать, что в нашей стране эту отрасль ждет большое будущее.

Объектом исследования выступает виноградарство и виноделие Юга России и стран ближнего зарубежья.

Предметом исследования является особенности развития виноградарства и виноделия Юга России и стран ближнего зарубежья.

Целью данной работы является изучение, описание и оценка состояния виноградарства и виноделия в России и за рубежом, а также выявление перспектив развития винного туризма на Юге России.

Цель дипломной работы определила следующие задачи исследования:

1. Определить основные понятия виноградарства и виноделия.

2. Проследить историю происхождения и распространения виноградарства в России.

3. Выявить агроклиматические условия, необходимые для произрастания, а также технику возделывания винограда, технологию производства вина.

4. Изучить развитие и состояние виноградарства и виноделия в странах Ближнего зарубежья.

5. Изучить перспективы развития винного туризма на Юге России.

Поставленные задачи определили структуру данной работы, включающую в себя: введение, 5 глав, заключение, список использованных источников, 5 таблиц, 3рисунка.

1 Теоретические основы развития виноградарства и виноделия

1.1 Основные понятия виноградарства, условия произрастания и техника возделывания

Ученые, опираясь на знания предшественников, утверждают, что виноградная лоза − многолетняя лиана, одно из древнейших культурных растений. Она относится к семейству виноградовых, которое состоит из одиннадцати родов, объединяющих более 600 видов, произрастающих в диком состоянии почти во всех странах умеренной, теплой и тропической полосы. Только некоторые из них были введены в культуру и используются до настоящего времени как декоративные растения, в качестве подвоев или для получения плодов. Наиболее известен род Vitis, который и является собственно виноградной лозой.

Лоза − что-то вроде ствола "маленького деревца", каким является виноград. Высота куста не превышает одного метра. Его древесная часть, причудливо искривленная (иногда рукотворно, в декоративных целях), обладает такой прочностью, что может сохраняться чрезвычайно долго.

Побег − стебель виноградной лозы. Он может быть более или менее длинным в зависимости от техники подрезания. Иногда его используют в терапии, изготовляя тонизирующее средство, вводимое внутривенно.

Гребень − жесткая основа виноградной кисти, растущая на побегах. На каждой короткой веточке гребня образуется завязь будущей виноградины.
Лист винограда прикреплен к побегу. Именно в листе, благодаря фотосинтезу, образуется сахар, который затем концентрируется в виноградных ягодах.

Ягода винограда покрыта пленкой, содержащей ароматы (терпены) и полифенолы (антиоксиданты): танины, флавоноиды − в белых ягодах и антоцианы - в красных. Все эти вещества растворяются в процессе брожения (ферментации), а затем вновь обнаруживаются в вине.

Тонкий слой внешней оболочки (кожицы) ягоды, защищающий плод от внешней агрессии, покрыт восковым налетом, который удерживает природные дрожжи (микроорганизмы окружающей среды), чья роль в последующем брожении виноградного сока очень важна.

Виноградная пульпа − это та влажная масса, которая содержит виноградный сок. Её состав меняется по мере созревания. Кислотность снижается с увеличением концентрации сахара.

Виноградный сок (сусло) бесцветен, какой бы ни была пигментация оболочки (белый или черный виноград). Сок тоже используют в терапевтических целях благодаря его диуретическим и, возможно, обезвреживающим свойствам (виноградолечение).

Что касается косточек, находящихся внутри ягод, то если их раздавить в процессе прессования, они испортят вкус и устойчивость ферментированного винограда. Впрочем, их можно использовать для изготовления масла, богатого насыщенными жирными кислотами (70%), но коэффициент выработки такого масла очень низок и потому продукт дорог.

Основные лозы белого винограда: Алиготе (Aligote), Альбана (Albana), Бако 22 А или Морис Бако, Баян-ширей, Вионье (Viognier), Гевурцтраминер (Gewurztraminer), Горули мцване, Кокур белый (Kokur Belyi), Коломбар (Colombard), Крахуна, Мускат (Muscat), Мцване, Мцване (Mcwane), Пино Гриджо (Pinot Grigio), Пино белый (Pinot Blanc), Просекко (Prosecco), Рислинг (Riesling), Ркацители (Rkatsiteli), Семильон (Semillon), Сильванер (Silivaner), Совиньон (Sauvignon), Сорт Юньи Блан или Треббиано, Тербаш, Уньи Блан (Ugni Blanc), Фетяска (Fetyaska), Фоль Бланш (Folle Blanche), Фурминт (Furmint), Хихви, Цицка, Цоликоури, Чинури, Чхавери, Шардонне (Chardonnay), Шенен Блан (Chenin Blanc).

Основные лозы красного винограда: Александроули, Аликант буше (Alicante Bouschet), Барбера (Barbera), Бастардо магарачский, Гаме (Gamay), Гренаш (Grenache), Гымза (Grymza), Зинфандель (Zinfandel), Изабелла (Isabella), Каберне Фран (Cabernet Franc), Каберне-Совиньон (Cabernet-

Sauvignon), Ламбруско (Lambrusco), Мальбек (Malbec), Марвуд (Mavrud), Матраса, Мерло (Merlot), Мускат черный (Muscat Black), Неббиоло (Nebbiolo), Оджалеши, Пино Менье (Pinot Meunier), Пино Нуар (Pinot Noir), Рубиновый Магарача (Magaracha Rubinovyi), Санджовезе (Sangiovese), Саперави (Saperavi), Сира (Syra, Sirah), Темпранильо (Tempranillo), Траминер розовый (Traminer Rot), Хиндогны, Цимлянский черный.

Поверхностный слой почвы не имеет большого значения для винограда. Характер недр − вот что является решающим, потому что корни лозы могут проникать очень глубоко в землю и достигать скальных пород, откуда они получают свою «жизненную силу» (минеральные соли и особенно микроэлементы).

Почвы могут включать кремний, глину, известняк, песчаник, сланцы, гранит и песок. Каждая из этих каменных пород, в зависимости от их геологического состава, может придавать вину особую типичность. Если в почве есть глина, вино может приобретать свой цвет и тот же набор танинов. Песчаные почвы позволяют вам получать легкие вина чаще, а сланцы и песчаники, наоборот, гарантируют более продолжительный срок жизни [4].

Виноград нигде не может расти, потому что он не устраивает каждый климат. Он хорошо растет в умеренных зонах, между 30° и 50° северной широты и от 30° до 40° южной широты. Уже посаженные в почву, виноград не переносит сильные простуды и чрезмерное тепло.

Ветер также является фактором, которого нельзя пренебрегать, поскольку воздушные потоки предотвращают серое гниение, высыхают росы. Но движение воздуха ускоряет частичное испарение воды из виноградных ягод и тем самым приводит к увеличению концентрации сахара. Осаждение также имеет большое значение. Идеальное число от 400 до 600 мм в год, равномерно распределенное в течение года, за исключением последнего периода созревания − с середины августа до сбора урожая. В это время осадки крайне нежелательны.

Что касается влажности воздуха, она не должна быть чрезмерной в период созревания. Влажность вызывает появление серой гнили, в результате этого ягоды лопаются от избытка уксусной кислоты и приобретают гнилостный вкус. Однако влажность нужна для производства сладких вин, для чего специально культивируется «благородное» гниение. Для этого урожай винограда снимается с опозданием [5].

Возраст лозы − еще один фактор, важный для качества вина, которое из этой лозы получают. Лоза может дать плоды уже на второй год после посадки, но свои лучшие плоды она может дать только через несколько лет, когда ее корни укоренятся в верхнем ее почвы и начнут постепенно прорастать в подпочву, расщепляя твердые камни и раздробляя плотный гравий на много метров вниз. Там лозы могут питаться минералами из подземных источников. Через годы вкус этих минералов отразится в полноте и букете великого вина. Классификация вин Бордо относит урожай от лоз моложе 10 лет к продукции менее ценных вин, которые продают под их собственными марками.

1.2 Основные понятия виноделия, технология изготовления и классификация вин

Виноградное вино тесно связано с историей человеческой цивилизации. В Древней Греции и Древнем Риме виноделие фактически было основной сельскохозяйственной отраслью. Уже в те времена технология изготовления вина достигла такой степени совершенства, что прошедшие тысячелетия мало ее изменили.

Вина подразделяются на:

Сухое вино − вино, приготовляемое полным сбраживанием виноградного сусла или мезги.

Вино виноградное оригинальное вырабатывается путем полного или частичного сбраживания свежего виноградного сусла, мезги или

восстановленного виноградного сусла с использованием пищевой вкусоароматической добавки или без нее

Полусухими, полусладкими и сладкими оригинальными винами считаются вина, получаемые полным сбраживанием виноградного сусла или мезги с добавлением виноградного концентрированного сусла или сахара.

К крепким, полудесертным и десертным винам относят вина, приготовляемые полным или неполным сбраживанием мезги или сусла с прибавлением этилового спирта, сахара, мистеля или концентрированного сусла. Концентрированное сусло получают путем обезвоживания виноградного сусла, в результате чего повышается его плотность.

Под ароматизированными винами понимают вина, вырабатываемые с применением добавок (кроме химических) пищевой вкусоароматической природы.

Газированные вина (шипучие) − вина, производимые путем физического насыщения обработанного виноматериала диоксидом углерода.

Вина делятся на два основных типа: содержащие углекислоту (шипучие), и углекислоту не содержащие (тихие).

Тихие вина делятся на столовые, крепленые и ароматизированные.

Столовые вина производятся без добавления спирта и содержат только спирт, полученный в результате естественного брожения − от 9,0 до 14,0 % об.

По содержанию сахара столовые вина, в свою очередь, подразделяются на сухие − не более 0,3% с остаточным сахаром до 1%; полусухие − от 1 до 2,5% и полусладкие − от 3 до8%.

Крепленые вина допускают использование спирта-ректификата. Они бывают: крепкими (содержат от 17,0 до 20,0% об. спирта, в том числе спирта естественного брожения не менее 3,0% об.; содержание сахара от 1,0 до 14%); и десертными (содержат спирта от 12,0 до 17,0%, в том числе спирта естественного брожения не менее 1,2% об.).

По содержанию сахара десертные вина подразделяются на: полусладкие (сахара - от 5,0 до 12,0%, спирта - от 14,0 до 16,0% об.), сладкие (сахара - от 14,0 до 20%, спирта − от 12,0 до 17,0% об.) и ликерные (сахара − от 21,0 до 35,0%, спирта − от 12,0 до 17,0% об.) [6].

Ароматизированные вина (вермуты) приготовляются с использованием спирта-ректификата, сахарозы, а также настоев отдельных частей различных растений по специальной рецептуре. Содержание спирта − от 16,0 до 18,0% об., сахара − от 6,0 до 16,0%. В наши дни вермуты производятся во многих странах. Вермут − это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав.

По качеству тихие вина делятся на ординарные, марочные и коллекционные. Сразу уточним, что данная классификация принята в России. В странах Запада существует несколько другое деление.

Ординарные − вина, выпускаемые без выдержки, но не ранее чем через три месяца со дня переработки винограда. Это обычные, дешевые вина, не отличающиеся какими-либо особо высокими качествами.

Марочные − выдержанные высококачественные вина, вырабатываемые из лучших сортов винограда в отдельных винодельческих районах или микрорайонах по специальной технологии, установленной для каждой марки вина. Продолжительность выдержки марочных вин: для сухих столовых − не менее 1,5 года, для крепких и десертных − не менее двух лет. Эти вина обладают высокими вкусовыми качествами.

Коллекционные − выдающиеся по качеству марочные вина, которые после окончания срока выдержки в бочках (бутах, цистернах), дополнительно выдерживаются не менее трех лет.

Вина, содержащие диоксид углерода, делятся на следующие группы:
Насыщенный углекислым газом естественным путем − ферментация в герметичных сосудах под давлением. К ним относятся шампанские вина, приготовленные с использованием специальной технологии путем вторичной ферментации обработанных виноматериалов, полученных из специального

белого и красного винограда. Шампанское, полученное путем вторичной ферментации в бутылках и в возрасте в них в течение как минимум трех лет, называется «приправленным».

Игристое − полученное путем вторичной ферментации сухих или обогащенных винных материалов в герметично закрытых сосудах в соответствии с технологией, утвержденной для каждого названия вина.

Естественное полусладкое игристое − приготовлено путем ферментации виноградного сока в герметичных контейнерах под давлением с остановкой брожения на определенной стадии.

Игристые или газированные вина, искусственно насыщенные углекислым газом, так называемым «насыщением». Вино можно изготовить из одного вида винограда (сортовых вин) или нескольких сортов - тогда его называют смесью. Есть крепкие вина, некоторые портовые вина и Мадейра из 15 сортов винограда, состав которых дает вино очень высокого качества. Кроме того, в дополнение к смешиванию сортов используются смеси вин из разных винодельческих регионов и смеси вин разных возрастов.

Виноградный сок − это спонтанная ферментационная среда. При доступе к воздуху эта ферментация является уксусной, то есть в результате процесса образуется уксус. В закрытом контейнере ферментация является алкогольной и представляет собой первый этап получения вина.

Производство вина состоит из нескольких строго контролируемых последовательных этапов. Техника приготовления вина зависит от того, что вы хотите получить: красного вина, розового, белого (сухого или сладкого) или игристого вина [7].

Иногда во время производственного процесса требуются некоторые «корректировки урожая». Если виноградного сока недостаточно сахара, его следует добавить. Процесс подслащивания сусла называется шейпингацией. Если сусло слишком кислым, его можно раскислить карбонатом кальция или бикарбонатом калия. Ну, если в винограде недостаточно кислоты, добавьте винной кислоты.

Шпатализация необходима в тех регионах, где недостаточно солнечного света, что крайне необходимо для создания правильной концентрации сахара в виноградных ягодах. Shaptalization позволяет увеличить алкогольную степень вина (для увеличения на 1° необходимо добавить 1,7 кг сахара на гектолитр). Если умеренная штапализация допустима (она, однако, допускается законом), то злоупотребление ею достойно осуждения, хотя, к сожалению, часто случается.

Выйдя из ферментационного резервуара (из нержавеющей стали, бетона или дерева), вина проходит через ряд тонких преобразований, требующих научного знания, интуиции и любви к виноделию, называемого энологией. Этапы, которые должны пройти вино после его рождения, перечислены ниже:

Переливание вина из одного контейнера в другой. Эта операция способствует очистке вина от осадков (от дна ванны) и двуокиси углерода.
Фильтрация проводится с использованием мембранных фильтров, которые очищают вино.

Верхняя часть состоит в регулярном пополнении чаны или ствола, чтобы компенсировать испарение и поглощение жидкости стеной деревянной бочки. Фактически, мы говорим о необходимости защитить вино от контакта с воздухом и тем самым избежать «кислотной инъекции» и превратить вино в уксус.

Уточнение достигается добавлением к вину яичного белка, который вместе с частицами суспензии образует хлопья, осаждающиеся. Для осветления также используются желатин, рыбный клей, казеин и даже коагулянтная глина.

Стабилизация, микробиологическая и винная кислота проводятся во избежание повреждения вина после его розлива.

Разлив осуществляется после созревания (выдержки) вина в чане, при температуре от 10 до 12°C и влажности 70%.

1.3 Современные технологии в виноделии

Настоящее вино изготовляют только из винограда. Технические сорта винограда, идущие на производство вин, должны удовлетворять особым требованиям: хорошо накапливать сахар, иметь умеренную кислотность, хорошо поддаваться переработке, созревать в разное время.

