

ГЛАВНАЯ > UAMADE

Beukush winery – вино як мистецтво



Виноробство в Україні – справа досить нова, а тому у людей, котрі за неї беруться, роботи багато. І ведеться вона в різних напрямках: і освоєння технологій виготовлення вина, і боротьба за саму можливість його продавати, і формування культури споживання вина у нашій країні. Останнє, напевне, чи не найважливіше. Адже, на жаль, мало хто з нас знає, яким має бути вино, як визначити його якість, як його поєднувати з стравами та як пити.

Про те, як виготовляється справжнє натуральне вино та про особливості сучасного вітчизняного виноробства спеціально для Food&dmoood розповіла **Лідія Лелеченко**, SMM та маркетинг-менеджер сімейної виноробні Beukushwinery, що розташована на Бейкушському мисі напобалік Очакова (Миколаївська обл.)

- Коли було засноване господарство Beukushwinery? Які цілі ставили перед собою?

- Виноробня «Бейкуш» була заснована у 2010 році. Основною ідеєю стало бажання

створювати в Україні вина, які за своєю якістю та органолептичними властивостями не поступаються, а можливо й перевершують вина Європи та Нового Світу. Все починалося із експериментів, посадки власних виноградних лоз, закупівлі необхідного обладнання... І так продовжується й зараз, адже насправді виноробня не перестає розвиватися. Наша ціль – популяризація українського виноробства середнього та малого масштабу, ми орієнтуємось на європейські стандарти, намагаємось донести до споживача, що можна пити щось не тільки «солоденьке».

- Певний час ви закупували виноград у інших господарств, а потім засадили власні виноградники. Яка їх площа та які урожаї збираєте?

- Сьогодні ми маємо 11 гектарів власних виноградників і вже повністю відмовились від купівлі винограду від інших господарств. Раніше ми і самі продавали наш виноград, але тепер вже думаємо повністю використовувати його для своїх вин, ділитися вже не хочеться. Врожайність завжди змінюється в залежності від погодних умов року. Але ми також намагаємось її контролювати, адже ми орієнтуємось не на кількість, а саме на якість винограду.



- Наскільки якість і смак вина залежить від винограду?

- Ми вважаємо, що вино народжується безпосередньо на винограднику, тому, звісно, виноград відіграє одну з головних ролей. Всі рослини знаходяться під нашим постійним контролем, а кожна ягідка, яка потрапляє на сортувальний стіл, проходить ручний відбір. Надзвичайно важливо, аби виноград не мав пошкоджень чи захворювань, а також знаходився у своєму оптимальному стані зрілості, – тільки тоді ми можемо говорити про можливість народження справді якісного продукту.

- Які сорти винограду вирощуєте та які вина виготовляєте?

- На наших виноградниках можна знайти всього і потрошку, адже виноробня Бейкуш постійно експериментує. Перерахувати всі по пам'яті буде навіть складно... У білих – від класичних сортів на кшталт Шардоне, Рислінгу, Совіньон Блану, до таких незвичних для України, як Альбаріньо. Так само і з червоними: Мерло, Каберне та Сапераві ростуть поруч із Темпранілью, Пінотажем, – і це тільки мала частка всіх сортів. Весь цей виноград бере участь у наших експериментах.

Кожного року ми створюємо лінійку Артанії: біле, рожеве, червоне та резерва – купажовані вина із кількох сортів винограду. Також маємо лінійку Бейкуш, яка здебільшого складається із моносортових вин, таких як Шардоне, Альбаріньо, Піно Нуар, або із альтернативних поєднань: Шардоне – Рислінг, Мерло – Пінотаж.

ЧИТАЙ ТАКЖЕ:

[ТМ Швейків – український сидр, вина, кальвадос, шнапс, настоянки, коньяк та бренді](#)

Наші найсміливіші експерименти подарували нам Арбіну – особливе біле вино, виготовлене по технології «помаранчевого вина», із Ркацителі. Особливість полягає в тому, що це біле вино вініфікується разом зі шкіркою, як це зазвичай роблять для червоних вин. У результаті виходить насичене вино, як за ароматикою, так і за кольором. Це один із наших musttry.

Також із родзинок (майже в прямому сенсі цього слова) необхідно виділити Кару Кермен – справжнє українське «амароне», що передбачає попереднє підсушування винограду в спеціальних вентилятованих приміщеннях для втрати вологи та насичення цукром. Це вино має насичений, майже чорний колір, багатий смак та шалену ароматику різних спецій, чорного шоколаду та вишні. Кара Кермен випускається надзвичайно лімітованим випуском. Багато хто і досі пам'ятає наші ігристі вина, виготовлені за традиційним методом, про них зазвичай починають запитувати за кілька місяців до Нового року.



