

УДК 663.241.048.004.12/.014

DOI 10.30679/2219-5335-2022-2-74-265-285

**ИТОГИ ДЕГУСТАЦИОННОГО
КОНКУРСА ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ
ПРОДУКЦИИ «АНТИЦЕЯ-2021»***

Гугучкина Татьяна Ивановна
д-р с.-х. наук, профессор
главный научный сотрудник
научного центра «Виноделие»
e-mail: guguchkina@mail.ru

Шелудько Ольга Николаевна
д-р техн. наук, доцент
заведующая НЦ «Виноделие»
e-mail: scheludcko.olga@yandex.ru

Чемисова Лариса Эдуардовна
канд. техн. наук
старший научный сотрудник
НЦ «Виноделие»
e-mail: nognichenko@mail.ru

Антоненко Ольга Павловна
канд. техн. наук
научный сотрудник
НЦ «Виноделие»
e-mail: pastarnakova@bk.ru

Антоненко Михаил Викторович
канд. техн. наук
старший научный сотрудник
НЦ «Виноделие»
e-mail: antonenko84@bk.ru

*Федеральное государственное
бюджетное научное учреждение
«Северо-Кавказский федеральный
научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия»,
Краснодар, Россия*

UDC 663.241.048.004.12/.014

DOI 10.30679/2219-5335-2022-2-74-265-285

**RESULTS OF THE TASTING
COMPETITION OF WINE
PRODUCTS «ANTICEA-2021»***

Guguchkina Tatyana Ivanovna
Dr. Sci. Agr., Professor
Chief Research Associate
of «Wine-making» SC
e-mail: guguchkina@mail.ru

Sheludko Olga Nikolaevna
Dr. Tech. Sci., Associate Professor
Head of SC «Winemaking»
e-mail: scheludcko.olga@yandex.ru

Chemisova Larisa Eduardovna
Cand. Tech. Sci.
Senior Research Associate
of SC «Wine-making»
e-mail: nognichenko@mail.ru

Antonenko Olga Pavlovna
Cand. Tech. Sci.
Research Associate
of SC «Wine-making»
e-mail: pastarnakova@bk.ru

Antonenko Mikhail Viktorovich
Cand. Tech. Sci.
Senior Research Associate
of SC «Wine-making»
e-mail: antonenko84@bk.ru

*Federal State Budget
Scientific Institution
«North Caucasian Federal
Scientific Center of Horticulture,
Viticulture, Wine-making»,
Krasnodar, Russia*

* Исследование выполнено при финансовой поддержке Кубанского научного фонда в рамках научного проекта № МФИ-20.1/23 и частично в рамках выполнения Госзадания ФГБНУ СКФНЦСВВ

* The study was carried out with the financial support of the Kuban Science Foundation in the framework of the scientific project No. МФИ-20.1/23 and partially in the framework of the fulfillment of the State task of the FSBSI NCFNSCHVW

В материалах исследований рассмотрены результаты экспертной оценки винодельческой продукции, произведенной из винограда сортов отечественной селекции, аборигенных, автохтонных сортов, отечественных клонов интродуцированных сортов, экспериментальных сортов и форм винограда, участвовавших в дегустационном конкурсе «Антицея-2021» (г. Краснодар, Россия). Экспертная оценка качества конкурсных образцов осуществлялась по 100-балльной системе согласно рекомендациям Международной Организации Винограда и Вина (O.I.V.). В состав жюри конкурса вошли ведущие специалисты крупнейших винодельческих предприятий Краснодарского края, эксперты-дегустаторы, лидеры профессиональных союзов и объединений. На конкурс были представлены образцы винодельческой продукции, произведенной из винограда более чем 60 разных сортов из Республики Дагестан, Брянской области, Республики Адыгея, Ростовской области, Ставропольского края, Республики Крым и Краснодарского края. В качестве наград были предусмотрены кубки Гран При, золотые и серебряные медали, а также дипломы участников. По итогам дегустационного конкурса «Антицея-2021» проведено награждение участников специальными дипломами в различных номинациях: «За стабильно высокое качество винодельческой продукции им. А.А. Мерзжаниана», «За внедрение в производство сортов селекции СКФНЦСВВ им. Л.Т. Кохановой», «За высокую культуру в виноградарстве и виноделии им. К.А. Серпуховитиной», «Лучший винодел малой формы хозяйствования», «За продвижение сортов Российской селекции». Все участвовавшие в конкурсе образцы винодельческой продукции отличались особыми органолептическими свойствами и выделялись своей оригинальностью. Показано, что сочетание высокого качества продукции, обусловленного почвенно-климатическими отличиями местности и сортовыми

The research materials consider the results of an expert assessment of wine products made from grape varieties of domestic breeding, native, autochthonous varieties, domestic clones of introduced varieties, experimental varieties and forms of grapes, which participated in the tasting competition «Anticea-2021» (Krasnodar, Russia). Expert assessment of the quality of competitive samples was carried out on a 100-point system in accordance with the recommendations of the International Organization of Vine and Wine (O.I.V.) The jury of the competition included leading specialists from the largest wineries in the Krasnodar region, expert tasters, leaders of trade unions and associations. Samples of wine products made from grapes of more than 60 different varieties from the Republic of Dagestan, the Bryansk region, the Republic of Adygea, the Rostov region, the Stavropol region, the Republic of Crimea and the Krasnodar region were submitted to the competition. Grand Prix cups, gold and silver medals, as well as diplomas of participants were provided as awards. According to the results of the tasting competition «Anticea-2021», participants were awarded with special diplomas in various categories: «For the consistently high quality of wine products named after. A.A. Merzhanian», «For the introduction into production of varieties of NCFCHVV breeding named after. L.T. Kokhanova», «For high culture in viticulture and winemaking named after K.A. Serpukhovitina», «The best winemaker of a small form of business», «For the promotion of varieties of Russian breeding». All samples of wine products that participated in the competition were distinguished by special organoleptic properties and stood out for their originality. It is shown that the combination of high-quality products, due to edaphoclimatic differences in the area

особенностями винограда, а также технологиями производства, может способствовать выведению виноделия России на более значимый уровень конкуренции.

and varietal characteristics of grapes, as well as production technologies, can help bring Russian winemaking to a more significant level of competition.

Ключевые слова: ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС, СОРТ ВИНОГРАДА, ВИНА

Key words: TASTING COMPETITION, GRAPE VARIETY, WINES

Введение. Важное значение для популяризации отечественного виноделия имеют автохтонные сорта винограда и сорта отечественной селекции, которые придают неповторимый собственный вкус и аромат винам. Это способствует развитию деятельности предприятий винного туризма и конечно может стать визитной карточкой кубанского и российского виноделия [1-7].

Общая площадь виноградников в Краснодарском крае по состоянию на январь 2022 года – 28,3 тыс. га, это 32 % от всех площадей виноградников в России. В крае работают 86 виноградарских предприятий и 147 крестьянско-фермерских хозяйств. Винодельческая продукция экспортируется в 30 стран мира [8].

Ежегодно в регионе закладывают около 1,7 тыс. га новых виноградников, из которых 65 % отечественными саженцами. Остальные саженцы завозят преимущественно из Австрии, Италии, Франции, Сербии.

Кроме того, в данном случае мы рассматриваем сложившуюся организацию производства вина во взаимоотношениях государства и бизнеса, как перспективную для создания необходимой инфраструктуры и развития винного туризма и экспорта вина с выходом на уровень мирового признания [2-7].

В целом, эксклюзивные или изысканные вина предлагается определять, как вина, характеризующиеся превосходными целостными качественными свойствами, которые воспринимаются и ценятся людьми с учетом их экономического и культурного значения для региона [9-22].