Белые вина готовят из винограда с повышенным содержанием ароматических веществ и кислот, красные − с высоким содержанием красящих веществ и фенольных соединений. Высокосахаристые и ароматичные сорта используются для выработки десертных и ликерных вин. Для крепких вин хороши высокосахаристые сорта с пониженным содержанием кислот, большим количеством экстрактивных и фенольных веществ.

Для виноградных вин, изготовленных без каких-либо добавок, иногда применяется наименование «натуральное вино». Обычно это сухие и полусухие вина. С использованием различных добавок изготовляются ароматизированные вина. Это группа вин, приготовленная смешением виноматериалов, этилового спирта-ректификата или виноградного спирта, сахарного сиропа и настоев ингредиентов, придающих им специфический вкус и аромат. Основным типом ароматизированных вин является вермут. Для ароматизации вин, кроме настоев ингредиентов, используют спиртовые растворы эфирных масел (эссенции), душистых веществ (например, ванилина), бальзамы и ароматные спирты. В старину такие вина называли пряными. Из других добавок интересны витамины.

Витаминизированные вина разрабатывались, в частности, во время Великой Отечественной войны для лечения раненых в эвакогоспиталях. Производства вина включает две стадии. На стадии первичного виноделия выполняются все операции, связанные с переработкой винограда, которые завершаются получением молодого вина. На стадии вторичного виноделия виноматериал обрабатывают, выдерживают и разливают в бутылки.

Собранный виноград поступает на дробление и прессование. Для получения шампанского его иногда прессуют гроздями. Сусло, вытекающее из винограда при легком отжиме без прессования, а также вино из него называется самотеком.

Для выработки белых вин сусло быстро отделяют от мезги. Такая технология называется переработкой по белому способу. Самотек и сусло первого давления идет на приготовление высококачественных вин, а последующие прессовые фракции на выработку ординарного вина.

При переработке по красному способу необходимо извлечь красящие вещества из кожицы виноградных ягод. Для этого применяют разные приемы: нагрев мезги, брожение сусла на мезге, спиртование и брожение мезги с извлечением красящих веществ и другие приемы.

С античного времени известно сульфитирование сусла введением небольшого количества двуокиси серы с целью подавление вредных микроорганизмов. Без этого приема невозможно получить стабильное вино, способное к хранению. Далее сусло осветляют и направляют на брожение. Брожение проводится на чистой культуре винных дрожжей или на природных дрожжах. Если надо получить сухое вино, то сахар сбраживается полностью. При выработке полусладких или сладких вин брожение принудительно останавливают разными способами: спиртованием, холодом или теплом.

После окончания брожения вино осветляется, его снимают с дрожжей путем переливания. Во время переливки смешивают вина одного типа и сорта. Период от конца брожения до первой переливки называется формированием вина. Для производства специальных вин используются особые технологические приемы.

Полученное молодое вино направляют на выдержку, а после окончания выдержки зрелое вино на розлив, который обычно производится на автоматических линиях с минимальным доступом воздуха. Таковы основные технологические процессы производства вина.

В мире сейчас мода на биовино. В РФ только готовится регламент с техническими требованиями к этой категории вин. Биовино готовится из винограда, не подвергавшегося пестицидной нагрузке, на стадии выращивания винограда может применяться только биозащита. Кроме обработки холодом - другие технологии (например, пастеризация) не должны применяться. Такое вино должно содержать незначительную дозу диоксида серы и быть долитым до верха бутылки, чтобы не соприкасаться с кислородом воздуха. На производстве биовина в ОАО АПФ «Фанагория» используются особые сорта под названием «Бачка», «Солярис», «Йоханитр» и «Морава». Это вино приобретает все больше поклонников во всем мире.

Кроме того, налажено производство «ледяного» вина. Есть две технологии производства «ледяного» вина. Первая − немецко-австрийская (еще и в Канаде так делают): виноград не снимают до морозов. Дней восемь при минус десяти градусах грозди винограда превращается в ледышки, после чего сборщики в перчатках срезают их и сразу, пока виноград не оттаял, отправляют на завод. Прессование замороженного винограда дает концентрированный сок, который затем медленно сбраживается специальной расой дрожжей. Дрожжи с трудом работают, превращая половину сахара в спирт, и еще столько же сахара остается. Кондиции ледяного вина: 125 г сахара на дециметр кубический и 12-13% объемных спирта.

На Кубани при производстве «ледяного» вина используется другая технология, потому что у нас нет (или очень редки) такие продолжительные заморозки. Просто собирается виноград сахаристостью 23-25 процентов и отправляется на заморозку в холодильные камеры. После десятидневной заморозки превратившийся в ледышки виноград отправляют на отжим.

За границей «ледяное» вино стоит очень дорого: от 1500 до 3000 долларов маленькая пол-литровая бутылка. У нас цены на такое вино щадящие - 1200-1500 рублей за бутылку 0,38 литра. Но пока наше «ледяное» вино - «персона нон-грата»: оно не вписывается в общепринятые стандарты.

И, как следствие, требуется доработка нормативных документов, чтобы понравившееся многим любителям «ледяное» вино приобрело свой статус.

Портвейн, херес, мадера − эта категория вин (так называемые ликерные) сейчас мало выпускается. На эти вина даже ГОСТа нет, потому что раньше в их производстве применялся спирт зернового происхождения, а по международным нормам надо использовать винный спирт, который на Кубани никто (кроме «Фанагории») не производят. Украина выпускает ликерные вина по старым ГОСТам: они обратились в Международную организацию виноградарства и виноделия (МОВВ), и им разрешили выпускать ликерные вина с использованием зернового спирта. Сейчас и мы добиваемся того же. А если крепить мускат винным спиртом, то получим некачественную продукцию с сивушными тонами, которые исчезают в течение долгого времени. С портвейнами то же самое: можно использовать винный спирт, но потом долго выдерживать (как это делается в Португалии).

В крупных магазинах огромное многообразие вин и определить хорошее импортное вино трудно. Законодателем моды в отрасли была и остается Франция. Но Новый Свет, Австралия, Новая Зеландия, ЮАР, Чили развиваются своим путем. Например, они не перетирают виноградные ягоды в прессах-дробилках (как французы и мы), а изобрели пресс, который создает мощное разрежение, почти вакуум, в результате ягода разрывается на мелкие частицы и сок истекает, не контактируя с косточкой или кожурой. Очень прогрессивная технология, особенно для белых столовых вин.

Если в целом, то бутилированная продукция, как правило, подразумевает высокое качество. Даже ничего не понимая в вине, можно смело покупать вино в бутылках из Чили, США, Франции − и, с большой долей вероятности, это будет вино, которое порадует вас. Что должно настораживать потребителя − вино, которое транспортируется в полиэтиленовой таре (емкости на тысячу декалитров) или просто в трюмах танкеров. Вино − продукт слабоградусный, спирт в вине не является достаточным консервантом и не может защитить вино от окисления.

Попадание кислорода из воздуха, контакт с полиэтиленовой тарой − все это ухудшает качество: белые вина в ходе транспортировки окисляются до желтого или янтарного цвета, красные вина приобретают гранатовые оттенки, меняется и вкус. Поэтому нужно остерегаться продукта, на этикетке которого надпись типа «Вино произведено в Чили, бутилировано в России» [13].

2 Развитие виноградарства и виноделия в России и за рубежом

2.1 История виноградарства и виноделия

Виноградарство и виноделие зародились в глубокой древности, когда после долгого периода «собирательного» хозяйства дикий виноград был введен в культуру. Человек при отыскивании дикорастущих съедобных плодов заметил яркую внешность и довольно сладкий вкус винограда и в период перехода на оседлость, к "мотыжному" земледелию, стал переносить его отборные формы ближе к жилищам. Высокие питательные достоинства винограда, легкость размножения с закреплением желательных свойств, большая приспособляемость к условиям среды и отбор способствовали появлению множества сортов и быстрому их распространению.

Знакомство человека с виноградом должно было привести его к виноделию: достаточно было оставить сок винограда в сосуде на несколько дней - как получалось сначала сладкое бродящее сусло, а затем − вино. Изучение ископаемых семян винограда, памятников материальной культуры позволяет утверждать, что в Передней, Средней и Малой Азии, Закавказье и прилегающих к ним районах, возникли древнейшие очаги виноградарства и виноделия. Ещё 5−7 тысяч лет назад на Востоке (Закавказье, Средняя Азия, Сирия, Месопотамия, Египет) виноград культивировался на дугах, штамбах, были известны различные способы приготовления и фильтрации вин, хранения их в глиняных сосудах, что подтверждается, например, живыми красками рисунков стенной живописи Древнего Египта. О процветании виноградарства и виноделия в Палестине свидетельствуют найденные при археологических раскопках древние давильные прессы для вина, монеты с изображением винограда. Уже в те отдаленные времена было известно множество сортов винограда. Издревле финикийцы разводили виноград и оливы. Они плавали по Средиземному морю, обогнули Африку, что сыграло большую роль в распространении винограда и способов приготовления вина.

Около 3 тысяч лет назад культура винограда и виноделие процветали в Древней Греции, где они прочно вошли в быт, верования, искусство, сказания. В поэмах Гомера «Илиада» и «Одиссея» содержатся многочисленные упоминания о приготовлении и употреблении вина, а на щите героя греческого эпоса имелось изображение виноградника рядовой посадки с лозами, опирающимися на деревянные подпорки. Уже в те времена в различных местах Греции вырабатывались известные вина [1].

После завоевания Галлии Цезарем виноградарство и виноделие достигают своего расцвета, хотя затем они неоднократно переживают и периоды упадка. Многие страны Европы переняли культуру винограда и виноделие от римлян, которые закладывали виноградники в завоеванных районах, пользующихся и в настоящее время широкой известностью: Бордо, Шампань, Божоле, Херес, Мозель, Венгрия и др., хотя есть основания считать, что здесь произошло самостоятельное введение в культуру лесного винограда. По данным археологических раскопок известно, что галлы, проживавшие в долине р. Роны (Южная Франция), еще до прихода римлян имели свои сорта винограда. Процесс окультуривания дикого винограда происходил на Рейне, Дунае, а также во многих других местах. С раннего средневековья в европейском виноделии наступает эра деревянных бочек.

В средние века во многих странах Европы уровень развития виноградарства был довольно высокий, что подтверждается письменными памятниками того времени и особенно − первопечатными книгами. Из Европы многие сорта винограда и отдельные приемы виноделия были завезены на остров Мадейру, а затем в Южную Африку, Австралию, Японию, Корею. Первые сведения о культуре винограда в Северной Америке относятся в 1612, когда из Европы была завезена в Виргинию коллекция французских сортов и приглашены специалисты-виноградари. Самые благоприятные условия для промышленного возделывания европейского винограда оказались в Калифорнии, где привитая культура европейского винограда получила преимущественное распространение. В различных

штатах Северной Америки в результате многолетних попыток введения в культуру европейских сортов произошла их естественная гибридизация с дикими американскими видами, устойчивыми к филлоксере, грибным болезням винограда [2].

В СССР наиболее ранними очагами культуры винограда и виноделия были Закавказье и горные районы Туркмении. Более поздним центром происхождения культуры винограда являются районы Узбекистана, Таджикистана, Западного Тянь-Шаня. Арабское господство в Средней Азии выразилось в распространении столовых, кишмишных и изюмных сортов, применении своеобразных приемов ухода, производстве в больших количествах бекмеса, уксуса. Виноделие в этот период было сведено к минимуму. Присоединение Средней Азии к России стимулировало производство и вывоз свежего и сушеного винограда на центральные рынки страны, а также развитие виноделия. Большое влияние на прогресс виноградарства и виноделия в крае оказали Туркестанское общество сельского хозяйства, Магарачское опытное заведение виноградарства и виноделия и его специальное училище. Они способствовали распространению лучших сортов, более совершенных приемов возделывания винограда и приготовления вина, подготовке квалифицированных кадров. И все же в дореволюционных условиях России виноградарство и виноделие Туркестана оставались слаборазвитыми. В Северном, Восточном и Западном Причерноморье возникновение культуры винограда связывают с греческой колонизацией. Изображение куста винограда на стене погребального склепа, обнаруженного при раскопках в Керчи, свидетельствуют о системе ведения культуры винограда в расстил и его укрывном характере. Виноградарство и виноделие процветали в Херсонесе и Боспоре. На побережье Крыма укрепились римляне, влияние которых на культуру винограда и на виноделие продолжалось до 3 в. н. э.

В конце XIX – в начале XX веков развитие рыночных связей, железнодорожных, речных и морских путей сообщения, хозяйственное

освоение южных окраинных земель способствовали значительному расширению площадей, улучшению сортимента, приемов агротехники винограда и технологии виноделия в традиционных виноградарско-винодельческих районах Русского государства. Известную ценность представляли хозяйства Удельного ведомства: Массандра, Абрау-Дюрсо, Цинандали, Напареули и др. Основным районам виноградарства и виноделия мира пришлось пережить сильный упадок в связи с распространением филлоксеры, переходом к привитой культуре и посадке гибридов прямых производителей, что резко сказалось на снижении качества виноградных вин. Большой ущерб виноградарству и виноделию был нанесен первой и второй мировыми войнами, а также разразившимися после них экономическими кризисами [3].

2.2 Развитие виноградарства и виноделия в России

Виноградарство − важная и высокодоходная отрасль сельскохозяйственного производства. Возделыванием винограда и его переработкой занимались в России с незапамятных времен.

Особо бурное развитие виноградарство и виноделие в СССР получили после 1953 г. Площади виноградных насаждений увеличились на 134 тыс. га. Винопродукция стала одним из основных источников дохода многих хозяйств. Виноделие России до 1917 года опиралось в своем развитии на опыт западных стран, отечественные вина соперничали с импортными. Перед Первой мировой войной экспорт российских вин составлял 10-30% объема импорта, а конкуренция и товарообмен были стимулами прогресса российского виноделия. Если до 1914 г. винодельческая промышленность была представлена мелкими предприятиями с небольшой производительностью, то впоследствии они были расширены, технически перевооружены, внедрялись высокопроизводительные технологические

комплексы машин и оборудования, обеспечивающие снижение затрат и повышение качества продукции.

В конце 20-х годов было принято специальное Всесоюзное винодельческое законодательство, в котором отражался и международный опыт по поддержанию высокого качества натуральных виноградных вин, ограждению их от фальсификации, а также по охране прав и производителей. Затем в 30-е годы были разработаны «Положение о классификации вин» и «Правила о производстве виноградных, плодово-ягодных и изюмных вин, предназначенных для продажи». Но эти документы так и не получили законодательного признания, что привело к крайнему упадку виноторговли. Однако в становлении виноделия страны в 60-70-е годы наметились негативные тенденции. Повсеместно раскорчевывали наиболее ценные технические сорта и расширяли насаждения под малоценными, но высокоурожайными сортами винограда в ущерб ассортименту и качеству конечной продукции. Постепенно ухудшилась сырьевая база, неудовлетворительным было качество выпускаемой винопродукции.

В нашей стране выращивают товарный виноград в 147 специализированных хозяйствах с различной формой собственности, в структуре 97 из них имеются предприятия первичного виноделия, которые и перерабатывают практически весь производимый виноград [9].

Более 400 винзаводов занимаются вторичным виноделием. Виноградные вина, шампанское, игристые, газированные (шипучие) и коньяк производят в России на специализированных предприятиях, а розлив готовой продукции ведется в основном на заводах вторичного виноделия. Большинство совхозов и коллективных хозяйств вошли в агрофирмы, акционерные общества открытого и закрытого типов (ОАО и ЗАО), организации с ограниченной ответственностью (ООО), концерны, корпорации, научно-производственные объединения и др. В последние годы развивается производство шампанских вин, строятся перерабатывающие предприятия, возрастают и объемы выпуска винопродукции.

