

ПЕРВЫЙ БЕЛОРУССКИЙ ВИНОГРАДНИК

Тринадцать лет назад в Пинском районе заложили первый в Беларуси промышленный виноградник. Скептики предписывали этому проекту скорый крах. Говорили, что в наших широтах заниматься виноградным виноделием сложно, более того — невозможно. Однако сегодня ОАО «Пинский винодельческий завод», вопреки неутешительным прогнозам, готово удивить потребителя своими новинками.

Здесь, в 15 километрах от Пинска, не только сохранили виноградники, но и расширяют их площади, строят планы на будущее. Корреспондент «Р» отправился на Полесье и убедился, что при должном подходе и в наших климатических условиях виноделие может быть вполне прибыльным делом. А из белорусских яблок можно производить даже традиционные французские напитки!

Человека в виноделии несведущего на Пинщине жлет немало удивительных открытий. Они поджидают буквально на каждом шагу.

«УАЗ» мчится вдоль виноградников, которым, кажется, нет конца. В качестве экскурсовода — Степан Сидорчук. Именно он отвечает за качество и количество пинского винограда. Человек увлеченный, о своей работе он может рассказывать сутки напролет. Двенадцать лет Степан Иванович работал в Италии, на одном из крупнейших в мире предприятий по выращиванию саженцев винограда. Теперь свой богатый опыт он применяет на родине:

— Не раз приходилось слышать, что заниматься виноградным виноделием в Беларуси невозможно. Мол, природные условия не те. Когда-то, еще при Хрущеве, у нас пробовали выращивать виноград по распоряжению Совмина. Из этой затеи ничего не вышло. Почему? Все просто. Во-первых, ни южные сорта винограда, ни



БЕЛОРУССКОЕ ВИНОДЕЛИЕ: УЖЕ НЕ МИФ, А РЕАЛЬНОСТЬ



помощники — органические вещества. Используют отходы от переработки яб-

а освободившиеся мощности использовать для производства крепких напитков. К примеру, буквально на днях на полках пинских магазинов появился оригинальный «Кальвадос Сан—Сальвадор». Технологии его производства аналогичны французским, которые остаются неизменными на протяжении столетий. В основе этого напитка — яблочный дистиллят. Он выдерживается в подготовленных бочках, настаивается на дубовой щепе, высушенной и обожженной особым способом. Сегодня обработанная щепка поставляется из Германии, Канады и Украины, но в Пинске осваивают технологию обработки белорусского дуба.

Заместитель директора ОАО «Пинский винодельческий завод» по производству Лилия Петрукович рассказывает, что при производстве крепких напитков из яблочного дистиллята не применяются искусственные красители и ароматизаторы. Только проверенное, натуральное сырье:

— Мы не используем даже сернистый ангидрид — антиокислитель, который присутствует практически во всей подобной продукции. Яблоки мы выращиваем сами, а также закупаем у заготовителей. Площадь нашего сада — 24 га, и мы планируем его расширять. Все сырье проходит жесткий контроль. Из яблок получаем сок, который сбраживается и пропускается через перегонную установку. В итоге получается спирт крепостью 68 — 70 градусов. Он «зреет» как минимум полгода. То есть фактически применяется коньячная технология. Только вместо винограда мы используем яблоки. Подобные производства распространены во Франции.

Руководство ОАО «Пинский винодельческий завод» рассчитывает, что белорусы по достоинству оценят новинки предприятия: крепкие напитки «Кальвадос Сан—Сальвадор», «Эйфория», «Глостер».

«Качество» — пожалуй, именно это слово довелось слышать на предприятии чаще всего. Директор завода Александр Пинчук убежден — завоевать позиции на рынке с высокой конкуренцией можно, только предложив по-настоящему качественный продукт:

— Все алкогольные напитки, которые мы выводим на внутренний рынок, — результат многолетнего труда всего нашего коллектива. Мы строго соблюдаем технологии и следим за качеством на каждом этапе производства. Наша главная цель — создать самобытный и узнаваемый белорусский продукт. Поставить

— Лучшие немецкие напитки производят из винограда, выращенного в подобных климатических условиях. Ягоду даже специально подмораживают для производства так называемого «Eiswein». Так что мы всерьез намерены разрушить стереотип о том, что виноград, выращенный в Беларуси, для виноделия не годится. И первая партия нашего напитка «Альфа Пина» получила хорошие отзывы. Правда, основная часть виноградников еще слишком молода для плодоношения, поэтому пока «Альфа Пина» выпускается в небольших объемах. Но это только пока. Уже в этом году мы намерены выпустить 75 тысяч бутылок виноградного напитка урожая 2015 года.

— Не раз приходилось слышать, что заниматься виноградным виноделением в Беларуси невозможно. Мол, природные условия не те. Когда-то, еще при Хрущеве, у нас пробовали выращивать виноград по распоряжению Совмина. Из этой затеи ничего не вышло. Почему? Все просто. Во-первых, ни южные сорта винограда, ни традиционные технологии его выращивания для наших условий действительно не подходят. Но даже если сорт подобран верно, необходимо правильно сформировать куст, распределить нагрузку. Иначе ягода не вызреет и для виноделия не подойдет. Теперь у нас есть все необходимое для того, чтобы получать в наших условиях качественный продукт. А главное — это знания, опыт и технологии.

