

DOI: <https://doi.org/10.53486/ssstc2024.v1.25>

CZU: 663.25(4+478)

ORGANIZATION OF PRODUCTION AND TECHNOLOGICAL PROCESS IN WINE COMPANIES IN EUROPE AND THE REPUBLIC OF MOLDOVA

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА В ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ КОМПАНИЯХ ЕВРОПЫ И РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

COVALENCO Larisa, studentă, **specialitatea:** BA

Academia de Studii Economice din Moldova,

Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, www.ase.md

Telefon: +37379723195,

e-mail: covalenco.larisa@ase.md

Abstract: The article examines the production and technological winemaking process, the features of the technological process in European countries and, based on the analysis, describes the features of the production process in France, Italy and Moldova. The article also presents the stages of the winemaking process, companies taking different approaches and the relationship between approaches and performance. Research and consideration of the topic of the production winemaking process is relevant, since winemaking is significant for the global economy, through creating jobs, promoting economic growth, stimulating exports and increasing foreign exchange earnings, influencing related industries such as agriculture, tourism and the restaurant business, and of course, attracting investments.

Keywords: wine production process, European countries, classical method, Charmat method, production volume, wine quality

JEL CLASSIFICATION: M11, L15, O14.

ВВЕДЕНИЕ

Виноделие занимает одну из первостепенных ниш как экономическая отрасль во многих странах мира, включая Европу и Республику Молдова, поскольку вносит экономический вклад, способствует развитию экспорта и туризма, стимулирует инвестиции и инновации, а также является значимым элементом устойчивого развития. Виноделие имеет древнюю и богатую историю, поскольку является одной из старейших отраслей пищевой промышленности, а производство вина связано с различными традициями, культурными особенностями и технологическими инновациями. В современном мире винодельческие компании сталкиваются с рядом вызовов, таких как изменение климата, конкуренция на рынке, регулирование и требования качества, следовательно, организация производственного и технологического процесса в винодельческих компаниях становится ключевым фактором для обеспечения качества продукции, конкурентоспособности на рынке и удовлетворения потребностей потребителей. Абсолютно верно об организации производственного процесса высказался выдающийся американский винодел и предприниматель Роберт Мондави: "В процессе создания вина каждый этап имеет свое значение, как нота в музыке, которая в конечном итоге создает гармонию и удовольствие для наших чувств." [1] Цель работы- анализ производственного и технологического процесса в винодельческих компаниях Европы и РМ.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

Виноделие является значимой экономической отраслью, способствующей социальному и экологическому развитию многих регионов, и обладающей рядом преимуществ: обеспечивает создание новых рабочих мест, способствует генерации доходов, развивает экспорт и международную торговлю, стимулирует региональное развитие, продвигает устойчивое развитие.

[2] Производственный процесс вина - это последовательность операций и этапов, проводимых для производства вина от сбора винограда до получения готового продукта, который готов к расфасовке и реализации. Выбор технологии производства вина в значительной степени зависит от вида напитка, затем, происходит дробление, наступает момент брожения и после осуществляется ферментация, далее процесс разниться, в зависимости от вида напитка, который производится. [3] Каждый из этих этапов важен для создания высококачественного вина, и многие винодельни разрабатывают уникальные подходы и технологии в зависимости от своих целей и предпочтений. В данной статье я рассмотрю технологический процесс в винодельческих компаниях Франции, Италии и Молдовы при создании игристого вина.