С 1988 г. началось восстановление лучших традиций российского виноделия. Обновляется ассортимент технических и универсальных сортов винограда, а также отечественных продуктов винодельческой промышленности. Налаживается массовый выпуск высококачественных натуральных виноградных и плодовых вин, шампанских, игристых, газированных (шипучих) вин и коньяков новых наименований. Постепенно совершенствуется и формируется оптимальная структура использования винограда, плодов и ягод для потребления в свежем виде и их переработки на виноматериалы различных типов, виноградных и плодовых вин, коньяков, винных, плодовых напитков и коктейлей [10].

Основные регионы промышленного виноградарства и виноделия в Российской Федерации − Краснодарский и Ставропольские края, Республика Крым и Дагестан, Ростовская область. Лидером среди виноградарских регионов России остается Краснодарский край, так как на его долю приходится почти половина виноградников. На долю Республики Дагестан приходится 29,4%, Ставропольского края − 12,2 и Ростовской области − 9,7% всей площади виноградных насаждений Российской Федерации (всего 71,9 тыс. га, в том числе плодоносящих 61,4 тыс. га в 2000 г.). Весьма перспективны по качеству выращиваемого сырья Черноморская зона Краснодарского края, а также Кабардинская Республика, Чеченская Республика и Республика Ингушетия, Республики Крым.

2.3 Развитие виноградарства и виноделия за рубежом

Виноградарство и виноделие стран СНГ имеют много общего в технологии возделывания винограда, используемом оборудовании для приготовления вин и коньяков. В то же время в каждой из стран есть свои особенности в способах ведения культуры, сортовом составе, направлениях использования винограда, методах уборки и переработки, производстве

различной винопродукции и в других технологических приемах с учетом национальных традиций.

Охарактеризовать виноградарство и виноделие зарубежных стран можно на примере нескольких стран, типичных для отдельных континентов и регионов. Так, в Западной Европе наиболее представительны Германия и Франция, в южной части Европейского континента − Испания и Италия. Среди стран Восточной Европы можно выделить Болгарию, Венгрию, Сербию и Черногорию, Хорватию.

В 2016 году в мире было произведено 252 млн гектолитров вина, в то время как в 2015 этот показатель был на отметке 267 млн гл. На спад производства оказали сильное влияние как неблагоприятные погодные условия, так и сокращение площадей виноградников. В мире теперь продается меньше вина, но по более высоким ценам. Нехватка объемов сказывается на экспорте балка, доля которого снижается, что особенно характерно для Европы [11].

Несмотря на сокращение площадей виноградников в Европе, в целом производство винограда в мире увеличилось. В основном за счет возрастания доли Азии, Африки и Океании. Если в 2000 году в мире было собрано 648 млн центнеров винограда, то, по мнению OIV, в 2016 году эта цифра составила 691 млн ц. Рекордным же оказался урожай 2011 года − 714 млн ц.

Начиная с 2000-го года урожаи винограда, собираемого с одного гектара, в целом постепенно увеличиваются. Опять же основная заслуга в этом изменении принадлежит Азии. Подросли урожаи в Африке и Америке, в то время как в Европе и Океании урожайность падает.

По данным OIV, GTA и испанской OeMv, мировая виноторговля прибавила как в стоимостном, так и в объемном выражении. Если в 2000 году было продано 5999 млн л вина на сумму 13704 млн евро со средней ценой за литр 2,28 евро, то в 2012 эти цифры выросли до 9820 млн л на сумму 25194 млн евро и средней ценой за литр 2,57.

Общее состояние виноградарства и виноделия за рубежом, можно

охарактеризовать с достаточной полнотой по нескольким странам, типичным для отдельных континентов и регионов. Так, в Западной Европе представительны Франция и Германия, в Южной Европе - Италия и Испания, среди стран Центральной и Восточной Европы выделяются Венгрия и Болгария, на Американском континенте − США и Аргентина, в Азии − Турция.

Мировые зоны виноделия на разных материках расположены полосой примерно между 30-й и 50-й параллелями. Это объясняется тем, что для винограда недопустимы как резкие холода, так и избыточная жара. В тропических странах, где летние температуры очень высокие и не выпадает достаточное количество осадков, виноград созревает слишком быстро и не успевает набрать нужный аромат, в умеренных широтах, он наливается медленно и потому обладает богатым букетом. Самых больших успехов в виноделии достигла Франция. Ее напитки и качество вина являются эталоном во всем мире. Виноделие в Испании имеет очень древнюю историю. В прошлом там изготовляли большое количество крепленых вин. Сейчас на этикетках лучших вин Испании можно увидеть буквы D.O., которые являются гарантией происхождения и качества напитка. Самым известным винодельческим районом является Риохи, где производят качественное вино из типично испанского сорта винограда «темпранильо». Всемирно известный испанский херес производится в Андалусии. На этикетках испанских вин указывается срок выдержки: crianza выдерживается в бочке шесть месяцев, а затем около полутора лет в бутылке, reserve стареет год в бочке и около двух лет в бутылке, gran rezerva -два года в бочке и три в бутылке. Расцвет виноделия в Португалии пришелся на Средние века, когда знаменитое португальское крепленое вино-портвейн-насали поставлять в Англию. В Португалии вина принято делить по возрасту на молодые (vendes) и зрелые (manduros). Эта страна производит одни из самых качественных белых и красных вин, в частности уникальные «зеленые» вина, которые называют так потому, что их выдерживают короткое время и пьют

молодыми. В Греции производят добротные красные и белые вина, которые потребляются в основном внутри страны. Германия страна самых северных виноградников. Здесь производят преимущественно белое вино. Довольно холодная зима, дождливое лето и промозглая осень не дают винограду достигать полной зрелости. Сорта винограда «мюллер-тургау» и «рислинг» занимают здесь ведущие позиции. Вина Австрии немного напоминают немецкие. Похожие климатические условия позволяют выращивать здесь в основном белый виноград, из которого производят бодрящий напиток с приятной кислинкой, который лучше пить молодым [9].

3 Развитие виноградарства и виноделия в регионах Юга России

3.1 История развития виноградарства и виноделия на Юге России

Основные регионы виноградарства и виноделия в Российской Федерации − Краснодарский и Ставропольские края, Республика Дагестан и Ростовская область. Лидером среди виноградарских регионов России остается Краснодарский край, так как на его долю приходится почти половина виноградников.

Культура винограда появилась на Кубани, очевидно, давно. Но лишь на рубеже 70-80-х годов Х1Х века виноградарство, прежде всего на Тамани и Черноморском побережье края, заняло важное место в сельскохозяйственном производстве. Увидев в развивающейся отрасли экономические выгоды, правительство открыло кредиты для желающих заниматься виноградарством. Это стимулировало рост виноградных плантаций и их владельцев.

В Черноморской губернии крупнейшими районами виноградарства были Новороссийский округ и удельное имение Абрау-Дюрсо (более 70 % всех виноградников), отчасти пригородные районы Сочи (свыше 16 % виноградников). Виноград все больше и больше шел на продажу и выделку вина. В конце XIX века только Черноморская губерния ежегодно производила до 100 тыс. ведер виноградного вина. Многие виноградные вина Черноморья по своим качествам не уступали известным рейнским винам».

Ныне это самый крупный, собранный в одном месте генофонд винограда в России, где наибольший удельный вес занимают пока генотипы из Крыма, Туркменистана и Дона.

Весьма перспективны по качеству выращиваемого сырья Черноморская зона Краснодарского края, а также Кабардинская Республика, Чеченская Республика и Республика Ингушетия.

Благоприятные почвенно-климатические и экологические условия, характерные для территории Северного Кавказа, охватывающего

Предкавказье, почти весь северный склон Большого Кавказа и целиком его западную оконечность, создали выгодные предпосылки для быстрого развития в южных регионах России производства продуктов виноградарства и виноделия [12].

Развитие винодельческих предприятий в основном будет осуществляться в результате реконструкции и переоборудования существующих мощностей, а виноградарство будет ориентировано на выпуск высококачественных марочных и оригинальных вин. Их производство должно развиваться, прежде всего, в тех зонах, где выращивают виноград, из которого можно получать оригинальную конкурентоспособную продукцию.

В приложении А на рисунке А.1 представлена площадь виноградников в регионах Юга России.

3.2 Виноградарство и виноделие в Краснодарском крае

Виноградарство и виноделие является одним из ведущих направлений агропромышленного комплекса Краснодарского края. Порядка 60% винограда России выращивается на Кубани.

Этому способствует ряд факторов: благоприятный климат, подходящий состав почв для выращивания винограда и др. Основные площади виноградных насаждений сосредоточены в Темрюкском, Крымском районах, Анапе и Новороссийске. Под посадку задействовано 27 тыс. га, из которых 14 % засажены столовыми сортами винограда, а 86 % техническими сортами.

На Кубани возделывается 30 столовых и 87 технических сортов. На территории винодельческую продукцию производят 45 предприятий, в том числе 24 занимаются переработкой винограда.

Основные производители: РПК «Красноармейский», АПК «Мильстрим-Черноморские вина», АПФ «Фанагория», ЗАО «Русская лоза», а также «Олимп», РПК «Славянский», «Кубань-Вино» и «Долина».

Предприятия наращивают объемы производства за счет увеличения площадей виноградников, но винограда все равно не хватает, поэтому сырье завозят из-за границы, закупая в Испании, Италии, Франции, Аргентине.

Принятие целевой программы ведомства «Развитие виноградарства Российской Федерации на 2011−2012 годы» было вызвано необходимостью устранения негативных изменений, произошедших в отрасли за последние два десятилетия (к уровню 1985 года), и последствий аномальных агрометеорологических условий, приведших к сокращению площадей промышленных виноградников на 63 %, снижению объемов производства винограда на 65 %, к безработице и усилению социальной напряженности в виноградарских хозяйствах юга России.

Принятием программы добились увеличения производства продукции, переработки винограда и повышения ее качества, экономического стимулирования научно-технического прогресса отрасли.

Программа была направлена на решение четырех основных проблем:

1. сокращение площадей промышленных виноградников;

2. изношенность материально-технической базы отрасли;

3. уменьшение производства и снижение качества саженцев винограда, в том числе автохтонных сортов;

4. действующий финансовый механизм поддержки отрасли виноградарства.

Кубанское вино продаётся в 70 субъектах РФ, а также поставляется за границу. В российском производстве вина составляющая Кубани составляет

60%. Практически каждая вторая бутылка вина России − это кубанская продукция.

Основная задача, стоящая перед управлением виноградарства − уменьшить импорт виноматериалов и нарастить объёмы местных производителей (руководители кубанских предприятий считают, что поставки за рубеж не обязательны: российский рынок вина не заполнен до конца, спрос на вино растет, в то время как на Западе − перепроизводство и спад потребления. В Краснодарском крае в 2012 году общая площадь виноградников выросла на 1,3 тыс. га. Общая площадь насаждений в крае к концу 2012 года составила 33 тыс. га, в том числе 20,5 тыс. га плодоносящих.

Предприятия ежегодно наращивают объемы производства за счет увеличения площадей виноградников. За 2013 год винодельческими предприятиями края на экспорт отгружено более 40 тыс. бутылок продукции. Практически каждая вторая бутылка вина России − это кубанская продукция [19].

3.3 Развитие виноградарства и виноделия Ростовской области

Донское виноделие обладает самыми древними на территории России традициями, некоторые из которых сохранились до настоящего времени. Виноградарство на Нижнем Дону достоверно фиксируется в средние века. В 1772 г. Дон давал до 3200 ведер вина, а в 30-е годы XIX производство достигало 170 тыс. ведер. С 1800 года недоброженное Цимлянское вино стали доставлять в бочках обозами по санному пути в Москву, где оно разливалось по бутылкам.

Возрождение виноградарства на Дону произошло к 1863−1864 годам. Накануне первой мировой войны площадь виноградников составляла около 12000 десятин. По данным областного Донского статистического комитета, общая картина виноградарства и виноделия в 1914 г. представлена в таблице 1.

Таблица 1 −Общие показатели виноградарства и виноделия на Дону в 1914 г. [27]

Название Округов	Общая площадь виноградников, десятин	Собрано винограда, пудов	Произведено вина и сусла, ведер
Черкасский	3194/ 3491	243304	6141
Ростовский	45/49	5345	4290
Таганрогский	128/140	15800	2340
1-й Донской	7719/8437	261496	57364
2-й Донской	371/406	33411	1417
Усть-Медведицкий	162/177	15730	−
Хоперский	36/39	293	130
Донецкий	180/197	6728	112
Сальский	0,5/0,5	1	−
Всего	11835,5/12936	582108	72794

В настоящее время, после изменения форм собственности, в винодельческой промышленности происходит катастрофическое снижение площади виноградников и объемов производства. По состоянию на 1 января 2016 года площадь виноградников в Ростовской области составляла 3,8 тысячи гектаров, что примерно соответствует уровню 1934 года. Однако это остатки не традиционных плантаций, существовавших в бывшем Донском регионе, А в совхозах бывшего объединения «Донвино».

Ключевой проблемой для восстановления виноградарства в Донском регионе в целом, в том числе в традиционных областях его существования, является реализация государственной политики по защите интересов производителей качественных вин с именами по происхождению.

Создание виноградников требует инвестиций значительного капитала. Инвестиции носят долгосрочный характер, поскольку с начала подготовки почвы до полного вступления в плодоношение ей требуется не менее 6 лет, а

также при проведении культурно-технической рекультивации, и тем более. Период эффективной эксплуатации виноградника простирается на несколько десятилетий, но на Дону существуют риски зимнего ущерба, который может существенно изменить эти условия. Более тщательное укрытие кустов увеличивает стоимость содержания культуры и должно оплачиваться за счет высокого качества производства вина [37].

3.4 Виноградарство и виноделие Ставропольского края

Возникновение виноградарства и виноделия в Ставропольском крае относится ко времени первоначального заселения ее в конце XVIII столетия.

Площади виноградников на Ставрополье в дореволюционный период (в 1913 году) составляли 7904 десятины (8615,4 га). Однако, после Октябрьской революции и установления советской власти, в стране не хватало хлеба, мяса и других жизненно необходимых продуктов питания, поэтому все внимание уделяли сельскохозяйственным культурам. В связи с этим, в первые годы советской власти виноградарство и виноделие развивались очень слабо, большей частью из-за отсутствия рабочей силы.

В годы довоенных пятилеток в Ставропольском крае возникли и стали развиваться специализированные виноградарские совхозы. Согласно данным Всесоюзной переписи 1940 года виноградники на Ставрополье занимали 11,5 тыс. га, то есть 21,62% всей площади виноградников РСФСР, или 4,03% в целом по СССР. По отдельным сортам Ставропольский край находился на одном из ведущих мест в стране: так Сильванер занимал 78%, Асыл-Кара – 80%, мускатные сорта – 20% площади виноградников в СССР.

В 1953 году общая площадь виноградных насаждений составляла 7,7 тыс. га. Многолетние насаждения были практически во всех районах края.

С 1964 года край считается промышленным виноградовинодельческим регионом. За сравнительно короткий срок создана мощная индустрия с высоким производственным потенциалом.

Именно в этот период были образованы крупнейшие виноградовинодельческие предприятия: ЗАО СХП «Виноградное», Буденновского района-597,72 га и ЗАО «Заря», Левокумского района − 507,08 га, отметившие в 2015 году 55-летний юбилей.

В 1970 годах площадь виноградников составляла более 19,0 тыс. га, выращиванием винограда занимались во всех районах края без исключения.