Сегодня во всем мире отмечается растущий спрос на вина, производимые с использованием местных сортов [1-3, 6, 7, 9].

Основываясь на результатах винодельческого конкурса «Антицея-2021», производители вина могут сосредоточить внимание на популяризации культуры виноделия и продвижение вин из российского винограда.

Основными целями конкурса являлись:

- продвижение на российский и международный рынки вина качественной винодельческой продукции;
- ознакомление профессионалов рынка вина и широкой общественности с характерными и оригинальными типами винодельческой продукции, производимой в разных регионах России, посредством обнародования результатов конкурса;
- развитие сотрудничества, информационная поддержка и стимулирование развития лучших производителей винодельческой продукции;
- повышение общей культуры потребления винодельческой продукции;
- популяризация российского виноделия.

Объекты и методы исследований. На дегустационный конкурс «Антицея-2021» всего было представлено 111 образцов продукции из Республики Дагестан, Брянской области, Республики Адыгея, Ростовской области, Ставропольского края, Республики Крым и Краснодарского края (табл. 1).

Экспертная оценка качества конкурсных образцов осуществлялась по 100-балльной системе, согласно рекомендациям Международной Организации Винограда и Вина (O.I.V.)

В состав жюри конкурса вошли ведущие специалисты крупнейших винодельческих предприятий Краснодарского края, эксперты-дегустаторы, лидеры профессиональных союзов и объединений. Беспристрастность и объективность была обеспечена шифрованием образцов, без раскрытия

жюри (членам дегустационной комиссии) наименования производителей и торговых марок. Положение и информация о конкурсе «Антицея-2021» размещены на официальном сайте: <https://www.kubansad.ru/en/new/317/>.

Таблица 1 – Статистические данные по результатам конкурса «Антицея-2021»

Наименование показателя	Количество, шт.
Общее количество участников:	30
- крупные предприятия	15
- крестьянско-фермерские хозяйства и ИП	10
- научные учреждения	5
Общее количество представленных образцов	111
<i>Распределение по категориям:</i>	
БЕЛЫЕ тихие вина	20 (18 %)
РОЗОВЫЕ тихие вина	5 (4 %)
КРАСНЫЕ тихие вина	47 (42 %)
ЛИКЕРНЫЕ вина и вина под дрожжевой пленкой	20 (18 %)
КОНЬЯКИ и БРЕНДИ	16 (14 %)
Виноградные водки	3 (3 %)
Сортовой состав образцов винопродукции:	
– донские автохтоны;	
– сорта селекции СКФНЦСВВ;	
– российская и мировая селекция	
География участников:	
Республика Дагестан, Брянская область, Республика Адыгея, Ростовская область, Ставропольский край, Республика Крым и Краснодарский край	
Номинации конкурса:	
- Гран при	2
- золотые медали	29
- серебряные медали	13
- специальные призы	5

Обсуждение результатов. 22 июля 2021 года на базе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» состоялся дегустационный конкурс винодельческой продукции «Антицея-2021», проведение которого уже становится традиционным. Конкурс прошел в рамках Международного научно-практического форума «Биологизация процессов интенсификации в садоводстве и виноградарстве». Подведение итогов и торжественное награждение победителей конкурса прошло 22 сентября 2021 года на пленарном заседании форума.

Конкурс являлся открытым для научных организаций, крестьянско-фермерских хозяйств, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, любителей виноградарей-виноделов, участвующих в создании любых типов вина, коньяков и виноградных водок, произведенных из винограда сортов отечественной селекции, аборигенных, автохтонных сортов, отечественных клонов интродуцированных сортов, экспериментальных сортов и форм винограда, в том числе из сортов-интродуцентов, не включенных в Государственный реестр Российской Федерации селекционных достижений, допущенных к использованию до 2021 года. Например, Гранатовый (СКФНЦСВВ), Достойный (АЗОСВиВ), Виорика (Виерул), Цитронный Магарача (НИВиВ «Магарач»), Красностоп анапский, Красностоп золотовский, Цимлянский черный, Ливокумский и другие автохтонные сорта.

Конкурс проводился при поддержке и содействии Федерального государственного бюджетного учреждения «Российская академия наук», Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, некоммерческой организации «Союз виноградарей и виноделов России», Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, Со-

юза сомелье и экспертов России, Саморегулируемой организации «Винодельческий союз», Ассоциации производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «Кубаньвиноградко», Ассоциации «СРО «Виноградари и виноделы», Ассоциации виноделов «Честно» и Кубанского научного фонда.

В качестве наград были предусмотрены кубки Гран При, золотые и серебряные медали, а также дипломы участников.

Заявки на конкурс «Антицея-2021» подали 30 участников, среди которых было зарегистрировано:

– пятнадцать предприятий винодельческой промышленности, а именно: ЗАО «Новокубанское», ООО «Винное подворье старого грека», ООО «Мысхако», ООО «Кубань-Вино», АО «Кизлярский коньячный завод», АО «Дербентский коньячный комбинат», ООО «АПК Мильстрим – Черноморские вина», ООО Имение «Сикоры», ООО «Крымский винный завод», АО «Солнечная Долина», ООО «Олимп», ООО «Южная винная компания», ОАО АПФ «Фанагория», ООО «Нагой Вайнери», ООО «Собер Баш»;

– пять научных учреждений, среди них Всероссийский НИИ виноградарства и виноделия имени Я.И. Потапенко Филиал ФГБНУ ФРАНЦ, ООО «Инновационная Компания «Таманский Биотехнологический Центр», ФГБНУ СКФНЦСВВ, АЗОСВиВ – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ, ДСОСВиО – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ;

– десять крестьянско-фермерские хозяйства, руководителями которых являются Шуть Иван Гаврилович, Резниченко Владимир Владимирович, Марченко Василий Александрович, Алфёров Роман Юрьевич, Джиоев Георгий Элгуджевич, Скорик Игорь Иванович, Ткаченко Юрий Николаевич, Боглаев Александр Михайлович, Дробот Кирилл Олегович, Узунов Ярослав Юрьевич (см. табл. 1).

В конкурсе «Антицея-2021» участвовали образцы винодельческой продукции, произведенной из винограда белых и красных сортов (табл. 2).

Таблица 2 – Таблица конкурсных образцов
с распределением по сортам винограда

Категории продукции	Сорта винограда
БЕЛЫЕ тихие вина	Неизвестный донской, Сурученский белый, Сибирь-ковый, Ркацители, Первенец Магарача, Вионье, Цитронный Магарача, Виорика, Платовский, Кокур белый и др.
РОЗОВЫЕ тихие вина	Антарис, Цимлянский черный, Красностоп золотовский, Красностоп анапский
КРАСНЫЕ тихие вина	форма ТАНА № 62, Дмитрий, Владимир, Курчанский, Сатурн, Плечистик, Рубиновый Магарача, Цимлянский черный, Саперави Северный, Марселан, Кариньян, Достойный, Гранатовый, Красностоп анапский, Рубин АЗОС, Красностоп АЗОС, Красностоп Золотовский, Рубин Голодриги, Сыпун черный, Теремной, Антарис, Мицар, Каберне Кортис, Карменер, Голубок, Темпранильо, Качич, Саперави, Зинфандель, Фиолетта, Монарх, Эким Кара, Джеват Кара, Кефесия, Сары Пандас, Кок Пандас, Солнечнодолинский, Капсельский белый, Гарс Левелю, Фурминт и др.
ЛИКЕРНЫЕ вина и вина под дрожжевой пленкой	Мускат Юбилейный, Красностоп АЗОС, Фиолетта, Монарх, Бархатный, Антарес, Мицар, Гранатовый, Красностоп Золотовский, Памяти Зоткиной и др.
КОНЬЯКИ и БРЕНДИ	Ркацители, Подарок Магарача, Первенец Магарача, Левокумский, Бианка, Алыи Терский, Кизлярский черный
Виноградные водки	Смесь сортов отечественной селекции

По результатам дегустационного конкурса «Антицея-2021» размах экспертных оценок по белым сухим винам составил 81,7-86,6 баллов. Наивысший балл набрало вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Цитрон», производитель АО МПБК «ОЧАКОВО» филиал «ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ» и вино ледяное сладкое белое «АЙСВАЙН» из винограда сорта Цитронный Магарача, производитель ООО «Крымский винный завод». Лидеры в категории белых вин представлены на рисунке 1.

