

# Кто делает авторское и гаражное вино в Украине

[БизнесЦензор](#) 11.08.17 09:02



Украинское виноделие пребывает не в лучшем состоянии: отмена возврата НДС виноградарям, отсутствие государственных дотаций, сокращение площадей виноградников.

В прошлом году украинским виноделам удалось добиться отмены платы за лицензию на оптовую торговлю (до этого она стоила 500 тыс. грн - как для малых виноделень, так и для крупных производителей), но легче им от этого не стало.

Сейчас многие производители сталкиваются с бюрократическими преградами, затягиванием сроков выдачи лицензии, а также с давлением со стороны местных властей.

Для [сохранения существующих](#) площадей под виноградники, а это

около 40 тыс. га, необходимо каждый год закладывать 1,6 тыс. га новых. Но из-за сложностей получения лицензии и невозможности продать готовую винодельную продукцию денег у инвесторов на это нет.

Несмотря на это, виноделие в Украине есть. Есть люди, считающие свое дело не работой, или хобби, а философией жизни.

Эти люди пытаются привить украинцам культуру употребления алкогольных напитков, и в частности сухого вина (сейчас в Украине производится больше сладких и полусладких вин).

Украинские виноделы обучаются у своих коллег Франции, Италии, Испании, Германии и Грузии. Привозят свои вина на международные дегустации и конкурсы, занимают там почетные места и получают хорошие отзывы критиков.

В этом материале мы собрали как виноделов-"гаражистов" (микро-производители), которым пока не удалось получить лицензию, так и средних производителей вина, которых, хоть и не всегда, но таки можно приобрести магазинах.

## **ГАРАЖИСТЫ**

### **Винодельня Бейкуш**

**Где находится:** село Черноморка, Очаковский район, Николаевская область

**Кто владельцы:** Евгений Шнейдерис

**С чего начинали:** в 2010 году закупили необходимое оборудование и виноград, произвели несколько сотен бутылок шардоне, белого бленда Ркацители, Пино гри и Шардоне, и позже красного бленда каберне-мерло

**Где купить:** выставки, фестивали



Евгений Шнейдерис начал свой путь в виноделии, [как он сам говорит](#), с эксперимента. В попытке доказать, что из украинского винограда может получиться вино, не хуже европейского. Для этого в своем доме в селе Черноморка Шнейдерис в 2010 году оборудовал необходимое помещение, закупил виноград и обратился к энологу Биссо Атанасову за консультацией.

Своим первым опытом винодел оказался доволен и продолжил начатое.

Уже в 2011 году с помощью ручного отбора винограда и применения различных техник виноделия, удалось получить розовое вино, по достоинству оцененное критиками, а белый бленд из ркацители пинотри и шардоне занял второе место на всеукраинской дегустации.

Вскоре Шнейдерис купил несколько паев земли на Бейкушском мысе, высадил там уже свои собственные виноградники.

При изготовлении вина торговой марки Бейкуш вайнери, используются различные экспериментальные сорта винограда и

техники виноделия, о чем винодел подробно пишет на своем сайте.

Винодел выращивает на 11 га Шардоне, Пино Нар, Пино Гри, Саперави, Ркацители, Мерло, Каберне Совиньон и еще несколько сортов винограда.

С 2014 года, получив первый урожай собственного винограда, работает уже только с ним.

У себя в доме Шнейдерис оборудовал экспериментальную лабораторию, где вместе с аспирантами профильных вузов добиваются желаемого результата. В итоге, вина "Бейкуш вайнери" неоднократно занимали призовые места на дегустационных конкурсах, получают хорошие отзывы критиков.

В планах у "Бейкуш вайнери" было построить к 2016-2017 году свой винзавод. Но осенью 2015 года частной винодельней заинтересовалась налоговая. Обыски, арест имущества. Емкости с вином опечатали.

Буквально через два месяца к Шнейдерису на винодельню приехала Государственная фискальная служба, чтобы провести новый обыск. Винодела обвинили в нанесении ущерба государственному бюджету на сумму 394,6 тыс. грн.

Это дело вызвало резонанс в обществе. За виноделов вступались бизнесмены и некоторые политики. Шнейдерис опубликовал на сайте президента Украины петицию в поддержку отечественных виноделов, которая правда не набрала необходимых 25 тыс. подписей, чтобы услышать реакцию главы государства.