Однако в 1985 году отрасль подверглась очередному испытанию. Антиалкогольная кампания привела к уничтожению виноградников, потере сырьевой базы виноделия, сокращению уровня производства в 4 раза. Виноградники раскорчевывали, технологическое оборудование заводов демонтировали, дорогостоящие виноматериалы перерабатывали на белок для питания животных. За сравнительно короткий срок площади виноградных насаждений сократились в два раза [14].

В 1991 году в крае образовался государственно-кооперативный концерн по производству винограда, винодельческой продукции – «Ставропольвиноградпром», призванный возродить отрасль. В его состав на добровольных началах вошли виноградарские совхозы, винодельческие заводы и другие предприятия. Основной задачей концерна стал курс на увеличение производства, заготовок, переработки и реализации винограда, винодельческой и иной сельскохозяйственной продукции на основе внедрения достижений науки, современной техники и технологии.

В настоящее время Ставропольский край занимает четвертое место по площадям и валовому сбору винограда среди регионов России.

На 01 января 2016 года площадь виноградных насаждений в Ставропольском крае составляет 6,4 тыс. га, в том числе плодоносящих 5,2 тыс. га и молодых 1,2 га.

В виноградовинодельческой подотрасли края действует 54 предприятия, в отрасли работает более 6000 человек. Выращиванием винограда занимается 31 сельскохозяйственное специализированное хозяйство, в том числе 10 крестьянских (фермерских) хозяйств, 26 предприятий занимаются выпуском винодельческой продукции.

Виноградарство и виноделие является бюджетно-образующей и социально-значимой отраслью, обеспечивающей постоянной и временной работой сельских жителей, так виноградник площадью 100 га, образует не менее 70 рабочих мест (постоянно и временно работающих), налоговые отчисления во все уровни бюджета составят более 8 млн р. в год, и обеспечивают 100 млн рублей привлеченных инвестиций.

В настоящее время перед аграриями, как Ставропольского края, так и России в целом, стоит задача по увеличению импортозамещения сельскохозяйственной продукции, в том числе и виноградовинодельческой.

Для самообеспечения жителей Ставропольского края продукцией виноградовинодельческой отрасли Губернатором края В.В. Владимировым поставлена задача иметь виноградники в каждом районе и увеличить существующую площадь многолетних насаждений в крае.

3.5 Развитие виноградарства и виноделия в Астраханской и Волгоградской областях

История виноделия в России началась в Астрахани. О начальном периоде астраханского виноделия мы знаем из сочинения «Описание путешествия в Московию» немецкого ученого и путешественника Адама Олеария, который в 1636 г. посетил Астрахань. Именно из этого сочинения мы узнаем, что первые собственно российские виноградники (точнее, «настоящий сад для двора Государева», в котором были и виноградники, и фруктовые деревья) были разбиты здесь по приказу царя Михаила Федоровича. Первый «русский» виноградник был заложен в царствование

царя Алексея Михайловича в 1613 г. неким монахом Николаусом австрийцем по происхождению, в юношестве попавшем в Россию. Судя по всему, первые лозы для его опытов доставлялись из Персии, именно они и дали начало астраханскому винограду. Виноград в Астрахани благодаря стараниям австрийского монаха прижился и дал богатый урожай, что не оставалось без внимания как властей города, так и местных жителей. По примеру Николауса многие астраханцы разбили у себя виноградники. Сведения о виноградарстве дошли до царя Михаила Федоровича, который повелел доставлять виноград к царскому столу в Москву. Царь Алексей Михайлович позаботился о покупке садов и о сохранении винограда «для обихода Великого Государя». В 1640 г. в Астрахань из одного германского княжества выписали садовника Якова Ботмана. Именно он предложил заменить полив с помощью чигирей, которым давно пользовались местные жители, на орошение ветряными мельницами. И в 1656−1657 гг. ко двору были отправлены первые 48 бочек вина, что позволило существенно повысить урожайность винограда в регионе. Посетивший чуть позже Астрахань другой путешественник- иностранец по фамилии Стрюйс, побывавший здесь в 1669 г., писал, что на момент его пребывания местные виноградники приносят уже ежегодно 200 бочек белого вина и около 50 ведер виноградной водки. Москва придавала не только большое значение виноградарству в Астрахани, но и заботилась о том, чтобы местный виноград и вино поступали в Москву без участия спекулянтов [15].

Одним из перспективных направлений региона считается развитие плодоводства и виноградарства. Главными преимуществами для размещения виноградников на территории Астраханской области является использование бэровских бугров и жаркий климат.

На сегодняшний день на Астраханском виноградном государственном участке на бэровском бугре испытания проходит 12 новых сортов (были заложены в 2012 году). Всего же за 50 лет работы здесь прошли испытания 370 различных сортов винограда, 26 из которых включены в реестр

Астраханской области», кроме того, данный сортоучасток является единственным центром виноградарства в Нижнем Поволжье и имеет в своём генофонде 86 сортов винограда.

Большой вклад в дело развития виноградарства в Волгоградской области внес доктор сельскохозяйственных наук, Лауреат государственной премии Петр Ефимович Цехмистренко. Результаты многолетних научных исследований (1957−1974 гг.) по селекции и интродукции винограда в Нижнем Поволжье позволили автору подробно и популярно описать весь цикл работ на винограднике, начиная от выбора и подготовки участка и заканчивая уборкой урожая. Широкое распространение получили выведенные автором сорта винограда. В своих работах он обобщил богатый опыт по виноградарству, проверенный и испытанный как на виноградниках опытной станции, так и в производственных условиях колхозов и совхозов.

В Дубовском районе инвестиционный проект по выращиванию и переработке винограда вышел на финишную прямую. Созданное там винодельческое производство первым в регионе получило государственную лицензию на производство вина из собственного сырья. Готовится освоить новый для себя рубеж и винодельческое хозяйство.

Виноградники дубовских предпринимателей раскинулись на площади более 60 га. Сумма инвестиционных вложений в развитие предприятия «Дубовский виноград» составила 200 млн р. Опытным путем было установлено, что в засушливом волгоградском климате хорошо растут популярные во всем мире винные сорта винограда: «шардоне», «рислинг», «каберне совиньон» и «мерло». Сегодня ежегодный урожай составляет порядка 200 тонн. Виноград перерабатывается на собственном заводе с современным оборудованием, а его мощности рассчитаны на ежегодный выпуск до 12 млн бутылок вина.

Кроме того, предприниматели планируют диверсифицировать бизнес и привлекать на свои винокурни туристов. По оценке экспертов, развитие виноделия в Волгоградской области сделало шаг вперед и постепенно

превращается из локальных проектов в полноценную аграрную отрасль, которая сулит немалую выгоду и производителям, и потребителям.

Отметим, что поддержка АПК и создание современных перерабатывающих производств является одним из приоритетных направлений долгосрочной стратегии развития региона, обозначенной губернатором Андреем Бочаровым два года назад. С начала 2015 года в области реализуются 244 инвестиционных проекта в сфере АПК.

3.6 Виноделие и виноградарство республик Северного Кавказа

Среди республик Северного Кавказа безусловным лидером по закладке виноградников уже несколько лет является Дагестан. Каждый год в регионе высаживается около двух тысяч гектаров виноградников, а в этом году аграрии планируют перевыполнить план и заложить 2070 гектаров. В 2015 году на долю республики пришлось 63% от заложенных в России площадей под виноградники, в 2014 году – 47%.

На сегодняшний день Дагестан располагает 17 тысячами гектаров плодоносящих виноградников. Самые урожайные районы республики – Дербентский, Каякентский и Магарамкентский. В 2015 году в Дагестане собрали около 150 тысяч тонн винограда, это стало самым большим урожаем за последние 30 лет. Валовый сбор винограда в прошлом году вырос по сравнению с 2014 годом на 7,6%.

По состоянию на 11 октября 2016 года в республике собрано 135 тысяч тонн винограда, что превышает показатели за тот же период прошлого года.

Руководство республики не раз подчеркивало, что виноградарство является одним из приоритетных направлений в аграрном секторе. Стоит отметить, что для Дагестана выращивание винограда имеет в первую очередь важное социальное значение, ведь каждое такое производство – это новые рабочие места для жителей региона.

Сдерживает темпы закладки новых виноградников в Дагестане отсутствие своего хорошего посадочного материала. Для того, чтобы создавать две тысячи гектаров виноградников ежегодно, необходимо не менее 4,5 миллионов саженцев.

Для решения этой проблемы руководством республики было принято решение о создании в регионе виноградного питомниководческого комплекса. Стоимость проекта оценивается в 525 миллионов рублей. Благодаря строительству объекта в Дагестане появится более 100 постоянных и более 500 сезонных рабочих мест. Летом 2016 года министерство сельского хозяйство республики объявило о поиске инвестора для осуществления проекта [16].

Что касается остальных регионов Северного Кавказа, они пока не могут похвастаться такими объемами производства винограда, как в Дагестане, но общая тенденция на восстановление виноградарства коснулась и их. Особенно эффективно эта работа проводится в Чечне. Одним из крупных производителей винограда в республике является «ГУП «Винхоз «Советская Россия» в Наурском районе Чечни, площадь виноградников которого составляет более двухсот гектаров. К 2017 году в рамках республиканской программы в Наурском районе планируется построить хладокомбинат для хранения винограда. К 2020 году виноградари Чечни намерены полностью обеспечить регион своей продукцией.

В Кабардино-Балкарии находится один из крупнейших частных производителей вина и шампанского в России – АОО «Зэт-Алко». Предприятие располагает 944 гектарами, на которых выращивается 57 технических сортов винограда.

Для поддержки и развития виноградарства в апреле 2016 года на Ставрополье был создан Союз виноградарей и виноделов Ставрополья «Концерн Ставропольвиноградпром». Недавно в состав организации вошла компания «Зэт-Алко», тем самым положив начало межрегиональному сотрудничеству представителей отрасли.

В целом, Северный Кавказ активно включился в восстановление былой славы самой винодельческой территории страны. С признанием продукции, произведенной из собственного винограда, сельхозпродуктом отрасль получила существенный толчок к развитию. И, хотя остались проблемы, требующие решения на законодательном уровне, руководство страны, а вместе с тем и регионов, кажется, готово включить зеленый свет виноградарям России. Может быть, в скором времени возделывание виноградников превратится из профессии мечтателей в экономически привлекательное дело [17].

3.7 Виноделие и виноградарство в Республике Крым

Сегодня роль виноградарства должна возрасти, так как для курортного региона это просто необходимо, а для отрасли - выгодно и престижно. Причем, речь надо вести не только о свежем винограде, но и продуктах его переработки и, прежде всего, о вине.

Площадь виноградников в Республике Крым в 1990 году составляла 53,7 тыс. га, за 27 лет сократилась на 66% и сейчас составляет 18 тыс. га, в том числе площадь плодоносящих виноградников – 16 тыс. га, или 25% от общей площади виноградников по Российской Федерации (64 тыс. га). Возрастной состав виноградников в Республике Крым составляет: более 20 лет – 46%; от 16 до 20 лет – 8%; от 11 до 15 лет – 11%; от 6 до 10 лет – 25%; до 5 лет – 10%. Динамика ежегодной закладки молодых виноградников в Республике Крым на протяжении последних 10 лет снизилась на 32% − с 825 га в 2006 году до 559 га в 2016 году. Общая площадь закладки молодых виноградников в Республике Крым с 2006 по 2016 год составила 7,32 тыс. га. Вместе с тем, благодаря усилению мер государственной поддержки, в 2016 году в Республике Крым, по оперативным данным, заложено 559 га новых виноградных насаждений. До 2020 года планируется заложить еще 1,85 тыс. га виноградников. В 2014 году по причине отсутствия воды в

Северо-Крымском канале и продолжительной летней засухи виноградари смогли собрать только 70,2 тыс. тонн винограда при средней урожайности 43,4 ц/га, в том числе столового 8,1 тыс. тонн при урожайности 34,8 ц/га. В 2015 году вследствие повреждения виноградников аномальными январскими морозами фактически во всех категориях хозяйств собрано 58,3 тыс. тонн винограда, или 83,1% к уровню 2014 года при урожайности 46,1 ц/га. В 2016 году, в результате низкой естественной влагообеспеченности в отдельных регионах Крыма в период вегетации виноградников, отсутствия источников орошения, фактически во всех категориях хозяйств собрано 56,3 тыс. тонн винограда (или 96,6 % к уровню 2015 года) (таблица 2).

Таблица 2 − Основные показатели отрасли виноградарства Республики Крым [23]

Показатель	2014 год	2015 год	2016 год
Общая площадь виноградных насаждений	17,9 тыс. га	16,8 тыс. га	18,5 тыс. га
Валовой сбор винограда	70,2 тыс. та	58,3 тыс. т	56,3 тыс. т
Урожайность винограда	43,4 ц/га	46,1 ц/га	39,5 ц/га
Площадь в плодоношении	15,9 тыс.га	13,7 тыс.га.	16,3 тыс. га
Посадка виноградников	250	269	559
Раскорчевка виноградников	0	0	390
Государственная поддержка	78,3 млн руб.	85,0 млн руб.	189,5 млн руб.

Крупнейшие виноградарские организации Республики Крым: ФГУП «ПАО «Массандра» (г. Ялта), ООО «Наш Крым» (Симферопольский район), АО «Старокрымский» (Кировский район), ООО «Агрофирма «Заветное» (Симферопольский район), АО «Феодосийский завод коньяков и вин»

(г.Федосия), АО «Агрофирма «Черноморец» (Бахчисарайский район), ООО «Крымские виноградники» (Сакский район), ООО «Легенда Крыма» (Сакский район), ООО «Завод марочных вин Коктебель» (г.Феодосия).

Из общей площади виноградных насаждений Республики Крым за 2016 год имеется винограда технических сортов 16,39 тыс. га (88,6%) и столовых сортов 2,12 тыс.га.

Распространенными сортами возделываемого винограда являются: технические сорта: Ркацители (21%), Каберне (15%), Алиготе (10%), Шардоне (5,5%), Кокур белый (5%), Мускат белый (5%), Мерло (6%), Бастардо (3,5%), Совиньон зеленый (3,0%) Рислинг (2%), Пино черный (1%); столовые сорта: Молдова (18%), Мускат Италия (11%), Мускат гамбургский (10%), Агадаи (5%), Шабаш (6%), Аркадия (5%), Мускат Янтарный (4%), Ранний магарача (4%), Чауш (2%) и др.

На склонах южного берега Крыма произрастает виноград сортов Кокур, Мускаты, Альбильо, Вердельо, Алеатико, из которого вырабатываются уникальные вина десертного направления.

В восточной зоне (АО «Солнечная Долина», ООО «Завод марочных вин «Коктебель») произрастают аборигенные сорта (Кефессия, Эким-Кара, Джеват-Кара, Галан), из которого вырабатываются единственные в своем роде крымские вина «Черный доктор», «Черный полковник».

Республика Крым планирует оказывать государственную поддержку сельскохозяйственным товаропроизводителям на закладку и уход за молодыми виноградниками, а также раскорчевку старых непродуктивных виноградников, в 2017 году в рамках постановления Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2016 года № 1556 «О предоставлении и распределении субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на содействие достижению целевых показателей региональных программ развития агропромышленного комплекса».

Производственных мощностей отрасли виноделия за 2016 год по состоянию на 19.01.2017 винодельческая отрасль Республики Крым представлена 32 предприятиями (из них работающих предприятий – 26).

Производственные мощности всех предприятий составляют:

− по переработке винограда − 308 тыс. тонн в год;

− по линиям розлива − 42,96 млн дал.

Производственные предприятия работающих предприятий составляют:

− по переработке винограда − 190 тыс. т;

− по линиям розлива − 39,4 млн. дал.