- В старих фільмах часто показують, як всім селом чи сімейством дружно товчуть ногами виноград. Впевнена, що ця картина не має нічого спільного з сучасним процесом виготовлення вина. Як все відбувається зараз?

- Ні, чому, інколи і зараз виноград можна давити власноруч, але це дуже важка та виснажлива праця. На виноробні Бейкуш цим займається або класичний вертикальний прес, або його більш сучасний аналог – горизонтальний пневматичний. Ми маленька виноробня, дуже багато процесів автоматизовано, але людський фактор залишається вирішальним. Ручний збір, відбір окремих виноградинок – над кожною стадією працює злагоджена команда, яка справді схожа на сім'ю. Саме тому, коли до ваших рук потрапляє пляшка вина Бейкуш, ви можете бути певними, що її робила не автоматизована лінія виробництва, а живі люди, які вкладають в цей процес частинку себе.



- З якими труднощами ви зіткнулися, як винороби, та як їх можна було б подолати?

- Найголовніша проблема сучасного українського виноробства, якщо ми говоримо про такі об'єми виробництва, як у нас, – це бюрократичний хаос, який забрав у нас (і не тільки в нас) можливість виробляти якісне українське вино у законний спосіб на доволі тривалий час, поки ми займались збиранням усіх папірців. Відсутність чіткої системи, як у інших європейських країнах, разом із дорогою ліценцією на виробництво (на щастя, вже колишньою), суттєво уповільнюють розвиток українського вина. А інколи і взагалі роблять його неможливим.

На щастя, більшість цих негараздів вже позаду. Іншою складністю можна назвати саме становище винного ринку в Україні, адже власного продукту не так багато, особливо якісного. Це суттєво підриває віру споживача в те, що українське вино може бути нічим не гірше від італійського або французького. Але це не стільки проблема, скільки питання часу, на наш погляд.

- Скільки коштують ваші вина та як їх можна придбати?

- Вартість наших вин коливається від 150 до кількох сотень гривень за пляшку, в залежності від лінійки, та кількості роботи, яка була проведена з вином. Всі етапи

виробництва вино проходить не тільки через помпи, сталеві ємкості для вініфікації та дубові бочки для витримки, а й через руки людей, що неабияк підвищує його якість, і, аналогічно, вартість. Але смак того вартий!

Дізнатися більше про наші вина ви можете на [сторінці у facebook](#) або на [нашому сайті](#).



- Якою бачите подальшу стратегію розвитку господарства?

- Основна задача на сьогодні – офіційне повернення на ринок у 2018 році. Ми плануємо радувати та дивувати як своїх давніх поціновувачів, так і нових клієнтів. У майбутньому хочемо розбудовувати виноробню, трошки зрости в об'ємах, обов'язково продовжувати експерименти із сортами та технологіями виробництва.

- Що побажаєте нашим читачам та українцям загалом?

- Хочеться побажати пити якісні, смачні вина, які справді подобаються. В Україні такі вина є, а їх кількість потроху зростає. Це позитивна динаміка, яка, цілком можливо, допоможе виробникам українських вин (і не тільки вин) зростати в якісному сенсі.

Ну і звісно, вдалого нового року, менше доданих сульфатів у вині та, відповідно,

менше головного болю у будь-яких його проявах. І швидше б вже весна, тоді ми з радістю чекатимемо всіх охочих на екскурсії до виноробні Бейкуш!

2 января  724  Редактор

[uamade](#) [вино](#) [сделано в Украине](#) [бизнес](#) [виноделие](#) [перспективы](#)

Понравилась статья? Тогда поделитесь ссылкой с друзьями!



ПОХОЖИЕ СТАТЬИ



5 правил вкусного глинтвейна

30 декабря [Лайфхаки](#)



Як Григорій Сковорода допомагає пасічникам з Кіровоградщини

20 декабря [UAmade](#)



Желе из шампанского от Евгения Клопотенко

Сегодня [Рецепты](#)

© 2018 Food & Mood

[Обратная связь](#) [Реклама](#)

[bigmir\)net](#) хиты 1400 хосты 0

[bigmir\)net](#) хиты 1399 хосты 0

[bigmir\)net](#) хиты 1399 хосты 0