В 2016 году дело было закрыто в связи с отсутствием состава преступления.

Сейчас "Бейкуш вайнери" [проводит оформление](#) своего производства, проходят сертификацию продукции, после чего получают паспорт производства и могут подаваться на лицензию.

Не имея возможности продавать свои вина, но продолжая заниматься виноделием, "Бейкуш вайнери" дарят бутылки своего вина всем, кто жертвует деньги в фонд ["От сердца к сердцу"](#) (фонд поддерживает детей из отделения онкогематологии Николаевской ОДБ).

В планах у виноделов - выход на украинский рынок. Объем продукции будет небольшим, поэтому конкурировать собираются не ценой, а качеством.

### **Авторское вино Игоря Заики**

**Где находится:** 0,1 га виноградников в Днепре и 1 га под Рени Одесской области

**Какой объем производства:** 2-3 тыс. бутылок в год

**Кто владельцы:** семья Игоря Заики

**С чего начинали:** стартовый капитал составил порядка \$10 тыс.

**Где купить:** на винодельне, рассылка почтой



Игорь Заика начал выращивать виноград в 2003 году. Первое свое вино сделал в 2009 году. Тогда он построил винодельню с погребом в Днестре, одновременно стал совладельцем виноградника в Одесской области. Приобрёл все необходимое оборудование, ёмкости. Это обошлось виноделу в \$10 тыс. Виноград, выросший на виноградниках в Бессарабии, Заика самостоятельно перевозит в Днепр, где и производит вино.

Из винограда, выращенного в Днестре, производится столовое вино, вермут, десертное вино.

Из одесского винограда классических сортов, - сортовые вина, как ординарные, так и выдержанные (год в дубе, от полугода в бутылке).

Самое "старое" вино, которое можно найти [на сайте - Cabernet sauvignon 2014](#) года. Стоит бутылка такого вина 200 грн.

Авторские вина Заики неоднократно удостоивались почетных мест на дегустаторских конкурсах. Так, на [слепой дегустации вин](#) 7 сомелье киевских ресторанов розовое Каберне Совиньон 2015 года заняло второе место, а белое Мускат Оттонель - 9 место.

[По словам "гаражиста"](#), небольшие объемы производства (от 500л до 5 тыс. л) позволяют контролировать все процессы выращивания винограда и производства вина, оперативно влиять на мельчайшие нюансы технологических процессов. В "гаражных" и авторских винах не используются "порошковые технологии".

Лицензии на виноделие у Заики нет, из-за этого в конце 2015-начале 2016 годов, как и у нескольких других частных виноделен, были проблемы с налоговыми органами. Сейчас, после "наезда" налоговой, как шутит сам винодел, больше работают "в погреб", то есть продажи вин сократились.

Кроме виноделия, Заика занимается профессиональным выращиванием саженцев и черенков, столового винограда и винограда на коллекции.

## **Винодельня Валерия Петрова**

**Где находится:** село Струмок, Татарбунарский район, Одесская обл.

**Кто владельцы:** Семья Петровых

**С чего начинали:** в 1984 году с 0,4 га виноградников

**Где купить:** на сайте винодельни



Свою продукцию "V.Petrov" виноделы называют первым в Украине органическим вином. Сертификаты органичности действительно имеются: как европейские LTD "Органик Стандарт", так и украинские.

Начали свой путь в виноделии семья Петровых еще в 1984 году с закладки 0,4 га виноградников. Уже через три года начали получать уже по 5 - 7 тонн винограда, в уборке винограда и изготовлении вина принимала участие вся многочисленная родня. Окончание работ сопровождалось семейным праздником - выпивали все прошлогоднее вино.

В 1993 году было организовано фермерское хозяйство, заложив 40 га промышленных виноградников. Собранный урожай реализовывали

винзаводам, параллельно получали необходимое образование.

Все члены семьи изучали опыт в винодельческих странах мира: Франции, Италии, Испании, Германии, Венгрии, Румынии, Молдовы, Грузии, Канады, США, Чили, ЮАР, Израиле, Новой Зеландии.