В сезон уборки винограда 2015 года прием винограда на переработку осуществляли 19 винодельческих предприятий.

За 2015 год переработано винограда в объеме 41,0 тыс. т (что на 27% ниже аналогичного показателя 2014 года), в т.ч. 38,4 тыс. т винограда технических сортов, выработано 2266,9 тыс. дал. виноматериалов (в 2014 году выработка составила – 3567,5 тыс. дал.) (за 2016 год статистическая информация не опубликована).

Лидеры по переработке винограда в 2015 году: ФГУП НПАО «Массандра», ООО «Вина Ливадии», ООО «Евпаторийский завод классических вин»

Поступление акцизов от производства винодельческой продукции в 2015 году составило 530 млн р., за 9 месяцев 2016 года – 483,6 млн р.

С 06.09.2016 у виноделов Крыма появилась возможность повысить авторитет Крымского вина, благодаря принятию постановления Совета министров Республики Крым от 06.09.2016 № 434 «Об утверждении Порядка предоставления сведений, подтверждающих объем винограда, использованного для производства винодельческой продукции с защищенным географическим указанием или с защищенным наименованием места происхождения в Республике Крым» [18].

Постановление позволяет виноделам Республики Крым производить качественный винодельческий продукт с защищенным географическим

указанием «Крым» и защищенным наименованием места происхождения из винограда, выращенного на территории Республики Крым и уйти от пресловутого названия «винный напиток».

В 2016 году винодельческие предприятия Крыма первыми получили лицензии на производство вин с защищенным географическим указанием и защищенным наименованием места происхождения:

1. ФГУП «ПАО «Массандра»;
2. ООО «Завод марочных вин Коктебель»;
3. АО «Солнечная Долина»;
4. ООО «Инвест Плюс»;
5. ГУП РК «Завод шампанских вин «Новый Свет»
6. ООО «Евпатоийский завод классических вин».

Таблица 3 −Основные производственные показатели виноделия Республики Крым [23]

Показатели	Ед. изм.	2014 год	2015 год	2016 год	%
Вино столовое	Тыс. дал.	1734,2	5475,9	5908,98	107,9
Шампанские и игристые	Тыс. дал.	499,7	515,05	402,04	78,1
Винные напитки	Тыс. дал.	1681,7	762,94	514,41	67,4

За 2016 год в Республике Крым в сравнении с аналогичным периодом 2015 года по винодельческой продукции снижены объемы производства:

− вин игристых на 22 %, по причине снижения объемов производства вин игристых ООО «Вина Ливадии» снизило на 64% (предприятие пересмотрело производственную программу в сторону увеличения объемов производства тихих вин);

− винных напитков на 34% (произведено 514,41 тыс. дал) по причине перехода в 2016 году основного производителя винных напитков

ФГУП «ПАО «Массандра» (на 23%) на производство вин с защищенным географическим указанием;

− виноматериалов на 42%, по причине снижения валового сбора винограда в 2015году на 17% вследствие повреждения виноградников аномальными январскими морозами.

Несмотря на все трудности переходного периода, винодельческая отрасль планомерно развивается:

1. Введена в эксплуатацию новая линия переработки винограда на Филиале «Гурзуф» ФГУП «ПАО «Массандра».

2. Установлена новая линия розлива вин тихих на АО «Старокрымский».

3. ООО «Октябрьский коньячный завод» − установка учетного оборудования.

4 ООО «Легенда Крыма» − строительство нового винодельческого завода первичного виноделия (планомерно осуществляется).

5. ООО «Винодельческое предприятие «Дионис» ЛТД» − замена линии розлива.

6. ООО «Золотое Поле» − проведена реконструкция завода полного цикла.

4 Развитие виноградарства и виноделия в странах Ближнего зарубежья

4.1 Центральная Азия: Казахстан, Кыргызстан, Таджикистан, Туркменистан, Узбекистан

Первые сведения о культуре винограда на территорий Казахстана (в пойме рек Чу и Талас) относятся к VII и VIII вв. Старейшей базой виноградарства является Туркестанский район Чимкентской обл.

Виноградная лоза завозилась из прилегающих областей Средней Азии (Самаркандской, Ферганской и др.). Древней базой считается также Джаркент, ныне Панфиловский район Талды-Курганской обл. В этот район виноградная лоза была завезена из соседней китайской провинции Синьцзян. В Зайсанскую котловину Вост. Казахстана, Урджарский и Маканчинский районы Семипалатинской обл. виноград завезен в нач. XX в. В дореволюционный период виноград возделывался только в частных хозяйствах на небольших участках.

Промышленное виноградарство в Казахстане − молодая отрасль сельского хозяйства. Оно начало развиваться в период организации хозяйств и специализированных плодово-виноградарских хозяйств. Первым таким хозяйством был с-з «Каплан-бек». В 1931 в республике насчитывалось всего 1017 га виноградников. К 1940 площадь виноградников достигла 1850 га. С 1956 площади под виноградники растут быстрыми темпами и в 1992 в республике насчитывалось уже около 15 тыс. га виноградников, а валовой сбор винограда составил 44 тыс. т. Виноградарством и виноделием в Казахстан занимаются: 5 областных аграрно-промышленных объединений, включающих 32 специализированных союза, НПО «Алмалы», 23 завода первичного и 5 − вторичного виноделия, 7 совмещенных заводов, находящихся в ведении Министерства плодоовощного хозяйства, а также 8 хозяйств и 16 заводов первичного виноделия Министерства сельского хозяйства, 2 завода первичного и 9 − вторичного виноделия Казпотребсоюза.

На долю Казахстана приходится около 2% всей площади виноградных насаждений и 1,9% валового сбора винограда страны. Удельный вес площадей виноградников в с.-х. угодьях республики составляет менее 1%, производство винограда в структуре валовой продукции растениеводства − около 2% [20].

Промышленное виноградарство сосредоточено в южных и юго-восточных областях республики. Большая часть виноградников находится в Чимкентской области, Алма-Атинской области и Джамбулской области, меньшая − в Талды-Курганской и Кзыл-Ординской. Небольшие площади (в общей сложности около 200 га) имеются в Уральской, Актюбинской, Семипалатинской, Гурьевской и др. областях. Промышленные виноградники размещены главным образом на равнинах или пересеченной местности в пустынно-степных и предгорных районах. На горных склонах имеются только опытные участки.

Все виноградники поливные и большей частью укрывные. В предгорных районах Алма-Атинской и Чимкентской обл. практикуется пригибная культура винограда. Распространены многорукавная и односторонняя бесштамбовые веерные формы кустов. Районированы: технические сорта − Ркацители, Кульджин-ский, Рислинг, Пино черный, Саперави, Алиготе, Баян Ширей, Мускат розовый, Мускат венгерский, Мускат фиолетовый, Майский черный, Алеатико, Матраса и др.: столовые − Жемчуг Саба, Шасла, Кишмиш черный, Кишмиш белый, Нимранг, Тайфи розовый, Тер-баш, Мускат венгерский, Мускат александрийский, Мускат узбекистанский, Сенсо, Агадаи, Ранний ВИРа, а также сорта селекции Казах. НИИПиВ − Алма-Атинский ранний и Кара коз. Казахстан вырабатывает (1982) 5% виноградного вина, производимого в стране. Удельный вес винодельческой промышленности в общем объеме пищевой промышленности республики составляет 10−13,5%.

В Алма-Атинской обл. производится 45% валовой продукции винодельческой промышленности, в Чимкентской − 30%, в Джамбулской −

25%. Производство вин и коньячных виноматериалов сконцентрировано главным образом в Алма-Атинской и Чимкентской областях. Ведущие предприятия республики − Алма-Атинское винодельческое объединение (с заводами по производству шампанского, марочных вин и коньяка), Чимкентский винзавод, совхозы-заводы «Капланбек», «Кировский», им. Мичурина (Чимкентской обл.), «Гигант», «Иссык», «Казахстан», «Кок-Тюбе» (Алма-Атинской обл.). Промышленностью выпускается 38 наименований винной продукции и коньяка. Лучшие марочные вина Казахстана: игристые − Советское шампанское выдержанное (брют, сухое, полусухое), акратофорное (сухое, полусухое); столовые − Иссыкское, Чилийское, Херес; крепкие − Шырын, Кызыл-кум; десертные − Казахстан, Целинное, Ак-Булак, Кызыл-Там, Мускат розовый, Мускат фиолетовый. Коньяки: ординарный − Казахстан, марочные − Женис, Алма-Ата.

Почвенно-климатические условия Кыргызстана позволяет расширить виноградные плантации и выпуск винных изделий. Если история виноградарства и виноделия на юге Кыргызстана насчитывает тысячи лет, а на севере около ста лет, однако принято считать, что рассвет виноградных плантаций и винной культуры на Кыргызстан пришелся на середину XX века. Тогда славился в союзе и производились кыргызские марочные сладкие и полусладкие вина, портвейны и хересы, сухие вина, а также коньячные изделия и бальзамы, которые имели медали международных конкурсов. Кыргызстан обеспечивал себя и продавали на экспорт, высоко ценился продукции Кыргызского шампан-винкомбината и их филиалов по всей стране. Были высококвалифицированные кадры - виноградари и виноделы, подготовленные и пестуемые в течении полувека неимоверным трудом. В настоящее время в Кыргызстане виноделие развивается крайне медленно, а возрастающий спрос удовлетворяется преимущественно иностранным вином (молдавское и грузинское), невзирая на их низкое качество.

Кыргызкое виноградарство остается еще забытой отраслью и не получили возрождения после губительной антиалкогольной компании 1985 года и аграрных реформ девяностых годов (таблица 4). Хотя почвенно-климатические условия Чуйской, Ферганской, Таласской долин страны благоприятны для возделывания ценных сортов винограда.

Таблица 4 − Площади выращивания и сбор продукции с виноградных плантаций Кыргызской Республики [28]

Годы	Площадь тыс.га	Урожайность ц/га	Вал. сбор, тыс. тонн
1980	10	8	80
2010	6	7,5	4,5
2017	6,3	20,7	13

Пока виноградарство и виноделия остаются забытой отраслью. Нужна амбициозная программа развития виноградарства и надо дать мощный сигнал из центра – быть развитому виноградарству и виноделию, что это гордость Кыргызстана. Все эти эффективные меры должны быть направлены на осуществление стратегической цели − создание замкнутого цикла производства и активное продвижение отечественной продукции за его пределами. Сегодня в Кыргызстане теряется цикл производства от сырьевой базы до переработки продукции виноградарства. Наша страна, которая имеют благоприятные почвенно-климатические условия, опыт возделывания виноградных плантаций и виноделия, зависит от импорта винных и коньячных изделий. Вина, произведенные из винограда, выращенного в разных частях КР, непременно отличались по вкусу, даже если ягоды были одного сорта, так как отличаются температурный режим и почвенный покров, а также влияют высота от уровня моря и солнечная инсоляция. Виноградарства КР должно быть ориентировано на заботу о природе, где важной целью выращивания является характеристика винограда в

соответствии с землёй, на которой он растёт, и от сезона. Отрасль виноградарства Кыргызской Республики сегодня в основном специализируется поставкой на рынки столовых сортов и сушеного винограда. Однако не все производимые виноградыпродается на рынке, т.е. основная часть потребляются самым населением. Так, в 2010 году из производимых 4,5 тыс. т винограда продавали только 1513 т. Однако валовой доход от продажи винограда растут с каждым годом, что видно из таблицы 5.

Таблица 5 − Валовой доход от виноградарства в Кыргызской Республики, млн руб. [28]

Годы				
2010	2011	2012	2013	2014
доход от виноградарства (млн руб)				
101	221	307	337	567

С принятием в Евразийский экономический союз (ЕАЭС) КР, одной из ценной экспортной продукцией может стать широкий ассортимент виноградной продукции (кишмиш и свежий виноград). Предстоит возродить былую славу Кыргызского шампанвинкомбината, хотя заново восстановить это предприятия. Его продукция будут востребованы в регионах Российской Федерации (РФ), так как за всю российскую историю, как и сейчас винного экспорта никогда не было. В России всегда не хватает вина. В настоящее время у россиян растут потребления высококачественных вин в лечебных и профилактических целях, и на это ориентируется винные заводы РФ и ЕС. Если Киргизия займет эту нишу в винном рынке России в рамках ЕврАзЭС, это даст тысячам сельчан высокие и стабильные заработки, создаст условия для интенсификации совместных перерабатывающих предприятий и более активного привлечения инвестиций. Возрождение виноградарства сулит фермерам немалые выгоды и улучшает агроландшафт и экологию страны. Однако, есть компании, как «Аталык групп», которая планирует поэтапного

создания единого цикла производства от сырьевой базы до переработки продукции, и 144 она закладывает виноградные плантации в центральной части Чуйской долины. И они не прогадают, так как красные вина полезны при сердечнососудистых заболеваниях, тромбофлебите и их умеренное потребление продлевает жизнь, замедляя процессы старения организма [22].

На фоне глобализации рынков мира и для полноценного использования почвенных, климатических и людских ресурсов КР следует разработать государственную программу развития виноградарства, которая возродит и развивает виноградарства страны. Для этого следует проводить следующие мероприятия: − разработать бизнес-проект поэтапного создания замкнутого цикла производства от сырьевой базы до переработки продукции; − разработать перспективных комплексных мероприятий и приоритетных направлений в сфере совершенствования виноградарства и виноделия; − содействовать сохранению и развитию ценных отечественных сортов винограда и на сортоиспытательных территориях, районированию новых продуктивных сортов − филлоксероустойчивых и морозостойких, особенно турецких сортов винограда с учетом климата; − содействовать сохранению и развитию питомниководческой основы по производству сертифицированного посадочного виноградного материала для целей удовлетворения потребности виноградарских, садоводческих хозяйств и населения КР; − организация работ, направленных на обобщение, распространение и внедрение в виноградарских хозяйствах и винодельческих предприятиях современных технологий и передового опыта.

Виноделие, развитое в Таджикистане в прошлом, как и в соседнем Узбекистане, с нашествием арабов и водворением ислама пришло в упадок. Виноград население потребляло в свежем виде или готовило из него изюм.

По природным условиям для культуры винограда в Таджикской ССР можно выделить несколько зон: Ленинабадкжую, Ура-Тюбинскую, Пенджикентскую, Сталинабадскую и Южный Таджикистан.

Северная часть − Ленинабадская зона, расположенная на левобережной равнине Сыр-Дарьи, на высоте 350—600 м над уровнем моря, имеет сухой и жаркий климат. Почвы − светлые серо-вемы, супесчаные и суглинистые, образованные на лёссовых наносах.

Культура винограда поливная, на зиму виноградники не укрываются. Основное направление − выращивание столового винограда, а также получение изюма. К столовым относятся сорта Нимранг, Хусайне и Тайфи розовый, к изюмным − Кишмиш белый, Султани (Джаус). Из винограда сортов Тагобв, Саперави и Баян ширей приготовляют крепкие и десертные вина хорошего качества.

Ура-Тюбинская зона расположена в восточном и западном предгорье Туркестанского хребта на высоте 1000−2000 м. Климат менее сухой, чем в северной зоне, жаркий. Почвы − суглинистые и глинистые сероземы. Культура винограда орошаемая, виноградники на зиму укрываются. Основным сортом здесь является Чиляки, из которого приготовляют десертное вино.

Столовые вина готовят из сорта Обак, они тяжелы и малокислотны.

В Пенджикентской зоне, расположенной в долине р. Зерав-шан, на высоте 800−1000 м, культивируют преимущественно изюмные сорта: Кишмиш белый и черный. Из Муската белого изготовляют десертное вино.