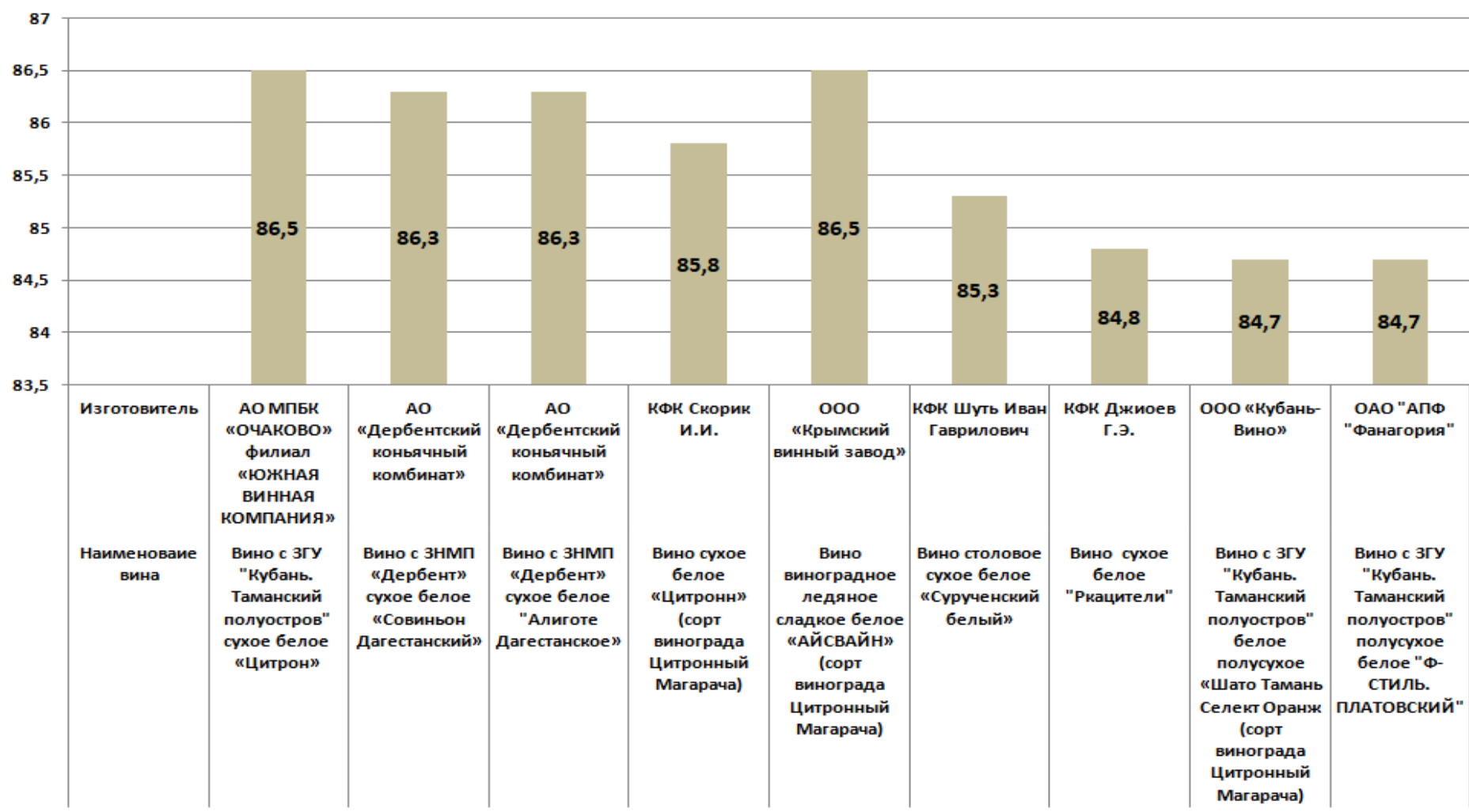


Рис. 1. Лидеры дегустационного конкурса «Антицея-2021» среди образцов белых вин

На рисунке 2 показаны итоги дегустационного конкурса «Антицея-2021» белых сухих вин, произведенных из винограда сорта Цитронный Магарача разными производителями. Следует отметить, что образцы ледяного сладкого вина «АЙСВАЙН» (ООО «Крымский винный завод») и сухое белое «Цитрон» (КФХ Скорик И.И.) были удостоены золотых медалей, набрав наибольшее количество баллов среди вин из винограда вышеуказанного сорта.

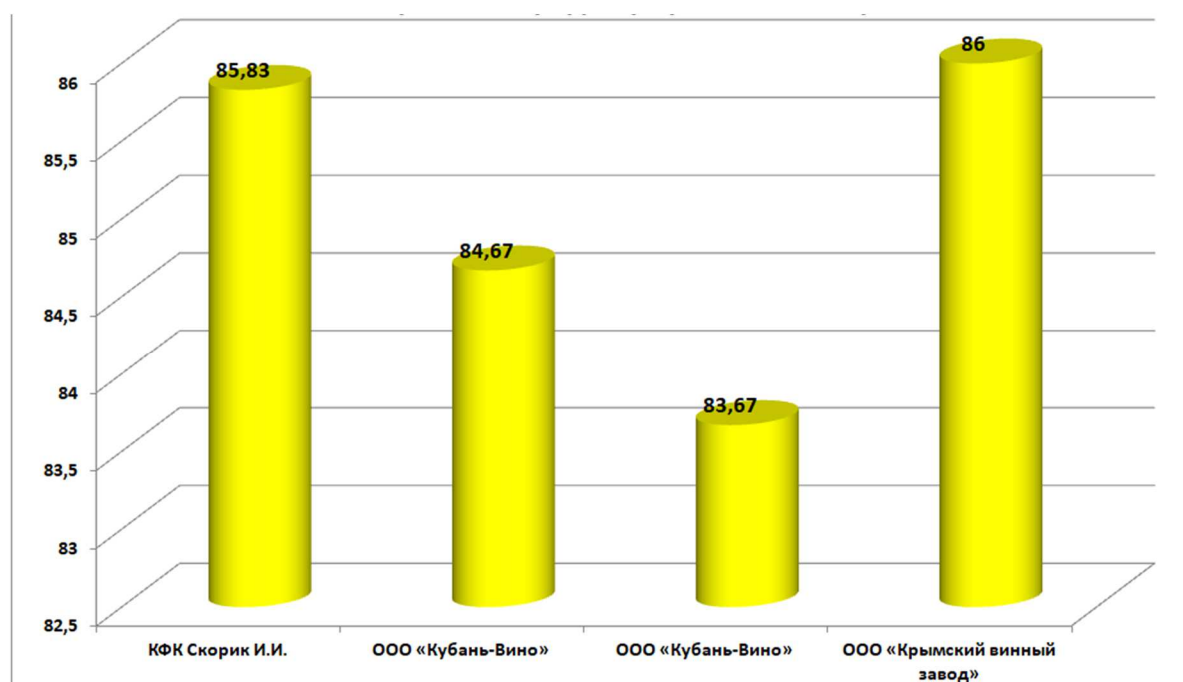


Рис. 2. Итоги дегустационного конкурса среди белых вин из винограда сорта Цитронный Магарача

Все представленные на конкурсную дегустацию образцы сухих розовых вин отличились высоким качеством и оценены выше 85,0 баллов.