В основном производители игристого вина во Франции используют классический метод приготовления, технологический процесс которого содержит, как и при изготовлении вина этапы сбора и выборки винограда, затем первичной ферментации и блендирования, а позже этапы приготовления разниться. Наступает этап бутилирования, при котором вино помещается в бутылки и дозируется смесью, содержащей дрожжи и небольшое количество сахара, которое позволяет вторичной ферментации происходить внутри бутылки, на данном этапе бутылки закупоривают и выдерживают 9 месяцев минимально, в Шампани – не менее 12, во время выдержки в горизонтальном положении в бутылках появляется осадок. Затем происходит вторичная ферментация в бутылках, когда бутылки герметично закрываются и оставляются на вторичную ферментацию в подвале, а добавленные дрожжи превращают сахар в алкоголь и углекислый газ, что создает пузырьки. После, ремюаж заключается в том, что бутылки периодически наклоняют и вращают, чтобы переместить осадок в горлышко, при чём данный этап в большинстве своём происходит вручную. Потом этап дегоржажа, когда бутылка погружается в раствор, который замораживает осадок, далее удаляется пробка с бутылки, осадок выбрасывается, и бутылка закупоривается окончательной пробкой. Выдержка является заключительным этапом производства игристого вина, которому вина подвергаться в подвале после дегоржажа, чтобы развить сложность вкуса и аромата. [4]

Классический метод производства игристого вина, является особенным и престижным подходом к созданию игристых вин, поскольку применение подобного метода во Франции требует высочайшего уровня мастерства и технического умения, которое оценивается по достоинству, так как ассоциируется с престижем, изысканностью, роскошью и праздником, а также придаёт французскому игристому вину высокий статус на рынке и считается одним из лучших в мире. Одними из самых известных винодельческих компаний Франции, использующими традиционный метод изготовления игристого вина являются Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Taittinger, Louis Roederer и Bollinger. [5] Все эти компании имеют богатое наследие, долгую историю в производстве шампанского в традиционном стиле и характеризуются высоким качеством, изысканным вкусом. В то же время эти компании уважают традиции виноделия, известны своими инновациями и стремлением к постоянному улучшению качества, инвестируя в современные технологии производства, исследования и разработки, чтобы предложить инновационные и качественные продукты. Кроме того, каждая из этих компаний предлагает широкий ассортимент игристых вин различных стилей, которые позволяют удовлетворить различные предпочтения и потребности потребителей. Все вышеперечисленные характеристики представленных французских компаний привели к тому, что вина этих компаний экспортируются по всему миру, представлены на международных рынках и являются ведущими игроками на рынке игристых вин как во Франции, так и в мире.

Метод Шарма является альтернативным способом производства игристого вина, который широко используется в Италии, а основные этапы технологического процесса производства игристого вина по методу Шарма, как и при изготовлении вина: сбор и выборка винограда, затем первичная ферментация и блендирование, а позже этапы приготовления разниться. Наступает вторичная ферментация в резервуаре, чем метод Шарма принципиально отличается от классического, данный аспект позволяет ускорить процесс и обеспечить

равномерность игристости вина. Затем, фильтрация для удаления осадка и вино проходит процессы стабилизации, чтобы обеспечить долговечность и сохранность. После дозирование и бутилирование для достижения дополнительной сладости или кислотности, в зависимости от стиля. Заключительным этапом является выдержка в бутылках некоторое время, а затем реализация на рынке. [6]

Метод Шарма имеет важное значение в производстве игристого вина в Италии, поскольку обеспечивает эффективность производства, позволяя обрабатывать в резервуарах большие объёмы вина за короткий промежуток времени, при этом сохраняя consistente качество с постоянным вкусовым и ароматическим профилем, также является более экономически эффективным способом производства игристого вина, открывая новые возможности для масштабирования производства. В Италии также существует множество винодельческих компаний, которые применяют метод Шарма при производстве игристого вина, такие как Martini & Rossi, Cavit, Zonin, Bottega, Mionetto. [6] Многие из этих компаний имеют долгую историю в производстве игристого вина методом Шарма, заработав высокую репутацию качества, применяя высокие стандарты и крафтовый подход к виноделию. Разумеется, данные компании, специализирующиеся на игристых винах, предлагают широкий спектр продукции, включая различные сорта и стили, а достигают они этого благодаря инновациям и развитию, поскольку внедряют инновационные методы и технологии в производство вина, чтобы улучшить качество продукции и увеличить конкурентоспособность на рынке, экспериментируя с различными стилями и сортами винограда. Данные итальянские компании имеют мировое присутствие и экспортируют свою продукцию в различные страны мира, занимая важную нишу в индустрии игристых вин Италии.