В 2005 году заложили еще 76 га виноградников после того, как был сделан анализ грунта в Бостонской лаборатории (США).

Как указано на [сайте Петровых](#), виноделием занялись после того, как винзаводы договорились о демпинговых закупках винограда.

Винодельня Петровых производит белые и красные вина (сухие, полусладкие, десертные), а также 3 вида граппы (виноградная водка) - silver (очищенная серебром), red (настоянная на виноградной косточке), gold (выдержанная в дубовой бочке).

### **Винодельня Богдана Павлия**

**Где находится:** Львов, виноградники в селе Каветчина, Хмельницкой области.

**Кто владельцы:** Богдан Павлий

**С чего начинал:** выращивает виноград 30 лет

**Где купить:** на винодельне



Львовянин Богдан Павлій уже более 30 лет занимается выращиванием винограда. В его коллекции около 350 видов винограда: 200 столовых сортов и 150 технических. Из технических сортов в 2011 году попробовал сделать вино.

Делать вино Павлій предпочитает из белых сортов винограда, так как, по его словам, на грунтах Хмельницкой области, они лучше удаются. Основа его виноградника - Шардоне, Совиньон блан, Сильванер, Алиготе, Рислинг, немецкие Йоханнитер, Солярис и Мускарис, Ркацителі розовый, Дунай Цвайгельт, болгарский Эвмолпия, пьемонтский Неббиоло, Дублянський і Красавец.

Из немецких сортов Солярис и Мускарис Павлій делает "ледовое вино". Особенность этого вина в том, что недоброжеленный виноматериал на определенном этапе замораживается, а затем, когда он уже в своей массе замерзнет, емкость переворачивается. Концентрат сока, который еще не добродил, и спирта сливается. Получается довольно насыщенное сладкое и крепкое вино, с хорошим потенциалом к выдержке.

Вино Павлия неоднократно получало награды на дегустациях, а на слепой дегустации в 2015 году Ассоциация сомелье Украины присвоила вину Совиньон блан 2014 года первое место среди 51 образца со всей Украины.

## **Винодельня Most Wine**

**Где находится:** Мостиска, Львовская область

**Кто владельцы:** Александр Пышьев

**Где купить:** на винодельне и на фестивалях



Выращивание коллекционного винограда [долгое время было](#) для Александра Пышьева просто хобби, но в 2001 году переросло в дело жизни. Виноградник, хоть и небольшой по украинским меркам, но богат разнообразием сортов: в нем есть сорта из Германии, Франции, Австрии, Венгрии, Словакии, Украины, Италии, Грузии, России, Португалии и других стран.

Основной спецификой коллекционного виноградника является то,

что количество винограда каждого сорта небольшое. Это делает невозможным производство сортовых вин, но винодел нашел выход: виноматериалы идут на купажирование для производства вермутов и красного портвейна.

Вермуты изготавливаются по классической рецептуре, но с добавлением трав, которые Пышьев собирает на Прикарпатье. Вермутов в линейке Most Wine 3 - красный, белый и розовый.

Также на винодельне изготавливаются 5 видов сортового вина, виноград для которых закупается в Бессарабии - Каберне Совиньон, Мерло, Саперави, Одесский черный, Бако нуар.

У Пышьева есть свой [интернет-форум](#), на котором делится опытом и знаниями в области виноделия и виноградарства.

## **"Швейкив"**

**Где находится:** село Швейкив, Тернопольская область

**Кто владельцы:** Андрей Закревский, Владимир Безущак, Эдуард Беляев

**С чего начинали:** стартовый капитал в 2013 году составил \$3,5 тыс.



Андрей Закревский владелец нефтегазового консультационного центра "Ньюфолк НКЦ". В 2013 году начал закладывать свои сады в селе Швейкив на Тернопольщине, где купил дом и 25 соток.

Первые инвестиции составили \$3,5 тыс. На данный момент под сады отведено 20 га, а общий объем инвестиций составил \$50 тыс. Над проектом работает 10 человек.

В 2015 году к Закревскому присоединились нынешний партнеры Владимир Безущак и Эдуард Беляев.