Образцы вин из винограда сорта Красностоп золотовский, представленные на конкурс «Антицея-2021» ООО Имение «Сикоры», обладали оригинальными органолептическими показателями. В частности, вино с защищенным географическим указанием «Семигорье» сладкое розовое «Красностоп золотовский на террасах» было удостоено золотой медали (86,5 балла) в категории «розовые тихие вина» (рис. 3).

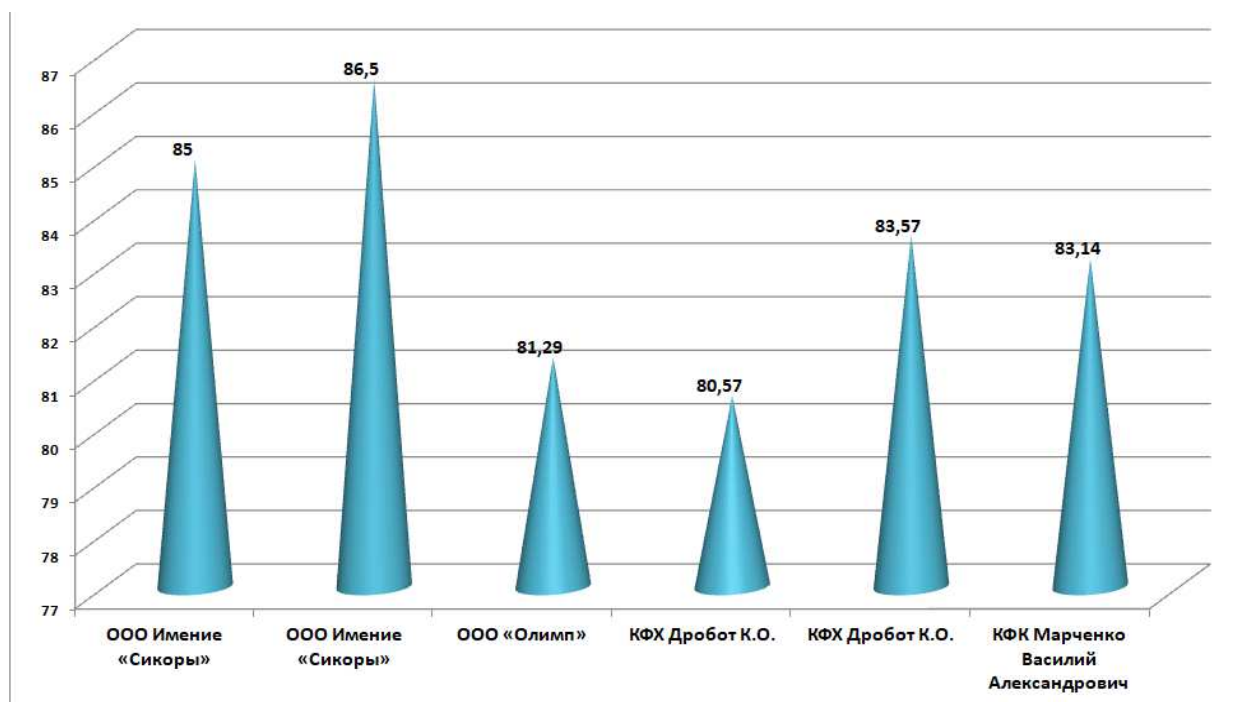


Рис. 3. Итоги дегустационного конкурса среди вин из винограда сорта Красностоп золотовский

Красные сухие вина, представленные на конкурс, были оценены в результате дегустации экспертами с достаточно широким размахом оценок (83,0-88,4 баллов). Дегустационная комиссия отметила образцы красных вин «Сыпун черный» и «Теремной», представленные ВНИИВВ им. Я.И. Потапенко Филиал ФГБНУ ФРАНЦ. Вина оценены в 85,2 балла и 85,9 балла соответственно за полноту, насыщенный гранатовый цвет, сложный, развитый аромат, бархатистый вкус и оригинальность. Наивысшие дегустационные оценки (свыше 88,0 баллов) получили два образца, представленные ОАО «АПФ «Фанагория», – вина с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» сухое красное выдержанное «САПЕРАВИ. 100 ОТТЕНКОВ КРАСНОГО» и «КРЮ ЛЕРМОНТ. КРАСНОСТОП» за высокое качество, полноту и гармоничность (рис. 4).

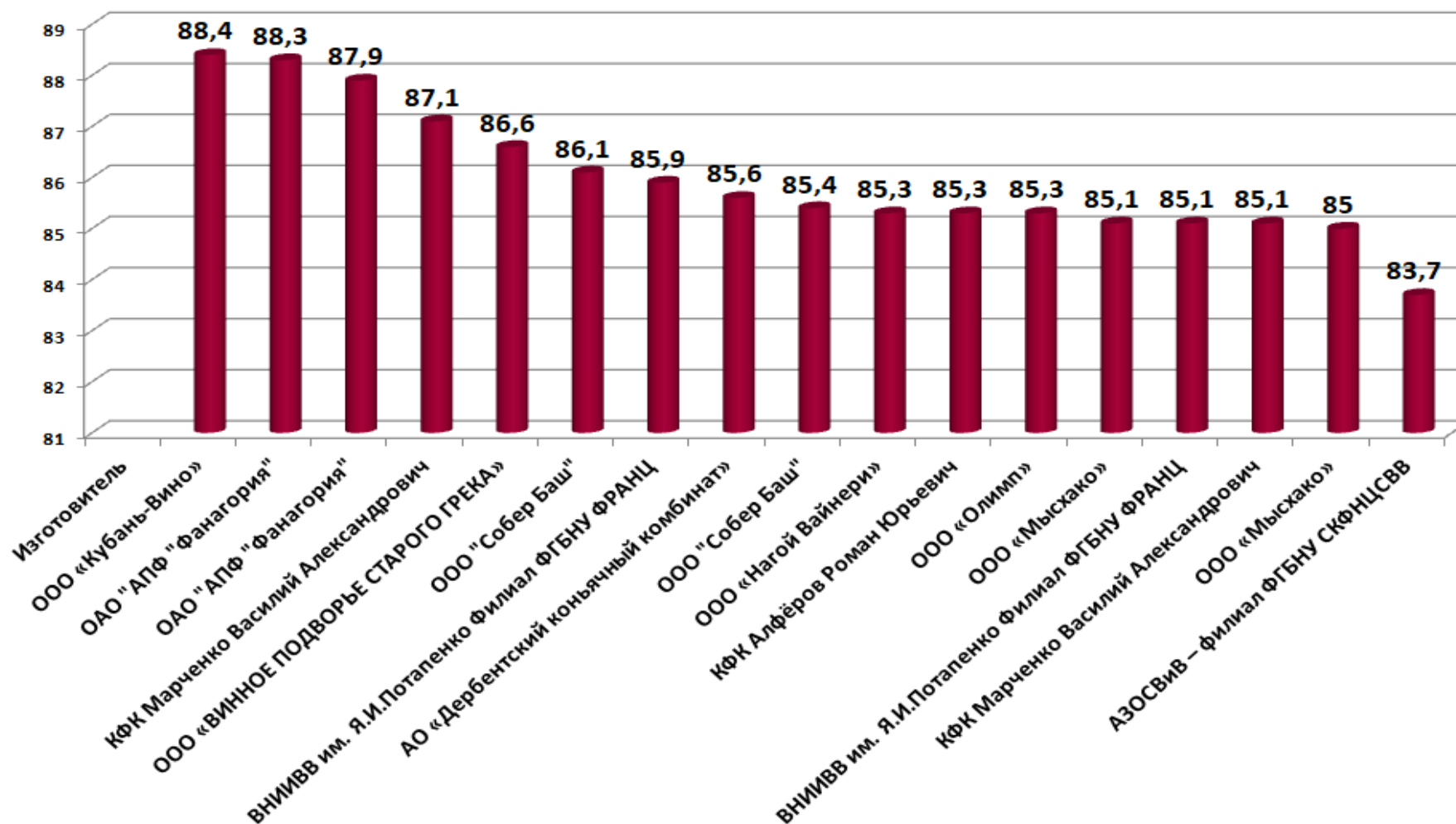


Рис. 4. Лидеры-производители красных вин по результатам дегустационного конкурса «Антицея-2021»