В Республике Молдова применяется множество методов производства игристого вина, включая как традиционные, так и современные подходы, однако наиболее распространёнными и значимыми являются классический метод производства игристого вина и метода Шарма. Использование обоих методов позволяет производить разнообразные стили игристых вин и адаптироваться к разнообразным вкусовым предпочтениям потребителей, расширяя ассортимент продукции. Использование метода Шарма даёт возможность молдавским виноделам масштабировать производство, снизить затраты и предложить потребителям более выгодные цены на вина, повышая экономическую эффективность. Однако, классический метод производства игристого вина для Молдовы имеет особенное значение, раскрывая богатое наследие, традиции и демонстрируя причастность молдавских виноделов к истории виноделия, кроме того, данный метод ассоциируется с высоким качеством и престижем, который могут предоставить местные производители, укрепляя свои позиции на рынке и привлекая внимание ценителей вина. В целом, применение как классического метода производства игристого вина, так и метода Шарма в Молдове имеет важное значение для развития винодельческой индустрии, создания разнообразных продуктов высокого качества и удовлетворения спроса потребителей.

В Молдове существует множество винодельческих компаний, которые производят игристые вина как с использованием классического метода, так и метода Шарма, одними из них являются Cricova, Mileștii Mici, Purcari, Mimi Castle Winery и Moldova-Vin. Многие из этих компаний имеют богатый опыт в виноделии, уникальные традиции и навыки производства вина, применяемые веками. Разумеется, компании предлагают широкий ассортимент игристых вин различных стилей и качества, удовлетворяя самые разнообразные вкусы. Несмотря на то, что компании используют в том числе и классический метод изготовления игристых вин, они стремятся к постоянному улучшению качества своих вин, путём внедрения инновационных методов производства. Также, они активно участвуют в социальных и экологических инициативах, таких как устойчивое виноделие, забота о окружающей среде и поддержка местных сообществ. Стоит отметить, что достаточно развиты и туристические услуги, включающие экскурсии по винодельням, дегустации вина и гостиничное размещение, которые в том числе способствуют мировой узнаваемости брендов и развитию дистрибьюторской сети.