В своих садах партнеры выращивают яблони, груши, вишни, сливы, 20 тыс. кустов смородины и виноград. Именно на последний Закревский с партнерами делают наибольшую ставку. По словам фермеров, в Швейкове во времена Австро-Венгрии был центр виноградарства империи, земли в регионе отлично подходят для выращивания этой культуры. Но выращивание винограда дело

недешевое - по словам Закревского, в [гектар нужно вложить](#) порядка \$12-15 тысяч для получения хорошего результата.

Сейчас фермеры исследуют сорта современной селекции. На данный момент выращивают около сотни сортов, половина из них технические. Изначально была сделана ставка на неукрывные американские сорта Юпитер, Маркетт, Луиза Свенсон.

Торговая марка "Швейков" производит сидр, кальвадос, виноградное, вишневое и смородиновое вино.

Лицензии у "Швейкова" тоже нет, но тут дело не в отсутствии желания, а в преградах, которые стоят на пути получения заветной "бумаги".

До 2017 года лицензия требовалась лишь на производство вина, сейчас она нужна и для производства сидра из яблок и груш.

Поэтому почти вся продукция отправляется в погреб или продается знакомым и желающим.

## **Винодельня Александра Ковача**

**Где находится:** Ужгород, Закарпатская область

**Кто владельцы:** Александр Ковач

**Где купить:** на винодельне, в фирменном магазине в Ужгороде, на фестивалях



Александр Ковач, пожалуй, один из самых известных виноделов Закарпатья. Вина он производит давно и успешно - неоднократно они занимали призовые места на фестивалях и дегустациях.

У Ковача свой магазин "Винороб", где он продает европейское оборудование для виноделия, предоставляет консультационные услуги, а также обучает работе на продаваемом оборудовании.

Также у винодела свой ресторан "Закарпатское от Ковача" во Львове и свой винный погреб в Ужгороде. Кроме этого, у винодела есть [свой канал](#) на YouTube, где он выпускал видео под названием "Школа виноделия Александра Ковача".

Ковач известен также своей активистской деятельностью: он возглавляет Ассоциацию частных виноградарей и виноделов Закарпатья, а также является членом комиссии при Министерстве аграрной политики и продовольствия Украины по дерегуляции законодательства.

В состав комиссии вошел [с целью изменения закона](#) для получения

первичной лицензии на производства вина.

На [своей странице](#) в Facebook в середине июля 2017 года Ковач сообщил, что рабочая группа комиссии при МинАПК зарегистрировала законопроект [№6693](#), который, как надеется винодел, может стать прорывом в украинском виноделии.

По словам Ковача, из-за устаревших норм, унаследованных еще от СССР, его винодельня до сих пор не может получить лицензию, а без нее сложно реализовывать продукцию. Сейчас основным доходом закарпатских виноделень являются "винные туристы". Только в 2016 году регион посетило 700 тысяч любителей вина.

Сейчас Ковач [производит вина](#) из, по меньшей мере, 15 сортов винограда.

### **Винный подвал семьи Шош**

**Где находится:** село Кидеш, Береговский район, Закарпатская область

**Кто владелец:** Карл Шош

**С чего начинал:** династия виноделов с 18 века



Карл Шош унаследовал любовь к виноделию и выращиванию винограда от предков. Сейчас семья Шош выращивает около 60 сортов винограда на 6 га земли недалеко от городка Берегово.

Из этого винограда получается 20 сортов вина. Старинные Рислинг, Шасла, Бакатор, Траминер; мускатный Чободьонье; бургундские Каберне, Мерло, Совиньон; новейшие сорта и гибриды Иршаи Оливер, Мускат Оттонель, Мюллер-Тургау, Цвейгелт, Украинка, Мускат Гамбургский; американский сорт Кардинал и гибриды Изабелла, Лидия, Делавер - представлены как белые, так и красные вина.

Также Шош изготавливает вина по индивидуальным рецептам, такие как сухой красный Карлот, Тамянка Розовая, Черная Роза, именные Вермуты, Кагор "Белый Орел" и, "изюминка" винодельни - вино, посвященное любимой жене - "Жужика Ты Сладкая".

Карл Шош регулярно [привозит свои вина](#) на дегустации и винные фестивали, также в рамках содружества виноделов и Винных орденов за рубежом, приглашались в Венгрию и Словакию. Вина семейной

винодельни Шош удостоены солидным количеством наград.