Красные вина из винограда сортов Красностоп золотовский и Красностоп анапский по итогам дегустационного конкурса «Антицея-2021» отличились своей самобытностью, неповторимой текстурой и гармонией. Образцы, получившие наибольшие оценки в данной категории, – вино географического наименования коллекционное красное сухое «Красностоп. Шато Тамань Резерв» ООО «Кубань-Вино» (88,4 бала) и вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» сухое красное выдержанное «КРЮ ЛЕРМОНТ КРАСНОСТОП» ОАО «АПФ «Фанагория» (87,9 балла).

Представленные на конкурс крепленые (ликерные) вина оценены высоко и удостоены значимыми наградами в сравнении с образцами других категорий вин. Диапазон оценок вин ликерного типа находился в пределах от 85,0 балла до 96,3 балла. При этом наиболее гармоничными и оригинальными признаны образцы ликерных вин урожая 2017 года и ранее, произведенные по технологии кагоров с использованием для остановки брожения спирта этилового ректифицированного (рис. 5).

Ликерные вина из винограда сорта Мицар, представленные НЦ «Виноделие» ФГБНУ СКФНЦСВВ и КФХ Боглаев А.М. характеризовались интенсивным темно-рубиновым цветом, ярким, сложным ароматом и полным, гармоничным, слаженным вкусом с долгим фруктовым послевкусием. Вино ликёрное «Мицар», получившее 91,3 балла, завоевало золотую медаль (рис. 6).

Коньяки, представленные на конкурс, получили дегустационные оценки в интервале 86,3-95,0 баллов. Наивысшей награды Гран при удостоен Российский коньяк очень старый ОС «Сараджев», произведенный АО «Кизлярский коньячный завод» (95,0 баллов) (рис. 7).

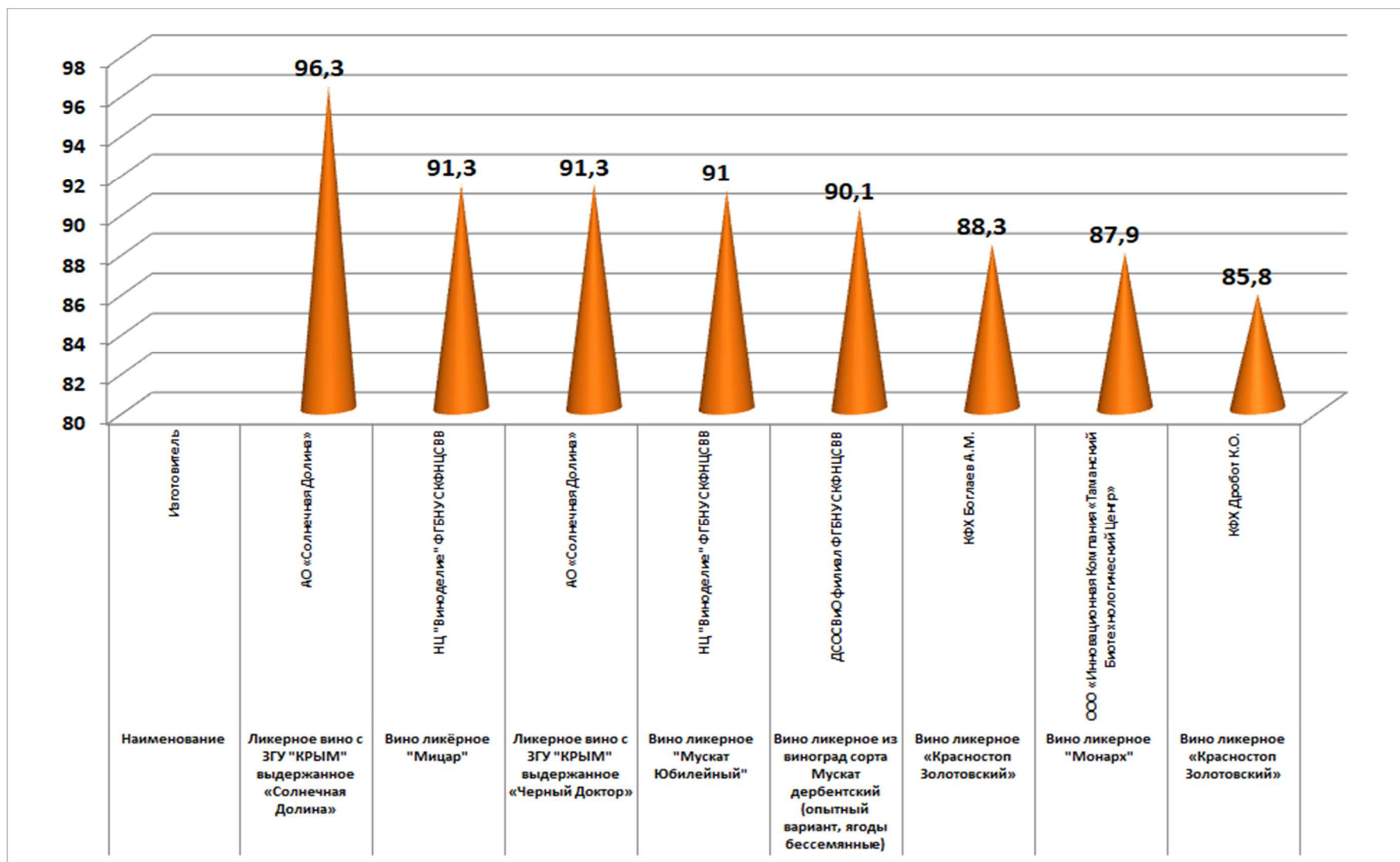


Рис. 5. Лидеры по итогам дегустационного конкурса «Антицея-2021» среди крепленых (ликерных) вин