Виноградники, укутанные снегом, — потрясающее зрелище. Но даже сейчас, в начале февраля, здесь кипит работа. Несколько женщин обрезают кусты, создают основу будущего урожая. Степан Иванович комментирует:

— Общая площадь виноградников — 70 га, из них плодоносит пока 20. Виноградники требуют постоянного ухода. Сейчас наши сотрудники отсоединяют кусты от проволоки, обрезают их. Когда эта работа будет завершена, начнем подвязку, будем формировать «плечи», распределять нагрузку. Словом, работа не прекращается даже зимой.

Виноградарь идет вдоль рядов. Рассказывает, что для подкормки пинского винограда химикаты не используются. Главные



помощники — органические вещества. Используют отходы от переработки яблок, опилки, торфокрошку, обрезанную лозу.

— В Италии мы обрабатывали саженцы химикатами каждую неделю. Надевали маски, потому что дышать было просто невозможно. Здесь использовать химикаты причин нет — наши виноградники еще молодые, а в Италии они растут на одном и том же месте десятилетиями, поэтому и подвержены болезням.

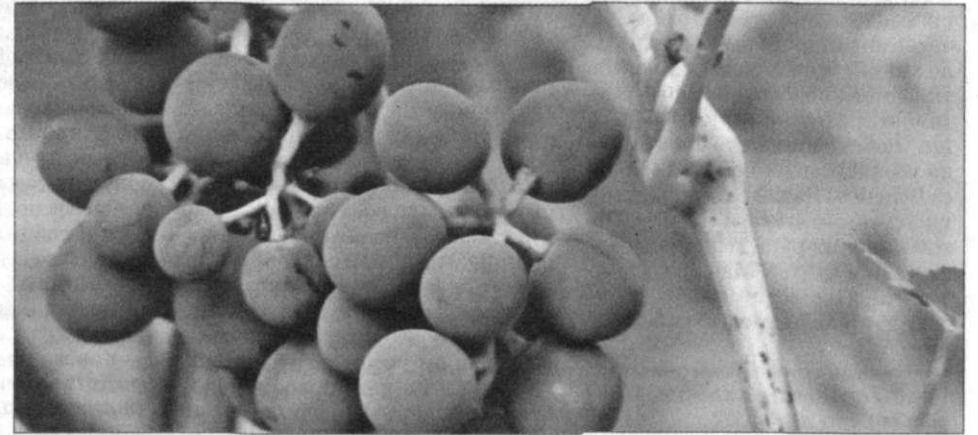
Пинчане постоянно экспериментируют с новыми сортами винограда на специально отведенной площадке. Здесь работали с 60 сортами, но хорошо зарекомендовали себя только 10. Американская «Альфа», по мнению Степана Ивановича, — оптимальный технический сорт для наших условий. Морозоустойчив и не подвержен болезням. К тому же недавно завод заключил договор о научном сопровождении со Смоленским виноградным питомником. Здесь вывели «Русский зимостойкий виноград», который также неплохо прижился в наших широтах.

Директор ОАО «Пинский винодельческий завод» Александр Пинчук оптимизм опытного виноградаря разделяет:



питка «Альфа Пина» получила хорошие отзывы. Правда, основная часть виноградников еще слишком молода для плодоношения, поэтому пока «Альфа Пина» выпускается в небольших объемах. Но это только пока. Уже в этом году мы намерены выпустить 75 тысяч бутылок виноградного напитка урожая 2015 года.

Еще одно перспективное направление — выпуск крепких алкогольных напитков из яблочного дистиллята. На заводе реализован крупный инвестиционный проект по производству фруктовых дистиллятов и ал-



когольных напитков на их основе. Объем инвестиций — порядка 30 млрд рублей. Проект финансировался из инновационных фондов Брестского облисполкома и концерна «Белгоспищепром». На территории предприятия построили новый цех, в котором установлена дистилляционная установка непрерывного действия высотой с пятиэтажный дом. Ее мощность — до 1200 декалитров спирта в сутки. На постсоветском пространстве наличием подобных установок могут похвастать разве что специализированные предприятия Молдовы и Краснодарского края. В Беларуси ничего подобного нет.

Сегодня в структуре производства ОАО «Пинский винодельческий завод» почти 90% занимают недорогие плодовые напитки. Однако руководство предприятия намерено постепенно сокращать их выпуск,

— Все алкогольные напитки, которые мы выводим на внутренний рынок, — результат многолетнего труда всего нашего коллектива. Мы строго соблюдаем технологии и следим за качеством на каждом этапе производства. Наша главная цель — создать самобытный и узнаваемый белорусский продукт. Поставить напиток на полку сегодня не проблема. Гораздо важнее, чтобы, купив его единожды, потребитель сделал вторую покупку. Поэтому мы тщательно отслеживаем продажи и прислушиваемся к отзывам потребителей.

Уже в этом году пинские виноделы планируют значительно расширить линейку крепких напитков, выпускаемых на основе яблочного дистиллята. На предприятии убеждены: строгое соблюдение технологий, накопленный опыт и профессионализм вкпе с грамотно выстроенной маркетинговой политикой позволят новой продукции занять свою нишу на белорусском рынке.

Павел ЮШКЕВИЧ

УНП 200110728 ©

Полезный адрес:
ОАО «Пинский винодельческий завод».
Брестская область,
Пинский район, пос. Садовый,
ул. Советская, 2.
www.pinskivino.com