При изготовлении винограда Шош отдает дань традициям и использует старинные инструменты для переработки ягод — дробилки и ручной пресс. Виноград иногда просто давят ногами в дубовых чанах.

## **ВИНОДЕЛЬНИ С ЛИЦЕНЗИЕЙ**

### **Фермерское хозяйство "Куринь"**

**Где находится:** 30 га виноградников в селе Степановка, Херсонская область

**Кто владельцы:** семья Халупенко

**С чего начинали:** с 50 га фермы, выращивали фрукты, пшеницу, тыкву и томаты

**Где купить:** на винодельне или оформить заказ на сайте, доставка почтой



В 2011 году фермер Николай Халупенко решил попробовать выращивать на своих землях, кроме фруктовых садов и пшеницы, виноград. Проведя лабораторный анализ, убедился, что его виноград не уступает элитным европейским сортам. Подобный результат Халупенко объясняет тем, что виноград никогда не подкармливали.

Как [говорят сами виноделы](#), первое вино было сделано от безысходности. Собрав хороший урожай винограда, поняли, что цена, предлагаемая за него, не окупает траты. Решили сделать вино. Результат порадовал фермеров.

Тогда Халупенко пригласил технолога Екатерину Михалкину и вместе они наладили технологию производства. Под виноградники была отведена практически вся площадь хозяйства.

Виноград в "Курине" собирают вручную, что препятствует попаданию в вино поврежденных или недоспелых гроздей.

Вина фермерского хозяйства буквально сразу начали получать хорошие отзывы специалистов, получали награды на дегустациях.

В 2012 году "Куринь" стала первой частной винодельней, получившей лицензию на серийное производство и розничные продажи своего вина.

На ферме построен отель на 25 мест, фирменный магазин и ресторан, сделавший акцент на вине.

Фермерское хозяйство стоит на трассе Одесса - Мелитополь.

Виноделие только приносит 50% от всей выручки, вторую часть обеспечивает винное сырье. Свой виноматериал "Куринь" продает другим винодельням, в том числе и ОАО "Князя Трубецкого".

## **Вина Гулиевых**

**Где находится:** 1000 га в Великодолинском, Одесской области

**Объемы производства:** около 200 тыс. литров в год

**Кто владельцы:** семья Гулиевых

**Когда начали:** в 2005 году

**Где купить:** во всех крупных супермаркетах страны



Потомственные грузинские виноделы, отец и сын, Рубен и Роберт Гулиевы всю жизнь связаны с вином. Рубен, первым из династии Гулиашвили, посадил виноградники за пределами Грузии, а Роберт долгое время занимался продвижением коньячного бренда "Шустов". В 2005 году было принято решение о создании собственного бренда "Вина Гулиевых".

Благодаря профессиональным связям, Гулиев смог договориться с зарубежными винодельческими хозяйствами о поставках элитных саженцев, а также заказал оборудование у французского производителя Vaslin Bucher.

На сегодня во владении Гулиевых около 1000 га виноградников.

Урожайность - не более 50-60 ц винограда с гектара. Урожайность винограда для игристых вин может достигать до 100 ц с гектара. Завод рассчитан на 10 тыс. тонн винограда, линия розлива – на 18 тыс. Дал.

Своей целью Гулиевы называют создание местного сухого вина, которое способно было бы представить Украину в высшей лиге винных держав.

На виноградниках Гулиевых растет виноград сортов Каберне-Совиньон, Мерло, Шардоне, Рислинг, Траминер, Саперави.

У "Вин Гулиевых" есть две линейки: Reserve - выдержанные 12 месяцев в дубовых бочках красные вина, и 9 месяцев - белые вина; Select - молодые вина из отборного сула.

### **Винодельческое хозяйство князя П.Н. Трубецкого**

**Где находится:** село Веселое, Херсонской области

**Кто владельцы:** Алексей Дьяков и Владимир Присяжнюк

**С чего начинали:** винзаводу больше 120 лет

**Где купить:** в крупных супермаркетах и винных маркетах страны



"Винодельческое хозяйство князя П.Н.Трубецкого" - место уникальное, это единственное историческое шато Украины. Винзавод был построен в 1896 году, на нем производили вина из винограда, выращенного на собственных виноградниках и собранного вручную.