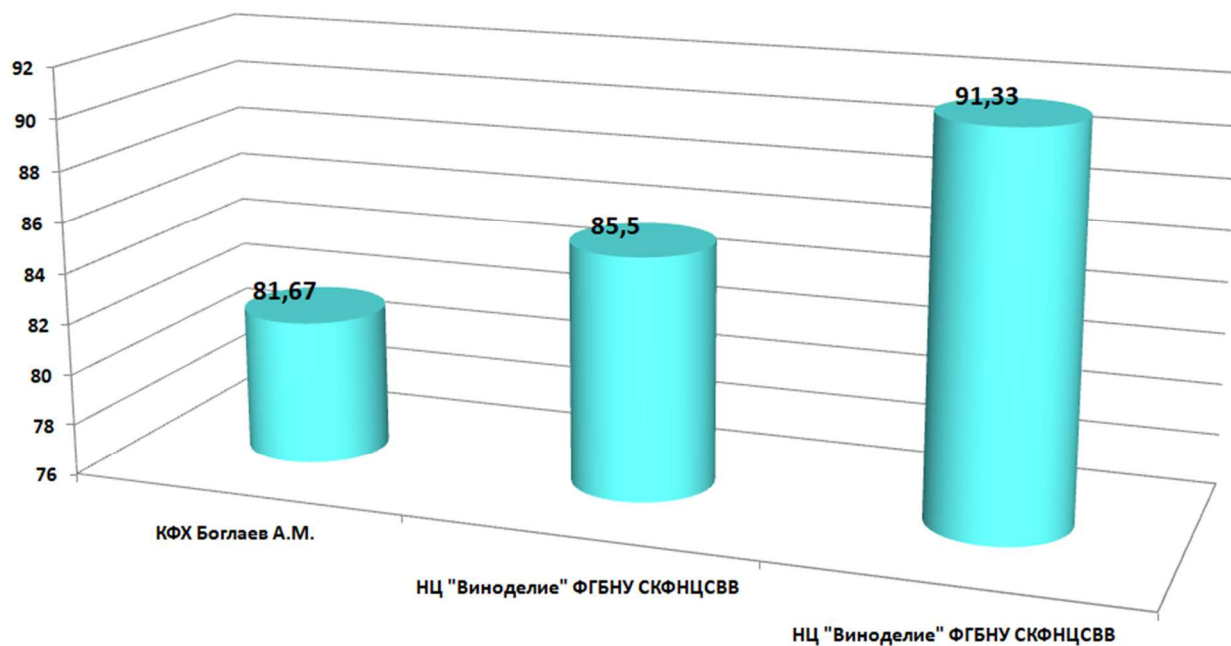


Рис. 6. Итоги дегустационного конкурса среди красных ликерных вин из винограда сорта Мицар

Среди виноградных водок, участвовавших в дегустационном конкурсе «Антицея-2021», выделился образец АО «Кизлярский коньячный завод» водка виноградная «Кизлярка» выдержанная, завоевав золотую медаль в данной категории винодельческой продукции (87,7 баллов).

По итогам дегустационного конкурса «Антицея-2021» проведено награждение участников специальными дипломами в различных номинациях: «За стабильно высокое качество винодельческой продукции им. А.А. Мержаниана», «За внедрение в производство сортов селекции СКФНЦСВВ им. Л.Т. Кохановой», «За высокую культуру в виноградарстве и виноделии им. К.А. Серпуховитиной», «Лучший винодел малой формы хозяйствования», «За продвижение сортов Российской селекции». Результаты представлены в таблице 3.

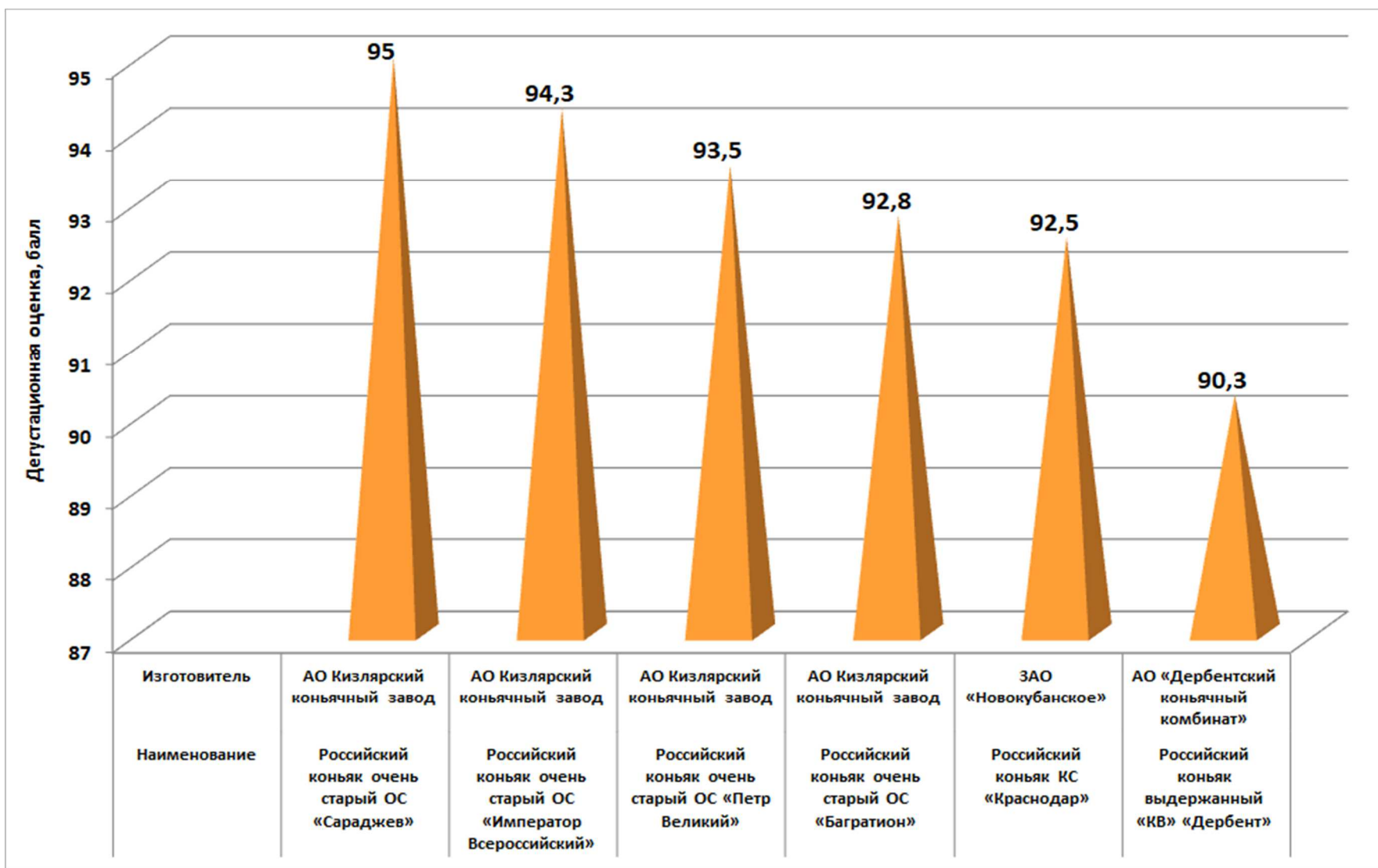


Рис. 7. Лидеры среди коньяков по результатам дегустационного конкурса «Антицея-2021»

Таблица 3 – Участники, награжденные «Специальными дипломами»
в различных номинациях

№ п/п	Наименование номинации	Участники, получившие специальный диплом в номинации
1	За стабильно высокое качество винодельческой продукции им. А.А. Мерджаниана	1. АО «Солнечная Долина» 2. ОАО «АПФ «Фанагория» 3. АО МПБК «ОЧАКОВО» филиал «ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ» 4. ООО «Кубань-Вино» 5. ООО Имение «Сикоры» 6. ООО «Мысхако» 7. ООО «Крымский винный завод» 8. ООО «АПК Мильстрим–Черно- морские вина» 9. АО Кизлярский коньячный завод 10. АО «Дербентский коньячный комбинат» 11. ЗАО «Новокубанское»
2	За внедрение сортов селекции СКФНЦСВВ им. Л.Т. Кохановой	1. КФХ Боглаев А.М. 2. ООО «Собер Баш» 3. КФХ Бурацкая Е.Н. 4. КФК «Ожина» Резниченко Влади- мир Владимирович
3	За высокую культуру в виноградарстве и виноделии им. К.А. Серпуховитиной	1. ФГБНУ СКФНЦСВВ 2. АЗОСВиВ – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ 3. ВНИИВВ им. Я.И. Потапенко Фи- лиал ФГБНУ ФРАНЦ 4. ДСОСВиО – филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ
4	Лучший винодел малой формы хозяйствования	1. КФК Скорик И.И. 2. ИП КФХ Узунов Я.Ю. 3. КФХ Дробот К.О. 4. КФК Марченко Василий Алексан- дрович 5. КФК Алфёров Роман Юрьевич
5	За продвижение сортов Российской селекции	1. КФК Шуть Иван Гаврилович 2. ООО «Инновационная компания» Таманский биотехнологический центр» 3. ООО «Нагой Вайнери»

Выводы. На дегустационный конкурс «Антицея-2021» представлены образцы винодельческой продукции, произведенной из винограда более чем 60 разных сортов. Все участвовавшие в конкурсе образцы винодельческой продукции отличались особыми органолептическими свойствами и выделялись своей оригинальностью.