Сталинабадская зона, расположенная в Гиссарской долине на высоте 700-1400 м, имеет очень благоприятные климатические и почвенные условия для культуры винограда. Почвы − темные сероземы, по механическому составу суглинистые с примесью гравия, гальки и щебня. Виноградники орошают и на зиму укрывают. Основное направление − производство крепких и десертных вин из сортов Ркацители, Мускаты, Каберне-Совиньон. Для потребления в свежем виде и для приготовления изюма культивируются сорта Тайфи розовый, Султани (Джаус), Кишмиш белый и другие.

В южном Таджикистане, в Ошской долине, основное направление − производство крепких и десертных вин, а также сушка винограда. Сорта винограда те же, что и в Сталинабадской зоне.

Искусство виноградарства и виноделия в Туркменистане уходит корнями в глубокую древность. Это подтверждают и археологические раскопки в крепости Нусай. Еще тысячи лет назад здесь имелись винные хранилища, где велся соответствующий учет продукта.

В разные годы на территории страны возделывались, испытывались и успешно культивировались десятки сортов солнечной ягоды. Они в качестве опытных образцов сохранились в растениеводческих научных центрах, возделываемые в небольших количествах на территории опытных экспериментальных участков [23].

Основная часть виноградников расположена в Ахалском, Марыйском и Лебапском велаятах, где выращиваются высококачественные столовые, винные и кишмишные сорта винограда. Подавляющее большинство плантаций солнечной ягоды отданы в долгосрочную аренду с полным правом земледельца распоряжаться полученным урожаем: изготавливать кишмиш, сгущенный виноградный сок бекмес, реализовывать на рынке, оставлять на длительное хранение или сдавать на винзаводы. На ухоженных виноградниках наиболее опытные мастера в урожайный год получают свыше 15 тонн ароматной продукции с гектара.

Большая часть заготавливаемого в стране винограда реализуется в свежем виде. Винзаводы страны закупают его для переработки в среднем до 50 тысяч тонн, что дает возможность приготовить около 3,5 миллиона декалитров виноматериалов. Благодаря внедрению новых технологий и рецептур в Туркменистане есть возможность производить крепкие, десертные, марочные, столовые белые и красные вина. Ведущие универсальные сорта винограда идеально подходят для приготовления десертных и крепких вин, а из красных сортов винограда также получают красные сухие столовые вина. Еще одним звеном в винодельческой отрасли

является производство и ежегодная закладка коньячного спирта, из которого готовятся коньячные изделия с многолетней выдержкой.

Значительную долю урожая, поступающего в распоряжение туркменских виноделов, составляют ведущие универсальные, зарекомендовавшие себя сорта «тербаш» и «гараузюм». Кроме того, в стране выращиваются с целью переработки красные сорта винограда «каберне», «матраса», «саперави», «тавквери», а также белые – «баян-ширей», «ркацители», «тайфи белый» и розовые – «тайфи розовый». Использование передовых технологий приносит туркменским виноделам заслуженную славу. Изготовленная в Туркменистане продукция была по достоинству оценена на международных выставках, удостоившись таких наград, как Платиновая звезда, Гран-при, Супер Гран-при, золотые, серебряные и бронзовые медали.

Географическое расположение Республики Узбекистан, благоприятные климатические условия, т.е. обилие солнца и наличие плодородных орошаемых земель дали возможность широкому развитию винодельческой промышленности в Республике Узбекистане. Узбекистан по праву занимает достойное место в мире в выработке превосходных десертных вин, наполненных жарким солнцем Азии.

Винодельческая промышленность Узбекистана уходит глубоко в древность. До конца VII века на этой плодородной земле было развито виноградарство и виноделие. Существенные изменения в производстве вина внесли арабские завоевания и распространение религии ислам. Однако присоединение Средней Азии к России (XIX в.) вновь стимулировало развитие виноделия и вообще этой отрасли экономики.

Значительные средства были выделены государством на реконструкцию завода после Октябрьской Революции. Предприятие национализировалось и вошло в государственный комитет виноградарства и виноделия, и тем самым началась активная модернизация предприятия. Здесь строят первые в Средней Азии монолитные железобетонные подвалы для

выдержки марочных вин, закупается передовое оборудование из Франции, дубовые емкости.

В 1927 году с приездом в Самарканд русского ученого-химика, профессора Михаила Александровича Ховренко, на заводе происходят существенные изменения. Этот специалист ставит виноделие на научно-исследовательскую основу и это дает свои положительные результаты.

Начинается культивация таких сортов винограда, как фурминт, турига, которые дали отличные результаты при выработке качественных вин, таких как Гулякандоз, Ширин, Каберне ликерное, Алеатико, Узбекистон и Фархад, которые впервые были выпущены на Самаркандском винном заводе. Эти сорта вин были награждены золотыми и серебряными медалями на Международных дегустациях [24].

Уже в 30-х годах XX в завод производил более 200 тысяч декалитров замечательного узбекского вина. В 1938 году на предприятии был создан фонд долголетней выдержки вин − лучшие сорта вин были заложены в огромном количестве в подвалы.

В годы второй мировой войны предприятие было перепрофилировано на производство технического спирта для нужд фронта. К традиционной продукции завод вернулся лишь в 1946 году. После второй мировой войны производство на заводе начало модернизироваться, и ручной труд заменили автоматическими и полуавтоматическими линиями.

4.2 Закавказье: Армения, Азербайджан, Грузия, Абхазия

Армения − один из древнейших районов возделывания винограда. На туфах четвертичной эпохи здесь находят отпечатки виноградных листьев. Археологические раскопки пластов относящихся к XVII веку до нашей эры содержат семена винограда, сосуды для вина, камни для раздавливания винограда и другой инвентарь. Но частые набеги турок, арабов, персов наносили тяжёлый урон этой мирной отрасли. К концу XIX века в Армении

существовали мелкие частные плантации и винодельни. После революции 1918 года отрасль была национализирована полностью и передана винно-коньячному тресту «Арарат». В годы Советской власти виноградарство в Армении всемерно укрупнялось и подкреплялось системой научных учреждений. С началом горбачёвской борьбы против пьянства в Армении площади виноградников сократилась, но не так катастрофически как в других странах бывшего СССР. Виноградари начали вырубки с самых старых виноградников, одновременно заменяя их на новые, так получилось сохранить до 60% площадей. Большим бедствием для армянского виноградарства оказалась и земельная реформа 1991 года, когда в Армении раздали землю крестьянам. После этого на протяжении трех-четырех лет винные и коньячные заводы, оставаясь государственными, закупки винограда либо не осуществляли совсем, либо производили в кредит − принимали виноград, обещая крестьянам «потом как-нибудь половину, может быть, оплатить». И разочарованные крестьяне начали вырубать свои виноградные сады. В результате с 1991 по 1998 годы в Армении было вырублено больше половины виноградников: их общая площадь уменьшилась до 14−14,5 тыс. гектаров. И лишь с 1999 года благодаря усилиям производителей вина и коньяка, главным образом Ереванского коньячного завода , который начал крупномасштабно закупать виноград и сразу же выплачивать поставщикам деньги, не только вырубка виноградников пошла на убыль, но даже начались новые посадки лозы.

На территории Азербайджана виноград выращивали ещё в конце 3-го тысячелетия до нашей эры. Но до конца 18 века из-за многочисленных войн и оккупаций виноградарство периодически приходило в полный упадок. После присоединения Азербайджана к России в начале 19 века сложились первые зоны виноградарства и виноделия. Помещичьи винодельни, такие как «Форер и сыновья» стали вырабатывать алкогольную продукцию. В то время на выставках в Париже, Милане, Бордо, Мюнхене − везде азербайджанские вина и коньяки получали медали и дипломы. На участках

крупных землевладельцев росли лучшие сорта мировой селекции, а также свои, местные формы [25].

Но исламские традиции, которые запрещают пить алкоголь, малоземелье крестьян, низкий уровень знаний о вредителях и болезнях лозы, тормозили развитие отрасли.

После установления советской власти виноградарство республики бурно развивалось, в 1984 году был собран рекордный в истории виноградарства Азербайджана урожай − 2 миллиона 500 тысяч тонн. В тот год валютная выручка от экспорта винограда и алкогольной продукции превысила выручку от продажи нефти.

Но уже в 1985 году началась горбачёвская антиалкогольная компания − и отрасль потерпела сокрушающий удар − были пущены под раскорчёвку практически все винные сорта и, что совершенно непонятно, уникальные плантации столовых сортов. Возможно руководители в Москве не знали что это разные виды продукции.

С тех пор виноградарство в республике так и не оправилось от этого варварства. Если в 1985 году площадь под виноградниками – 276 тысяч гектар, то в 2008 − всего 7 тысяч гектар. Площади под этой ценной, далеко не скороплодной культурой сократились в 40 раз. По оценкам Института виноградарства и виноделия Азербайджана для восстановления отрасли при самых благоприятных условиях пройдёт не менее 20 лет.

Сортовое разнообразие винограда в Азербайджане одно из самых богатейших в мире. Научные учреждения, при помощи итальянских коллег, пытаются собрать и сохранить бесценный сортимент оригинальных местных сортов, многие из которых просто впору заносить в Красную книгу. Созданы уникальные коллекции, где некоторые сорта представлены всего 3−5 кустами [26].

В стране насчитывается 32 завода по выпуску винно-водочной продукции, из них около 20 являются предприятиями первичного виноделия и располагают собственными виноградниками.

Грузия Культурный виноград и виноделие на территории Грузии были развиты еще за 6 тысяч лет до нашей эры. Об этом свидетельствуют семена культурного винограда, обнаруженные в древних захоронениях на территории Южной Грузии (Мцхета, Триалети, Алазанская долина, Пицунда). О глубоких корнях виноделия также говорят и археологические раскопки древних поселений, возраст которых, по мнению археологов, составляет 8000 лет. На найденных сосудах постоянно присутствует изображение виноградной лозы. Грузия по праву считается родиной виноделия.

На протяжении веков виноградарство являлось основой культурного земледелия в этой стране. Фонд аборигенных сортов насчитывал более пятисот наименований. Многообразны были и способы формирования кустов олихнари, хардани, хеивани, талавери и др. Наивысшего расцвета грузинское виноградарство достигло во второй половине XIX века. Однако, именно в это время, почти все виноградники были погублены виноградной филлоксерой и грибковыми заболеваниями. Эта катастрофа здесь была лишь частью трагедии, постигшей виноградники Европы.

Для восстановления грузинских виноградников из Франции были завезены филлоксероустойчивые подвои. В 1890 году в селе Сакара (Западная Грузия) был создан питомник с теплицей, ставший первым научным виноградарским центром.

На сегодняшний день в Грузии возделывается более 27 сортов винограда. Основные из них Аладастури, Александроули, Горуле, Миване, Крахуна, Муджуреутли, Кахури, Мцване, Оиханури, Сапере, Оджалеши, Рачули, Тетра, Ркацители, Ниика, Ноликоури, Чинури, Саперави, Усахелоури, Хихви, Чхавери, Шавкапито.

Кахетия − историческая область Грузии, расположенная в верховьях рек Алазани и Иори. Здесь производятся вина кахетинского типа, отличающиеся высокой экстрактивностью, оригинальным букетом и вкусом. Эта группа вин может быть отнесена к категории желтых вин, но благодаря

оригинальности вкуса и букета она занимает особое место в мировой классификации вин.

Картли − историческая область Восточной Грузии.

В античных и византийских источниках известна под названием Иберия. Картли занимает обширную часть в бассейне реки Куры, охватывает Горийскую (750 м над уровнем моря) и Мухранскую (560−600 м над уровнем моря) равнины. Климат − умеренный, теплый, с сухим жарким летом. Осадки 350−500 мм в год. Требуется орошение виноградников. Здесь производятся классические столовые вина и виноматериалы для игристых вин.

Не оспаривая приоритета Франции в производстве шампанского, невозможно обойти молчанием древний опыт Грузии в производстве игристых вин. Так, в Шуа Картли в Атенском ущелье, с древнейших времен из сортов Чинури и Горули Миване производят натуральное игристое вино Атенури [27].

На территории Верхней Картли Месхети в настоящее время виноградарство и виноделие не носят промышленного характера, но имеют глубокие исторические корни. Здесь расположен уникальный памятник XII века Вардзия. Это пещерный город в скале, в котором имелись марани, квеври и каменные давильни.

Имерети занимает восточную часть Западной Грузии в бассейнах и ущельях рек Риони, Квирила. Являясь одним из основных регионов виноградарства и виноделия, область характеризуется многообразием сырьевых ресурсов. На основе многовековых традиций, с учетом особенностей местных сортов создана оригинальная имеретинская технология приготовления столовых вин.

Брожение сусла производится в глиняных кувшинах, с добавлением выжимки в пределах 4−6% от исходного количества сусла, с 1,5−2-х месячной выдержкой виноматериала на мезге (мягком внутреннем слое кожицы виноградин). Отменное столовое вино европейского типа,

гармоничное, тонкое, ароматное, приятного вкуса получается из винограда сорта Цицка.

Этот же сорт является основным виноматериалом для игристых вин этой зоны.

Очень высокое качество имеют красные вина из сортов Оиханури, Сапере и Саперави (в Аргвета и Сакарском микрорайонах).

Рача-Лечхуми − древнейшая и очень перспективная область для выращивания винограда и производства вина в Грузии.

Расположенная севернее Имерети по берегам рек Риони и Нхенсицкали, эта территория представляет собой котловину, окаймленную со всех сторон горными хребтами. Климат умеренно влажный.

Достаточное количество тепла и атмосферных осадков (среднегодовая норма − 1000−1200 мм) обеспечивает винам очень высокое содержание сахара (30%). Местные сорта вин и разнообразные способы их производства указывают на давние традиции виноделия в этом районе.

Аджария, Гурия, Мегрелия, Абхазия, Самегрело.

Расположены во влажной субтропической зоне, на высоте до 500 м над уровнем моря. Чтобы в условиях избыточной влажности сохранить вина из местных сортов, на уникальных микроучастках и зонах создали специальные хозяйства.

По историческим сведениям, традиции возделывания винограда и культура виноделия всегда были высокоразвиты в Самегрело. Среди мегрельских вин наилучшими характеристиками обладает Оджалеши. Оно сопоставимо с винами Бургундии.

В Абхазии из сортов Авасирхава, Качичи и Чхавери получаются природно-полусладкие вина под сортовыми наименованиями.

В Гурии, из-за излишней влажности, количество виноделен, производящих качественное вино, значительно ниже. Здесь в основном производятся ординарные столовые вина. Самое известное из них – Чхавери [28].

4.3 Страны Прибалтики: Латвия, Литва, Эстония

Латвия северная страна и, конечно, не ассоциируется с виноделием. Поэтому каждый согласится, что латвийское вино это редкость.

Такую редкость можно найти в маленьком городе Сабиле, чей герб украшает гроздь винограда. Город известный в Латвии как город цыган, находится в 100 километрах от Риги, здесь делают самое северное вино, виноградник которого занесен в книгу рекордов Гиннеса. Виноградники можно найти даже севернее по карте, но имеено этот − самый североный из тех, чей виноград зреет под солнцем в естественных условиях, ведь остальным северным сортам «помогают» дозревать.

Вино в Сабиле растет на Винной горе и было известно еще с XIV века, но стало популярным благодаря герцогу Якобу в XVII веке, когда крепкое и кислое вино было популярным во дворах герцогов и по всей Европе. Попробовать такое вино можно только в Сабиле, так как урожай слишком маленький, чтобы ставить вино на продажу в магазинах.