Завод работал как при императоре, так и при большевиках. Менялось лишь его название, так на время советской власти он был переименован в винзавод имени Ленина.

Винзавод продолжал работать и после распада СССР, но тогда для предприятия были тяжелые времена. В 2003 году завод на грани банкротства [приобрела группа](#) бизнесменов во главе с Алексеем Дьяковым и Владимиром Присяжнюком.

Бизнесмены переименовали винзавод в ОАО "Князя Трубецкого" и начали восстанавливать полуразрушенное предприятие. Были высажены 300 га новых виноградников, саженцы для которых закупили в европейских питомниках. На заводе установили инновационное итальянское оборудование Della Toffola. Была возрождена историческая часть винодельни с шато и винными подвалами.

"Фишкой" ОАО "Князя Трубецкого" стало вино "Оксамит України", которое производилось на заводе с 1946 года.

Спросом пользуется также Рислинг компании. В 2014 году бизнесмены договорились о поставках этого вина в Германию и Польшу. Ежегодно в Европу экспортируется 25 тыс. бутылок вина.

Сейчас ведутся переговоры о поставках в Чехию и Словакию. Такой спрос у европейцев владельцы объясняют просто: в Европе такое же вино стоит в 3 раза дороже.

Вина "Трубецкого" принимают участие в международных выставках и дегустациях. Статус единственного исторического шато в Украине помогает продвигать свое вино по всей стране и за ее пределами. Выручка компании составляет около 9 млн грн в год.

На территории винзавода есть гостиница на 15 номеров, ресторан и дегустационный зал, что очень разумно, учитывая расположение шато - возле трассы Е58 — крупного европейского маршрута, пересекающего Словакию, Румынию, Молдавию и Украину.

Есть 4 линейки вина "князя Трубецкого": выдержанная, марочная, молодая и премиум коллекции.

## **Винодельня Колонист**

**Где находится:** село Криничное, Болградский район, Одесская область

**Объемы производства:** 200 тыс. бутылок в год

**Кто владельцы:** семья Плачковых

**С чего начинали:** в 2005 году как социальный проект

**Где купить:** в крупных супермаркетах и винных маркетах



Иван Плачков прежде, чем заняться виноделием, был министром топлива и энергетики, главой Одесской областной администрации, гендиректором "Киевэнерго".

Но потомственная культура виноделия и виноградарства (Плачков - болгарин) взяла верх и в 2001 году он построил собственную винодельню в родном селе Криничное, в Бессарабии.

Начинали с виноградников на 3 га земли, сейчас у Плачкова уже 30 га виноградников. Как [отмечает сам винодел](#), это, по украинским меркам, небольшое хозяйство. Ежегодно производится до 200 тыс. бутылок вина. Вино "Колонист" производят на современном оборудовании, по современным технологиям, за консультациями обращаются к французским виноделам.

За весь период Плачков [инвестировал в "Колонист"](#) больше 10 млн грн. Годовой финансовый оборот бренда – приблизительно 5 млн грн.

Плачков активно [продвигает свои вина](#): в 2009 году презентовал их в Вестминстерском дворце, после чего получил заказ на 2 тыс. бутылок вина. О бессарабских винах неоднократно писало авторитетное издание l'Amateur de Bordeaux. Винодел презентует свои вина на многих европейских и мировых фестивалях и дегустациях, участвует во всевозможных конкурсах и занимает почетные места.

## **Цель рубрики - помощь малому и среднему бизнесу Украины, популяризация качественных отечественных продуктов**

В Украине, не смотря на коррупцию, постоянные политические скандалы и кризисы, существует другая жизнь, где достойные создают и развивают свое любимое дело.

Они хорошо зарабатывают, создавая рабочие места в разных уголках страны. Создают добавленную стоимость.

На примере малого и среднего бизнеса мы хотим проиллюстрировать альтернативу трудовой эмиграции и ожиданиям соцпомощи от государства.

Если вы являетесь таким человеком, или знаете таких бизнесменов, то напишите нам об этом на [romanenko.bc@gmail.com](mailto:romanenko.bc@gmail.com)