Результаты прошедшего конкурса показали, что многие образцы, произведенные из винограда отечественной селекции, автохтонных сортов, обладали уникальными органолептическими свойствами и продемонстрировали огромный потенциал этих сортов для производства винопродукции премиум класса.

В целом, предполагается, что подобные дегустационные конкурсы будут способствовать продвижению селекционных достижений в жизнь, ознакомлению профессионалов рынка вина и широкой общественности с характерными и оригинальными типами винодельческой продукции, производимой в разных регионах России посредством обнародования результатов.

Итоги дегустационного конкурса «Антицея-2021» позволили расширить знания о сортовом потенциале виноградного растения в зависимости от места его произрастания и технологий производства винодельческой продукции.

Селекционерами создано значительное количество новых сортов винограда, отличающихся высоким качеством продукции и другими полезными хозяйственно-биологическими свойствами, которые могут оказаться особенно эффективными в производстве вин премиум класса.

Исследование выполнено при финансовой поддержке Кубанского научного фонда в рамках научного проекта № МФИ-20.1/23 и частично в рамках государственного задания Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (№ 0689-2019-0007).

Литература

1. Вениамин Кондратьев: развитие виноградарства на основе сортов местной селекции станет визитной карточкой кубанского и российского виноделия [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://admkrain.krasnodar.ru/content/1131/show/605012/> (дата обращения: 18.10.2021).

2. Агеева Н.М., Маркосов В.А., Ильина И.А., Дергунов А.В. Фенольные соединения красных сортов винограда, произрастающих в Краснодарском крае // Химия растительного сырья. 2021. № 2. С. 201-208. <https://doi.org/10.14258/jcprm.2021027427>.
3. Ильницкая Е.Т., Агеева Н.М., Пята Е.Г., Прах А.В., Котляр В.К. Сорта винограда Алькор и Гранатовый для высококачественного виноделия [Электронный ресурс] // Плодоводство и виноградарство Юга России. 2021. № 70(4). С. 38-47. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/21/04/04.pdf>. DOI: 10.30679/2219-5335-2021-4-70-38-47 (дата обращения: 10.03.2022).
4. Ароматобразующий комплекс красных сухих вин «Кара-Койсу» при использовании штамма *Saccharomyces Cerevisiae* Y-4270 [Электронный ресурс] / С.Ц. Котенко [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. 2021. № 67(1). С. 343357. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/21/01/24.pdf>. DOI: 10.30679/2219-5335-2021-1-67-343-357 (дата обращения: 10.03.2022).
5. Шелудько О.Н., Стрижов Н.К., Косарев Е.С., Шелудько Н.О. Сравнительный анализ физико-химических свойств сортовых красных вин, исследованных разными методами // Известия ВУЗов. Пищевая технология. 2021. № 2-3. С. 88-92. <https://doi.org/10.26297/0579-3009.2021.2-3.21>.
6. Якименко Е.Н., Митрофанова Е.А., Дергунов А.В., Агеева Н.М., Шелудько О.Н. Характеристика виноматериалов из красных технических сортов винограда селекции АЗОСВиВ [Электронный ресурс] // Плодоводство и виноградарство Юга России. 2021. № 72(6). С. 277-288. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/21/06/18.pdf>. DOI: 10.30679/2219-5335-2021-6-72-277-288 (дата обращения: 10.03.2022).
7. Гугучкина Т.И., Прах А.В., Антоненко М.В., Якименко Е.Н., Трошин Л.П. Использование перспективных сортов винограда и новых технологий для создания высококачественных вин юга России // Виноделие и виноградарство. № 2. 2021.
8. На Кубани расширят меры государственной поддержки виноградарей и виноделов [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://tass.ru/ekonomika/12794445> (дата обращения 28.10.2021).
9. Özlem Güzel, Rüya Ehtiyar, Chris Ryan The Success Factors of wine tourism entrepreneurship for rural area: A thematic biographical narrative analysis in Turkey // Journal of Rural Studies, V. 84, 2021, P. 230-239, <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.04.021>.
10. Wookhyun An, Silverio Alarcón Rural tourism preferences in Spain: Best-worst choices // Annals of Tourism Research, V. 89, 2021, 103210. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2021.103210>.
11. Pascual Romero, Josefa María Navarro, Pablo Botía Ordaz Towards a sustainable viticulture: The combination of deficit irrigation strategies and agroecological practices in Mediterranean vineyards. A review and update // Agricultural Water Management, V. 259, 2022, 107216. <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2021.107216>.
12. David Priilaid, Roy Ballantyne, Jan Packer A “blue ocean” strategy for developing visitor wine experiences: Unlocking value in the Cape region tourism market // Journal of Hospitality and Tourism Management, V. 43, 2020, P. 91-99. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.01.009>.
13. Larisa Minasyan, Anna Kaneeva and Natalia Reshetnikova Perspectives of wine tourism development in Rostov region // E3S Web Conf., 273 (2021) 09016, <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202127309016>.
14. Warwick Frost, Jennifer Frost, Paul Strickland, Jennifer Smith Maguire Seeking a competitive advantage in wine tourism: Heritage and storytelling at the cellar-door // International Journal of Hospitality Management, V. 87, 2020, 102460, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102460>.
15. Lydia Hayward, Heather Jantzi, Amy Smith, Matthew B. McSweeney How do consumers describe cool climate wines using projective mapping and ultra-flash profile? // Food Quality and Preference, V. 86, 2020, 104026, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104026>.
16. Manuel Malfeito-Ferreira // Fine wine flavour perception and appreciation: Blending neuronal processes, tasting methods and expertise // Trends in Food Science & Technology, V. 115, 2021, P. 332-346. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.053>

17. Sara Ferrero-del-Teso, Alejandro Suárez, Chelo Ferreira, Daniele Perenzoni, Panagiotis Arapitsas, Fulvio Mattivi, Vicente Ferreira, Purificación Fernández-Zurbano, María-Pilar Sáenz-Navajas Modeling grape taste and mouthfeel from chemical composition // Food Chemistry, V. 371, 2022, 131168. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131168>
18. Gabriele Scozzafava, Francesca Gerini, Fabio Boncinelli, Caterina Contini, Leonardo Casini How much is a bottle of conventional, organic or biodynamic wine worth? Results of an experimental auction // Food Quality and Preference, V. 93, 2021, 104259. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104259>
19. Gemma K. Lewis, Anne Hardy, Martha P. Wells, Fiona L. Kerslake Using mobile technology to track wine tourists // Annals of Tourism Research Empirical Insights, V. 2, Issue 2, 2021, 100022, <https://doi.org/10.1016/j.annale.2021.100022>.
20. Susana Andreia Salgueiro Rachão, Zélia de Jesus Breda, Carlos de Oliveira Fernandes, Veronique Nelly Paul Marie Joukes // Drivers of experience co-creation in food-and-wine tourism: An exploratory quantitative analysis // Tourism Management Perspectives, V. 37, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100783>.
21. Mark A. Bonn, Howook (Sean) Chang, Meehee Cho The environment and perceptions of wine consumers regarding quality, risk and value: Reputations of regional wines and restaurants // Journal of Hospitality and Tourism Management, V. 45, 2020, P. 203-212. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.08.004>.
22. Juan Pablo Torres, Jose Ignacio Barrera, Martin Kunc, Steve Charters The dynamics of wine tourism adoption in Chile // Journal of Business Research, V. 127, 2021, P. 474-485. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.06.043>.