Виноградом в Латвии сейчас засажено 15 гектаров открытого поля. Вина из винограда на латвийских прилавках практически нет − объемы урожая слишком малы. Латвийские виноделы в целом производят около 1000 бутылок виноградного вина в год. В основном оно отправляется на выставки, реже на ярмарки, где его можно приобрести.

С крупнейшими производителями вин Латвия конкурировать не сможет, но, возможно, предложит отрасли особые продукты.

Во-первых, уникальность винограда в том, что это вообще возможно на севере.

Во-вторых, северные ягоды и фрукты вбирают в себя намного больше ароматных компонентов, поэтому северное вино очень ароматное.

Если производство виноградного вина в Латвии только в самом зачатке, то вина из фруктов − яблок, груш, рабарбара, аронии, цидонии, вишни и даже одуванчиков − местные умельцы готовят дано и активно. В

2011 году было произведено около 20 тыс. тонн фруктовых вин, в 2012 – уже 45 тыс. тонн.

Местное вино в Латвии довольно дорогое – 10−15 евро за бутылку. Для сравнения: в Эстонии фруктовое вино продают по 3−7 евро. Дело в том, что производить вино в Латвии дорого – слишком велика административная нагрузка.

Войти в отрасль просто, но как только ты зарегистрировался производителем алкоголя в Латвии, по уровню требований ты становишься в один ряд с любым другим большим производителем. У всех маленьких производителей себестоимость очень большая. Но с увеличением объёмов производства, цены будут падать. Через 3−4 года фруктовые вина будут дешевле/

Сложности для виноделов создаёт и акцизный налог на вино. Он составляет 40 сантимов за литр алкогольного напитка.

Производство вина в Латвии на сегодняшний момент нельзя назвать рентабельным бизнесом. Но виноделы не сдаются. Во-первых, у многих взяты кредиты на оборудование для производства, поэтому отступать некуда. Во-вторых, они уверены, что винодельческий рынок будет расти.

Письменных источников по истории винограда в Литве немного. Во всяком случае в книгах по садоводству, изданных в Вильно в XIX в. виноград не упоминается. Вполне возможно, что садоводы Литвы пользовались литературой на польском языке, изданной в Варшаве. В академическом издании, посвященном флоре Литвы, сообщается, что виноград вида Витис лабруска известен здесь с XIX века [29].

Научные исследования по винограду были начаты в 1931 г. в Ковенсском ботаническом саду. Из Швейцарии была выписана коллекция ранних сортов винограда (Шасла белая, Шасла Виберта, Линьян, Лимбергер и др.). В 50-е годы здесь проводилась и селекционная работа. В 1955 г. в коллекции сада было 78 сортов, собранных у любителей Литувы и полученных из других научных учреждений. Первое руководство по

винограду на литовском языке было издано в 1937 г. в Ковно агрономом И. Страждасом.

Большим энтузиастом винограда был доцент Литовской сельскохозяйственной академии Вильгельмас Паукште. Талантливый садовод превратил заброшенный пустырь на окраине Ковна в прекрасный сад, почетное место в котором занимал виноград.

Более 30 лет занимается селекцией винограда Антанас Гайлюнас на самом севере Литвы в п. Юодупе Рокишского района. Убедившись, что большинство южных сортов винограда непригодно для суровых условий северной Литвы, он занялся селекцией. В качестве материнского растения на первых порах он использовал сорт латышского селекционера Пауля Сукатниекса Двиетский синий, а затем и другие сорта. Для их опыления Гайлюнас взял лучшие южные сорта: Кардинал, Королеву виноградников, Ранний Магарача, Кишмиш черный, Кишмиш хишрау, Ризамат, Награду и другие. Теперь сорта Антанаса Гайлюнаса хорошо известны в Литве, Латвии, появились они и в Беларуси. В настоящее время научные исследования по культуре винограда в Литве проводятся доктором Дариушем Рилишкисом в ботаническом саду Виленского университета. Здесь собрана коллекция зимостойких сортов винограда. Большая коллекция сортов и гибридов винограда, в т. ч. все сорта А. Гайлюнаса, собрана Бронюсом Гайгаласом под Вильнай. Он проводит сортоиспытание винограда в открытом и защищенном грунте, активно пропагандирует виноград в различных периодических изданиях, выращивает саженцы перспективных сортов [30].

Виноград в Эстонии выращивают преимущественно в пристенной культуре и остекленных теплицах на приусадебных участках. Научное обоснование культура винограда в Эстонии получила в работах Х. Мийдла, который является и автором первого пособия по культуре винограда (1964) на эстонском языке. В настоящее время самые известные виноградари Эстонии братья Уно и Яаан Кивистик. Они занимаются сортоизучением и размножением винограда. В условиях юго-восточной Эстонии, недалеко от

г. Рапина, в Сельскохозяйственном колледже собрана коллекция самых ранних и зимостойких сортов винограда.

В условиях Эстонии в открытом грунте хорошо удаются сорта Юбилейный Новгорода, Хасанский сладкий, Зилга и ЦГЛ-43, которые здесь зимуют без укрытия на зиму. В необогреваемых теплицах выращивают сорта Франкенталь, Шасла белая, Красавец и др.

4.4 Восточная Европа: Украина, Молдова, Белоруссия

Богатство украинской природы, характеризующееся большим разнообразием почвенно-климатических условий, позволяет выращивать широкий сортимент винограда и изготовлять вина различных типов, марок и сортов.

В степных районах Одесской, Николаевской и Херсонской областей, на нежных южных и юго-западных склонах с легкими суглинистыми почвами, развитыми на лессе, выращивают виноград сорта Алиготе, из которого винтажное белое столовое вино «Перлина Степу» («Жемчужина Степи »), обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

В южной части Одесской области, вдоль побережья Черного моря и на пологих склонах в Дунайской долине, из-за обилия солнечного света и тепла созданы благоприятные условия для получения урожая винограда с высоким содержанием сахара. Этот виноград предназначен для приготовления десертных вин крепких, сладких и полусладких.

На плодородной черноземной территории северных районов Одесской области, на раковинных породах побережья Азовского моря, на орошаемых массивах Каменско-Днепровского района Запорожской области высокие урожаи винограда среднего содержания сахара и высокая кислотность выращиваются на умеренно нагретых долинах на склонах гор в Закарпатской области. Винные материалы для производства коньяков производятся из

такого винограда, а из специальной группы сортов − для производства шампанского.

Богатые возможности для выращивания ценных технических сортов винограда и производства высококачественных вин имеет Закарпатская область и особенно юго-западная часть ее, предохраняемая Карпатскими горами от влияния северо-восточных ветров, с продолжительным вегетационным периодом, обилием тепла и осадков и наличием склонов разной крутизны и экспозиции [31].

В Молдове климатическое влияние оказывает множество влияний: азиатский материк и Атлантический океан, окрестности на север и северо-западная часть Карпатских гор, а с юга − Черное море. В то же время присутствие в центре возвышенных, покрытых лесом массивов, частых долин и глубоких ущелий, степных пространств на юге − все это вместе делает большое разнообразие в климатических условиях разных частей Молдовы.

Специалисты выделяют по меньшей мере четыре района в стране: центральную Кодерную зону, юго-восточную, южную и северную зоны.

В северной зоне нет значительных промышленных плантаций виноградников. Есть плантации для производства коньячных виноматериалов, специальных укрепленных вин и, частично, для производства столового винограда. На севере Молдовы выращиваются в основном белые сорта винограда: Алиготе, Пино, Фетеаска, Траминер. Крупнейшим винодельческим предприятием этой зоны является завод по производству винодельческих продуктов «Бельцы».

Центральная кодровая зона. Эта зона расположена среди лесистых холмов, в которой в старину сгущаются hayduki. Благоприятный ландшафт защищает виноградники от зимних морозов и летних засух, которые характерны для континентального климата. Все это способствует выращиванию белого винограда для производства свежего свежего сортового вина. В последние годы смешанные вина стали известными, давая хорошее

сочетание свежести и сладости по вкусу, ярко выраженный цветочный аромат. Центральная зона - самая промышленно развитая зона Молдовы. Здесь основная часть молдавских виноградников находится (до 60%) и большинство предприятий, специализирующихся как на первичном производстве вина, так и на производстве и разливании всех видов вин. Среди них − винодельня Карпинен для производства винтажных десертных вин, вин Марсала, Кишинёвского национального колледжа виноградарства и виноделия, основанного в 1842 году, который специализируется на производстве высококачественных десертных и столовых вин, комбината игристых И винтажные вина Крикова [32].

В Кодровой зоне находятся и знаменитые хранилища молдавских вин - Cricova, Milestii Mici и Branesti, с идеальными условиями для хранения и выдержки вин − 12−14 градусов и влажности 80%, способных вмещать миллионы дал. вин и коньяков. Подвалы находятся глубоко под землей в выработках камня-ракушечника, из которого построен Кишинев.

Юго-восточная или Пуркарская зона Юго-Восточная зона протянулась узкой полосой по западному берегу Днестра. Здесь расположен Пуркарский винодельческий центр, прославившийся красными Rosu de Purcari и Negru de Purcari. Климатические условия благоприятствуют выращиванию красных сортов винограда − Merlot, Cabernet-Sauvignon, Rara Neagra, на основе которых производятся выдержанные вина, отличающиеся полным, слаженным вкусом и богатым букетом с тонами сафьяна, черной смородины, фиалки и благородного дуба.

Результаты научных исследований и практика показывают, что культура винограда может успешно развиваться на всей территории республики Белоруссии. Известно, что и ранее предпринимались попытки освоить выращивание винограда. Исторически возделывание культуры винограда датируется с XVI в. Это были преимущественно небольшие частные коллекции у богатых магнатов и знати, которые существовали при оранжерейных садах. Наиболее известные попытки промышленного

возделывания винограда связаны уже с новейшей историей. В качестве примера можно назвать закладку виноградных плантаций в 50–60-е гг. XX века в Центральном ботаническом саду Беларуси, в Бобруйском, Пружанском и других районах [33].

Просуществовали они, к сожалению, недолго по целому ряду причин, основные из которых сводятся к отсутствию хозяйственно ценных надежных сортов и соответствующих технологий. Из 56 сортов винограда, которые были исследованы, ни один не получил положительной оценки и широкого распространения, а потому в настоящее время за редким исключением не встречается. С тех пор в виноградарстве многое изменилось. Так, значительно расширилась мировая ампелографическая коллекция. По данным ученых, в 1999 году она насчитывала уже более 20 тысяч сортов. Ежегодно появляются сотни новых сортов и гибридов. Новая отрасль сельскохозяйственного производства в настоящее время динамично развивается в республике. Наиболее благоприятны условия для эффективного виноградарства в южных регионах Беларуси.

5 Регионы Юга России, перспективные для развития винного туризма

5.1 Перспективы развития винного туризма в Краснодарском крае

Эногастрономический туризм представляет собой не просто посещение винных предприятий, но интересный рассказ об их истории, осмотр виноградников, погребов, знакомство с процессом производства, дегустация вин и местной кухни, общение с мастерами-виноделами, посещение центров винотерапии, участие и театрализованных представлениях. В России же организация и качество подобных мероприятий пока остается на более низком уровне, уделить внимание следует и разнообразию экскурсионных программ, сценарию их проведения.

Для продвижения и развития эногастрономического туризма, власти Краснодарского края, прежде всего, уделяют особое внимание активной информационной и рекламной работе с туристическими агентствами, участию в туристических выставках, проведении дегустаций. Основная цель, которую они преследуют в развитии эногастрономического туризма в крае - сделать курорты Кубани по- настоящему «вкусными», что позволит удивить гостей региона и привлечь новых.

Сейчас на карте России эногастрономическим флажком уже отмечен поселок Абрау-Дюрсо − самый посещаемый в мире Центр винного туризма. Развитая инфраструктура и экскурсии по старинным погребам Русского винного дома «Абрау-Дюрсо» привлекают десятки тысяч туристов со всей России и из-за рубежа. Только в прошлом году старинные горные тоннели Русского винного дома посетило более 163 тыс. человек. Стоит отметить, что здесь в мае 2015 г. впервые на юге России, прошел Международный виногастрономический форум-фестиваль «Четыре воды», официально поддержанный Всемирной туристской организацией (UNWTO) и Федеральным агентством по туризму (Ростуризм). Главными целями данного мероприятия стали − обмен опытом по созданию и развитию объектов

эногастрономического туризма в ЮФО, а также продвижение местных продуктов на зарубежные рынки. Также были сделаны первые шаги в направлении международного сотрудничества в данной области с Францией, одной из мировых лидеров в эногастрономическом туризме. Центр Винного Туризма «Абрау-Дюрсо» подписал соглашение с Французской гастрономической академией, которое позволит вывести регион на международный уровень гастрономии и виноделия. Данное им лишение предполагает обмен студентами, преподавателями, профессионалами, что позволит и России, и Франции обменяться уникальными навыками в области виноделия и гастрономии [22].

Популярными среди туристов являются винные туры по винодельческим хозяйствам Кубани. К наиболее крупным относятся ООО «Центр винного туризма «Абрау-Дюрсо» в г. Новороссийск, ООО «Кубань Вино» в Темрюкском районе, ООО «Шато ле Гран Восток» и ООО «Лефкадия» в Крымском районе, ООО «Фанагория-Юг». Очень популярны для посещения объекты микровиноделия, такие как «Винодельческий дом Каракезиди» (ИП Каракезиди И.В.), «Винное подворье старого грека» (ИП Асланов В.С.), «Владимировская усадьба» (КФХ Непомнющий Н.Н.), «Винная деревня» (СПК «1-й винодельческий кооператив), винодельня «Вилла Виктория», «Шато-пино», где можно не только попробовать и увидеть производство вина и винограда, но и услышать историю производства винограда (приложение Б, рисунок Б.1).

Центр винного туризма «Абрау-Дюрсо» − самый посещаемый объект винного туризма в России. Туристы попадут в старинные тоннели, построенные в конце XIX века князем Львом Голицыным, когда Абрау-Дюрсо было удельным имением царской семьи. Гид поможет заглянуть за кулисы таинства приготовления классического игристого вина.

Именно здесь участники экскурсии становятся свидетелем процесса рождения шампанского, узнают, что же означают таинственные французские слова: «кюве», «ремюаж», «дегоржаж», в чем отличие классического способа

производства от Charmat, знакомятся с современным производством и приобретают навыки профессиональных дегустаторов вина.

В Музее Славы, который наглядно познакомит гостей с историей Абрау-Дюрсо, рассказывают о достижениях и наградах винодельни, о людях, чей труд принес славу и известность марке. Среди экспонатов Зала Славы можно увидеть портреты, фотографии, награды, кубки, медали, этикетки, музейные артефакты. Вся 145-летняя история Абрау-Дюрсо доступна для изучения каждому гостю.

Гордость Абрау-Дюрсо − виноградники, которые расположились в непосредственной близости от поселка. Виноградники здесь были разбиты более 145 лет назад. Сегодня их общая площадь составляет 640 гектаров и с каждым годом продолжает расти.

Ежегодно в Абрау-Дюрсо проводятся крупные мероприятия, посвященные развитию винного и гастрономического туризма.

«Кубань-Вино» − один из крупнейших заводов России по розливу виноградных тихих и игристых вин. Высококлассные вина готовят на итальянском оборудовании, благодаря которому на российский рынок ежегодно поступает более 55 миллионов бутылок таманского вина, шампанского под торговыми марками «Шато Тамань» (Chateau Tamagne) и «Кубань-Вино». Завод производит вино из собственного виноматериала, так как входит в состав винного холдинга «Ариант». Площадь собственных земель холдинга, пригодных для виноградников достигла 9000 гектаров: 7000 гектаров расположены на Таманском полуострове и 2000 гектаров новых виноградников − в Анапе.