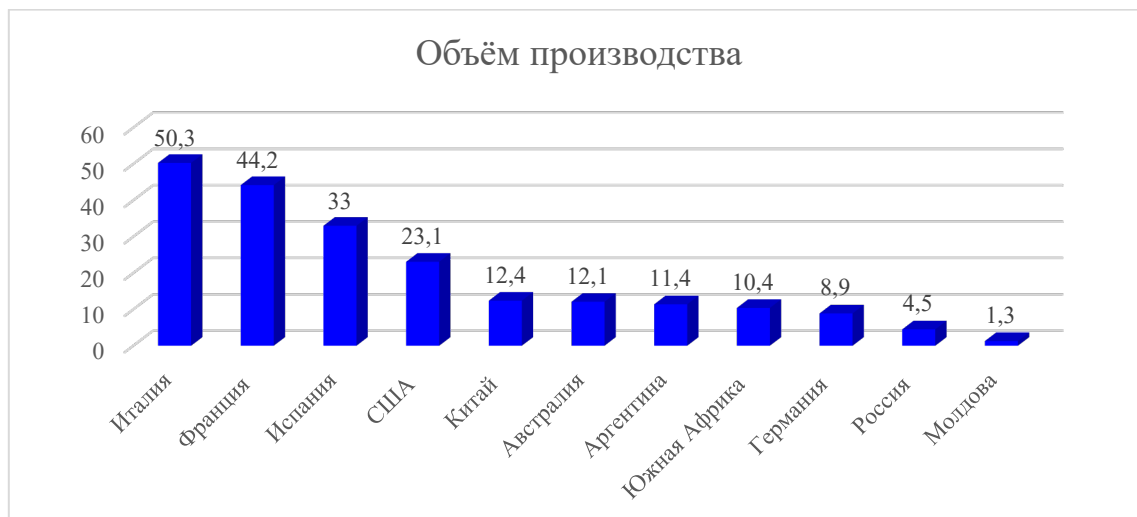


Рисунок1: Оценки мирового производства вина в 2022 году

Источник: Выполнено автором на основе данных статьи [7]

Рисунок демонстрирует, что по объёму производства лидирует Италия с 50,3 млн Гл, составляя 19,3% от мирового производства вина, затем следует Франция с результатом 44,2 млн Гл 17% и Молдова с 1,3 млн Гл 0,5%. Однако, качества вин в Молдове не уступает французским и итальянским винам, поскольку именно технологический процесс играет ключевую роль в производстве вина в Италии, Франции и Молдове, и влияет на его качество и характеристики. В каждой из этих стран технологии используются для создания уникальных вин, отражающих особенности традиций и стилистик.

ВЫВОД

Организация производственного и технологического процесса в винодельческих компаниях Европы, включая Италию, Францию, а также Молдову, имеет свои уникальные особенности, однако их производственные процессы достаточно схожи. Винодельческие компании в Европе и Молдове стремятся к сохранению традиций и инноваций, часто придерживаются традиционных методов производства, передаваемых из поколения в поколение, при этом внедряя новые технологии и инновации для повышения эффективности и качества производства. Все компании делают акцент на качестве, уделяют особое внимание отбору высококачественного винограда, строгому соблюдению технологических процессов и контролю качества, с учетом уникальных характеристик местности, климата и почвы, что влияет на их вкус, аромат и стиль, данный факт позволяет компаниям создавать уникальные и отличающиеся вина, отражающие местный колорит.

Организация производственного и технологического процесса в винодельческих компаниях Европы и Молдовы включает в себя комбинацию традиций, качества, уникальности местного колорита, конкурентоспособности на мировом рынке и гостеприимства, что делает их важными игроками на мировой винодельческой арене. Верно на данную тему высказался Мишель Ролан, французский винодел и собственник Château Haut-Brion: «Секрет успешной организации производственного процесса в винодельческой компании». [8]

Библиография

1. Цитаты о виноделии. Disponibil: <https://madeo.ru/collection/tsitaty-pro-vino/>
2. История и традиции виноделия. Disponibil: <https://www.wineinmoderation.eu/ru/kultura/istoriya-i-traditsii>
3. Процесс виноделия. Disponibil: <https://bodegasdelsaz.com/ru/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%81-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F/>

4. Как делают шампанское во Франции и Италии. Disponibil: <https://vzboltay.com/alcohol/wine/1084-kak-delayut-shampanskoe.html>
5. Винные производители Франции. Disponibil: https://www.vinofan.ru/inf/firms/countries_france/all/
6. Винные производители Италии. Disponibil: https://www.vinofan.ru/inf/firms/countries_italia/all/
7. Оценки мирового производства вина в 2022 году. Disponibil: <https://wine-and-spirits.md/oiv-pervye-otsenki-mirovogo-proizvodstva-v-2022-g/>
8. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗВИТИЕ ВИНОДЕЛИЯ В РЕГИОНАХ РОССИИ. Disponibil: <https://cyberleninka.ru/article/n/tehnologiya-proizvodstva-i-razvitie-vinodeliya-v-regionah-rossii>

Coordonator științific: NEGRU Ion dr., conf. univ.,
Academia de Studii Economice a Moldovei,
Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61
Telefon: +37369045252,
e-mail: negru.ion@ase.md