References

1. Veniamin Kondrat'ev: razvitie vinogradarstva na osnove sortov mestnoj selekcii stanet vizitnoj kartochkoj kubanskogo i rossijskogo vinodeliya [Elektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: <https://admkrain.krasnodar.ru/content/1131/show/605012/> (data obrashcheniya: 18.10.2021).
2. Ageeva N.M., Markosov V.A., Il'ina I.A., Dergunov A.V. Fenol'nye soedineniya krasnyh sortov vinograda, proizrastayushchih v Krasnodarskom krae // Himiya rastitel'nogo syr'ya. 2021. № 2. S. 201-208. <https://doi.org/10.14258/jcprm.2021027427>.
3. Il'nickaya E.T., Ageeva N.M., Pyata E.G., Prah A.V., Kotlyar V.K. Sorta vinograda Al'kor i Granatovyj dlya vysokokachestvennogo vinodeliya [Elektronnyj resurs] // Plodovodstvo i vinogradarstvo Yuga Rossii. 2021. № 70(4). S. 38-47. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/21/04/04.pdf>. DOI: 10.30679/2219-5335-2021-4-70-38-47 (data obrashcheniya: 10.03.2022).
4. Aromatobrazuyushchij kompleks krasnyh suhij vin «Kara-Kojsu» pri ispol'zovanii shtamma *Saccharomyces Cerevisiae* Y-4270 [Elektronnyj resurs] / S.C. Kotenko [i dr.] // Plodovodstvo i vinogradarstvo Yuga Rossii. 2021. № 67(1). S. 343357. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/21/01/24.pdf>. DOI: 10.30679/2219-5335-2021-1-67-343-357 (data obrashcheniya: 10.03.2022).
5. Shelud'ko O.N., Strizhov N.K., Kosarev E.S., Shelud'ko N.O. Sravnitel'nyj analiz fiziko-himicheskijh svojstv sortovyh krasnyh vin, issledovannyh raznymi metodami // Izvestiya VUZov. Pishchevaya tekhnologiya, 2021. № 2-3, S. 88-92. <https://doi.org/10.26297/0579-3009.2021.2-3.21>.
6. Yakimenko E.N., Mitrofanova E.A., Dergunov A.V., Ageeva N.M., Shelud'ko O.N. Harakteristika vinomaterialov iz krasnyh tekhnicheskijh sortov vinograda selekcii AZOSViV [Elektronnyj resurs] // Plodovodstvo i vinogradarstvo Yuga Rossii. 2021. № 72(6). S. 277-288. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/21/06/18.pdf>. DOI: 10.30679/2219-5335-2021-6-72-277-288 (data obrashcheniya: 10.03.2022).
7. Guguchkina T.I., Prah A.V., Antonenko M.V., Yakimenko E.N., Troshin L.P. Ispol'zovanie perspektivnyh sortov vinograda i novykh tekhnologij dlya sozdaniya vysokokachestvennyh vin yuga Rossii // Vinodelie i vinogradarstvo. № 2. 2021.

8. Na Kubani rasshiryat mery gosudarstvennoj podderzhki vinogradarej i vinodelov [Elektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: <https://tass.ru/ekonomika/12794445> (data obrashcheniya 28.10.2021).
9. Özlem Güzel, Rüya Ehtiyar, Chris Ryan The Success Factors of wine tourism entrepreneurship for rural area: A thematic biographical narrative analysis in Turkey // *Journal of Rural Studies*, V. 84, 2021, P. 230-239. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.04.021>.
10. Wookhyun An, Silverio Alarcón Rural tourism preferences in Spain: Best-worst choices // *Annals of Tourism Research*, V. 89, 2021, 103210. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2021.103210>.
11. Pascual Romero, Josefa María Navarro, Pablo Botía Ordaz Towards a sustainable viticulture: The combination of deficit irrigation strategies and agroecological practices in Mediterranean vineyards. A review and update // *Agricultural Water Management*, V. 259, 2022, 107216. <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2021.107216>.
12. David Priilaid, Roy Ballantyne, Jan Packer A “blue ocean” strategy for developing visitor wine experiences: Unlocking value in the Cape region tourism market // *Journal of Hospitality and Tourism Management*, V. 43, 2020, P. 91-99. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.01.009>.
13. Larisa Minasyan, Anna Kaneeva and Natalia Reshetnikova Perspectives of wine tourism development in Rostov region // *E3S Web Conf.*, 273 (2021) 09016, <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202127309016>.
14. Warwick Frost, Jennifer Frost, Paul Strickland, Jennifer Smith Maguire Seeking a competitive advantage in wine tourism: Heritage and storytelling at the cellar-door // *International Journal of Hospitality Management*, V. 87, 2020, 102460. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102460>
15. Lydia Hayward, Heather Jantzi, Amy Smith, Matthew B. McSweeney How do consumers describe cool climate wines using projective mapping and ultra-flash profile? // *Food Quality and Preference*, V. 86, 2020, 104026, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104026>.
16. Manuel Malfeito-Ferreira // Fine wine flavour perception and appreciation: Blending neuronal processes, tasting methods and expertise // *Trends in Food Science & Technology*, V. 115, 2021, P. 332-346. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.053>
17. Sara Ferrero-del-Teso, Alejandro Suárez, Chelo Ferreira, Daniele Perenzoni, Panagiotis Arapitsas, Fulvio Mattivi, Vicente Ferreira, Purificación Fernández-Zurbano, María-Pilar Sáenz-Navajas. Modeling grape taste and mouthfeel from chemical composition // *Food Chemistry*, V. 371, 2022, 131168. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131168>
18. Gabriele Scozzafava, Francesca Gerini, Fabio Boncinelli, Caterina Contini, Leonardo Casini How much is a bottle of conventional, organic or biodynamic wine worth? Results of an experimental auction // *Food Quality and Preference*, V. 93, 2021, 104259, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104259>
19. Gemma K. Lewis, Anne Hardy, Martha P. Wells, Fiona L. Kerslake Using mobile technology to track wine tourists // *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, V. 2, Issue 2, 2021, 100022. <https://doi.org/10.1016/j.annale.2021.100022>.
20. Susana Andreia Salgueiro Rachão, Zélia de Jesus Breda, Carlos de Oliveira Fernandes, Veronique Nelly Paul Marie Joukes // Drivers of experience co-creation in food-and-wine tourism: An exploratory quantitative analysis // *Tourism Management Perspectives*, V. 37, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100783>.
21. Mark A. Bonn, Howook (Sean) Chang, Meehee Cho. The environment and perceptions of wine consumers regarding quality, risk and value: Reputations of regional wines and restaurants // *Journal of Hospitality and Tourism Management*, V. 45, 2020, P. 203-212. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.08.004>.
22. Juan Pablo Torres, Jose Ignacio Barrera, Martin Kunc, Steve Charters The dynamics of wine tourism adoption in Chile // *Journal of Business Research*, V. 127, 2021, P. 474-485. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.06.043>.