На винодельне можно посетить экскурсию по современному винодельческому предприятию. Программа экскурсионного маршрута дает возможность гостям и туристам погрузиться в таинство рождения вина и изготовления классического шампанского, познакомиться с секретами выдержки изысканных вин в дубовых бочках. Туристы посетят уникальную винотеку, узнают о свойствах тихих и игристых вин и научатся различать их.

Кульминацией экскурсии станет дегустация 6−7 образцов продукции, в рамках которой гости «Кубань-Вино» смогут применить полученные теоретические знания на практике.

Шато ле Гран Восток − уникальный российско-французский проект по производству вина в России по классическим европейским стандартам качества. Это первое в нашей стране винодельческое хозяйство полного цикла: от выращивания винограда до розлива в бутылки, созданное по образцу французского шато.

Шато создан на юге Краснодарского края. Именно на этих землях, удивительно схожих с лучшими участками провинции Бордо, остановили свой выбор французские виноделы и энологи после тщательного почвенно-климатического анализа.

Зрелыми виноградниками занято 250 гектаров, а на площади 120 гектар в 2009 году высажена молодая лоза из французских питомников братьев Мерсье. Виноградники Шато расположены на склонах, что обеспечивает оптимальную освещенность лоз. О лозе заботятся круглый год, ягоды собираются вручную.

Сочетание современных европейских технологий и опыта французских виноделов с потенциалом Краснодарского края, гармоничные купажи местных и классических сортов винограда, − все это позволяет создавать высококачественные вина с яркой индивидуальностью.

С августа 2004 года «Шато ле Гран Восток» открыто для туристов. Гости могут увидеть новый завод и виноградники, познакомиться с французской технологией винного производства, задать вопросы французским виноделам и попробовать лучшие вина Шато.

«Шато ле Гран Восток» предлагает гостям обзорные экскурсии по виноградникам с профессиональным гидом, профессиональные дегустации вин Шато с участием главного винодела, экскурсии на винзавод с дегустацией вин на разных стадиях созревания с участием менеджера по качеству.

Винодельческое хозяйство «Лефкадия» было основано в 2006 году. Оно расположилось в Крымском районе Краснодарского края на живописных склонах в предгорьях Главного Кавказского хребта. Умеренно-континентальный климат, разнообразие хорошо дренированных почв, необходимое количество солнечных дней в году — сама природа создала здесь отличные условия для выращивания винограда и создания прекрасных вин.

Идея создания премиального российского вина пришла Михаилу Ивановичу Николаеву в 2004 году во время визита в Крымский район. Идеальный терруар и подходящий микроклимат этой местности окончательно убедили его и выдающихся европейских виноделов в правильном выборе участка для посадки винограда. Так началась история «Лефкадии».

Сегодня высокий уровень вин «Лефкадии» признается экспертами и критиками не только в России, но и за рубежом, что неоднократно подтверждалось медалями. Успех проекта напрямую зависит не только от усердной работы первоклассных специалистов, но и, конечно, от уникального микроклимата долины. Нестандартно расположенный шельф с большим разнообразием почв открывает неограниченные возможности для экспериментов и позволяет энологам воплощать в жизнь грандиозные идеи.

Туристы смогут познакомиться с виноделием и рождением лучших вин долины Лефкадия, увидеть оборудование, узнать технологии производства. Вместе с опытным экскурсоводом можно прикоснуться к терруару, где рождаются прекрасные вина, насладитесь видами первозданной природы долины Лефкадия, ее виноградниками, проедете по самой длинной платановой аллее Кубани и совместите все это с дегустацией местных вин (белые и красные вина линейки «Ликурия»).

«Фанагория» располагается в западной части Темрюкского района Краснодарского края − в историческом винодельческом регионе Тамани.

Сегодня «Фанагория» − это одно из крупнейших винодельческих предприятий России. Собственные виноградники занимают площадь более 2800 гектаров и являются гарантией качества производимой продукции. На предприятии осуществляется полный цикл виноделия — от производства саженцев до переработки винограда, воспитания вина и системы дистрибуции.

На «Фанагории» проводятся экскурсии с посещением дегустационного зала, музея и гончарной мастерской, где изготавливаются сувенирные копии древнегреческих амфор для бальзама [34].

5.2 Перспективы развития винного туризма в Республике Крым

Одним из увлекательных и многообещающих тенденций развития туризма в Крыму является винный туризм.

Данный вид туризма подразумевает: знакомство с созданием, традициями потребления, дегустацию и приобретение спиртных напитков напрямую у производителя в данном регионе. Винный туризм содержит: – ознакомление туристов с виноградными плантациями, аграрными винодельными организациями, дегустация местных сортов винограда; – ознакомление с технологией изготовления спиртных напитков напрямую при производстве; – знакомство с историей виноделия, национальных обычаев потребления, посещение специализированных музеев и выставок; – посещение дегустационных залов и подвалов; – посещение ресторанов, предлагающих услуги дегустации вина; – участие в винных фестивалях и тематических праздниках, которые уже проводятся на площадях и виноградниках Севастополя; – участие в специализированных выставках, форумах, конференциях, конкурсах, аукционах, мастер-классах и т.п.

В Российской Федерации нет места, подобного Крыму, в котором существуют все условия для выращивания различных сортов винограда, из которых можно изготовить вино и шампанское мирового уровня.

В Крыму все более активно развивается винный туризм. Практически ни один гость полуострова не уезжает, не посетив хотя бы одно винодельческое предприятие и предлагаемую им дегустацию вина [35].

В живописной долине неподалеку от Севастополя располагается предприятие «Золотая балка», специализирующееся на игристых винах и арендующее 1400 гектаров земли. На базе компании будет создан виннотуристический кластер Севастополя, призванный стать региональной точкой роста. Он предполагает строительство современной шампанерии, включающей музейно-исторический комплекс, три дегустационных зала, винный бутик, ресторан и бар.

Планируется открыть и винную школу, где сомелье научат тонкостям дегустации игристых вин, покажут, как выбрать хорошее шампанское, объяснят, какие игристые вина подходят к конкретным продуктам. Предусмотрено создание смотровой площадки, которая позволит наблюдать за процессом производства.

Еженедельно в виннотуристическом кластере будут проводиться фестивали и выставки. Например, уже запланировано празднование дня рождения шампанского, который ежегодно отмечают 4 августа [36].

Правительство решило сделать Севастополь виноградарско-винодельческой зоной, потому что климат, рельеф местности, почва с высоким содержанием извести дают легкие незабываемые вина, − говорит генеральный директор компании Елена Костенко. Вино − это продукт местности, поэтому особенно важно пить в Крыму местное вино, ведь это позволит получить полное впечатление от полуострова. Мы расскажем, как появлялся каждый продукт - как мы создавали мускатное игристое, розовое игристое и другие сорта.

Сейчас дегустационные залы «Золотой балки» принимают около 60 человек в час. Создание нового комплекса позволит увеличить этот показатель. Одновременно на разных площадках шампанерии смогут находиться до 400 человек.

В 2016 году в развитие вложено 320 миллионов рублей инвестиций, в том числе 100 миллионов − в производство, еще 100 − в сельское хозяйство, закладку 120 гектаров виноградников. «Золотая балка» располагает мощностями для производства 10 миллионов бутылок в год, в 2015 году выпустили только 4,8, а в 2016 году предприятие выпустило 8 миллионов бутылок.

Каждый сезон новыми маршрутами и программами старается удивить туристов и крупнейшее в Крыму виноградарско-винодельческое предприятие «Массандра». В прошлом году это была дегустация местных портвейнов на закате под зажигательный рок-н-ролл в винном подвале графа Воронцова в Алупке. В нынешнем открывает свои двери и приветствует гостей старейший подвал Симеиза, построенный в 1827 году.
В «Массандре» называют винный туризм очень перспективным и высокодоходным направлением. Его рамки определяются технологическими процессами производства вина. К примеру, в Европе пик посещений винных маршрутов приходится на осень − время сбора винограда. Однако «Массандра» благодаря замкнутому циклу производства − от лозы до бокала − и галереям, хранящим самые дорогие вина в мире, принимает гостей круглый год [37].

В сезон дневной максимум посещения достигает 1000 человек. На дегустацию им подают самые интересные сорта массандровских вин, а также крымские сыры и орехи.

Разнообразные винные туры предлагает и известный на весь мир завод шампанских вин «Новый Свет». Самые короткие туры длятся 45 минут, они рассчитаны на дегустацию семи образцов вина с рассказом о классическом способе приготовления шампанского, энотерапии и культуре пития благородного напитка. Разработан двухчасовой винный тур VIP, позволяющий познакомиться с тонкостями производства классического шампанского. Программа включает посещение тоннельного хозяйства,

энотеки и винного подвала. Дегустация проходит в рабочем кабинете Льва Голицына при свечах.

Безусловно, развитие винного туризма важно для Крыма. Так или иначе винный туризм в Крыму востребован, другое дело - насколько он организован, упорядочен и систематизирован. Потенциально в качестве центров винного туризма интересны севастопольская зона, Южный берег, Коктебель, Бахчисарайский район (приложение В, рисунок В.1).

5.3 Перспективы развития винного туризма в Ростовской области

Винный туризм является важнейшей составляющей винодельческой отрасли во многих странах мира. С одной стороны, это один из наиболее эффективных каналов продвижения вин и винной культуры как таковой, а с другой, этот вид туризма способен самостоятельно генерировать немалый турпоток, что особенно важно для курортных регионов с ярко выраженной сезонностью. Формы винного туризма многообразны: участие туристов в работе на виноградниках, дегустации, винные диеты и винные спа и др.; винная составляющая также может присутствовать в программах гастрономического, экологического («зеленого») и агротуризма. Все это способствует постоянному росту популярности винного туризма.

Существующие в данный момент в Ростовской области объекты винного туризма во многом несут на себе те же проблемы, что и винодельческая отрасль в целом. Инфраструктуру винного туризма предстоит создавать фактически с нуля, развивая индивидуальный подход к гостям. В качестве образца для подражания логично использовать опыт таких известных винодельческих регионов, как Бордо или Тоскана, где винный туризм является самостоятельным направлением.

Интеграция винного туризма в туристическую отрасль региона позволит, прежде всего, сформировать существенный дополнительный поток туристов. В проекте уже участвуют четыре компании − «Шато Эльбузд»,

«ВиннаБани», «Цымлянская винодельня» и «Вилла Звезда». Эногастрономический Тур выходного дня «Винодельни Дона» был презентован на международной выставке «ИнтурМаркет–2015» в Москве. Винодельня «Вилла звезда» замыкает туристический маршрут, состоящий из четырех предприятий отрасли. На начальном этапе идею поддержали два крупных игрока туристического рынка России – «Роза ветров» и области – «Татьяна Трэвэл Тур» [38].

Уже имеющаяся практика демонстрирует, что даже без какой-либо рекламы одно малое винодельческое хозяйство способно привлекать 500−700 человек в год, а при дополнительном продвижении поток можно увеличить примерно до 2 тысяч человек. В случае реализации целевых показателей настоящей Стратегии регион может получить дополнительно сотни тысяч туристов в год. Это обеспечит не только дополнительный доход предприятиям и, как следствие, расширение налогооблагаемой базы, но и создание новых рабочих мест (в среднем один турист обеспечивает 4 рабочих места). Таким образом, потенциальная емкость рынка винного туризма в Ростовской области может быть вполне сопоставима с оборотом собственно винодельческой отрасли. Винный кластер может давать не только хорошие экономические результаты, но и повысить уровень туристической привлекательности региона, что будет благоприятствовать развитию интереса к нашему региону на федеральном и международном уровне.

Гастрономический туризм – важное смежное направление для винного туризма. Высокая гастрономичность донских вин объективно способствует тому, что предприятия общественного питания являются эффективным каналом для их продвижения. Расширение предложения в сегменте качественных вин категории «ВЗНМП» может стать для местных рестораторов существенным стимулом для изменения концепции их заведений [39].

Проблемы развития винного туризма:

Плохо развитая инфраструктура туризма по винным объектам (дороги, подъезды к объектам, точки общепита, гостиницы, информация)

Сезонность проекта. Донской винный туризм сезонный. Пройти по винограднику, спуститься в погреба или продегустировать вина можно с весны до осени.

Выгоды развития винного туризма:

Виноделие и винный туризм могут и должны стать мощным источником наполнения бюджета региона, как одной из туристических изюминок.

Развитие энотуризма может иметь существенное значение не только для повышения доходов хозяев, занимающихся выращиванием винограда и производством вина, но также влиять на локальный рынок труда, вызывая увеличение налоговых отчислений, способствуя развитию других видов услуг и т.д.

Среди множества выгод, которые несет энотуризм производителям вина, особого внимания заслуживает возникновение у туристов (или иначе потребителей вина) привязанности к определенному типу вина, производимого в конкретном месте. Это означает не только рост продажи вина и, соответственно, рост доходов производителя, но также дает возможность возникновения непосредственного контакта между туристом и производителем (минуя многочисленных посредников), возможность получения от туриста важной информации, касающейся оценки предлагаемого вина [40].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сегодня виноградарством занимаются в 75 странах мира, вина создаются на всех континентах, за исключением Антарктиды – по вполне понятным причинам, и многие из прекрасных творений виноделов мало известны не только россиянам, но и жителям стран, считающихся более продвинутыми в вопросах пития. По сравнению с прошлым XIX веком, площади на земном шаре, занятые под виноградники, в целом практически удвоились. В настоящее время они составляют более 7 млн га.

Виноград выращивают в 11 республиках бывшего СССР, вина производят почти по всей территории Молдавии, в Грузии, Армении, Азербайджане, Узбекистане и Казахстане. В большинстве стран Ближнего Зарубежья винодельческая отрасль перестала развиваться после распада СССР, но всё же в некоторых странах правительство оказывает поддержку и есть хорошие перспективы в развитии виноградарства и виноделия.

В Российской Федерации при нынешней геополитической ситуации и территориальных границах основными производителями виноградо-винодельческой продукции становятся Республика Дагестан, Краснодарский край, Республика Крым, Ростовская область, Ставропольский край и, отчасти, другие регионы Юга России. Только здесь имеются оптимальные экологические и организационно-экономические условия и предпосылки для производства конкурентоспособной продукции.

Однако правительству необходимо поддержать отмеченные республики, края и в целом Южный регион в деле развития промышленного виноградарства потому, что только здесь существуют весьма благоприятные условия не только для производства конкурентоспособных вин и коньяков, но и выращивания высококачественного столового винограда с различными сроками созревания и обеспечения свежим виноградом промышленных центров страны.

Стоит подчеркнуть, что Краснодарский край как главная житница, здравница, винодельня страны имеет колоссальный потенциал в области развития виноградарства и виноделия, а также эногастрономического туризма.

Винный туризм постепенно приобретает все большую популярность.

Для развития винного туризма Краснодарский край и Республика Крым обладают огромным потенциалом.

Непосредственно в Краснодарском крае это направление только начинает выделяться в самостоятельный вид туризма и активно развиваться, но уже вызывает огромный интерес со стороны туристов, чему способствует относительная дешевизна экскурсий, а также уникальная возможность увидеть весь процесс производства своими глазами.

Несомненно, при вхождении экономики нашей страны в рыночные отношения виноградовинодельческая отрасль должна развиваться по ее законам. Ныне виноградники нужны не ради площадей, а для обеспечения высококачественным виноградом населения всей России и выработки конкурентоспособных вин и коньяков, с присвоением им названия местности или сорта.

Юг России располагает благоприятными природными ресурсами и имеет огромный потенциал в развитии виноградарства, виноделия и винного туризма.