



Винодельческая отрасль России в 2011 году на фоне непростого по погодным и лицензионным условиям сезона, совершила небывалое до недавнего времени объединительное усилие – пролоббировала принятие в нашем национальном законе новой терминологии в отношении ВИНА.

Категория ВИН (сухих, натуральных, виноградных – в старых терминах социализма) в нашем алкогольном 171 федеральном законе теперь соответствует европейскому стандарту и совершенно отделена для целей торговли и контроля от всех вин с добавками сахаров и прочих «корректоров» вкуса. Непрезентабельное для рыночного продвижения – «винный напиток» теперь должно бы сопровождать любые полусладкие дешевые напитки, сделанные на основе плохого вина с добавлением подсластителей.

ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО

Однако все усилия по созданию правильного национального винного законодательства (хотя бы в рамках общего алкогольного) могут быть перечеркнуты при переходе на режим Таможенного союза.

При главенстве законов Таможенного союза над национальными законами трех стран: Россия, Казахстан, Белоруссия, мы снова попадаем в ситуацию, когда усилия по защите винопроизводящего сектора экономики надо начинать практически с нуля. Белоруссия, не являясь винопроизводящей страной, лоббирует приравнивание ФРУКТОВЫХ вин к виноградным, а также признание вином любого винного напитка. То есть вместо

продвижения вперед в законотворческом написании технического регламента Таможенного союза от достигнутого с таким трудом в Российском законе, мы снова откинута назад.

Понятно, что признание дешевых полусладких вин – «напитками» не устроило огромный производственный сектор, извлекающий из этой торговли существенные прибыли. Понятно и то, что у стран таможенного союза нет своего виноделия, а есть те же вторичные процессы «улучшения» сахаросодержащими концентратами плохого виноматериала, купленного по дешевке на мировом рынке. Понятно, что эти две крупные силы – российские производители массового плохого вина и Белорусские политики, лоббирующие такие же заводы на территории своей страны, готовы теперь взять реванш на законодательном поле.

Чем нам страшен «полусладкий» техрегламент? В первую очередь для продвижения качественного виноделия нужна быстрая реализация своей дорогой продукции, что совершенно не возможно, когда рынок наводнен дешевой «полусладкой» шняжкой. А поскольку эти напитки продаются под тем же названием – «вино», то непросвещенный потребитель, обманом и низкой ценой, спровоцирован на такую покупку. Без увеличения доли потребления качественных вин на рынке алкоголя отрасль добротного виноделия обречена на экономический провал. Сегодня в эту нишу входят богатые энтузиасты, чья экономическая устойчивость, приобретенная в других сферах, позволяет им надеяться на лучшее. Но как долго инвесторы будут терпеть убыточную деятельность по производству качественного российского вина? И сколько из них доживет до светлого рыночного будущего? Эти вопросы открыты. Хотя надежду на улучшение инвестиционного климата дал недавно сам Президент РФ.

ЧЕМ ПЛОХО «ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО»

Да просто тем, что оно плохое. А сахар используется для маскировки его убогого качества. Народный опыт советского массового винопития подсказывал людям, что сухое вино – кислое и невкусное. Это память поколений, когда в стране не умели делать качественное вино. Настоящее сухое вино и не кислое, и очень вкусное. А вот плохое сухое вино (из невызревшего винограда, с преступным превышением урожайности с куста) как раз и используется как сырье для производства шняги.

Наши потребители уже приобрели опыт покупки ярких игрушек с вредными для здоровья красителями, модного трикотажа, разлезавшегося при первой стирке. Теперь очередь за полусладкой бурдой. Мы должны информировать российского покупателя, что вина по цене до 100 рублей – это раствор улучшителей вкуса на основе ужасного винного суслу, которое неприменимо в добротном виноделии. Вкусное – не обязательно «сладкое». Этому каждый родитель учит своих детей, заставляя правильно питаться, отнимая «чупачупсы» всех мастей. Лишь первый глоток «полусладкого вина» может быть приятен. Полусладкое вино не позволяет наслаждаться вкусной гастрономией, диссонирует с основными блюдами застолья, наконец, вызывает отторжение при обильном употреблении. Больная голова, несварение всех видов: это неизбежное последствие многочасовых возлияний на свежем воздухе с шашлыками, если было куплено полусладкое «вино».

ЧЕМ ПОЛУСЛАДКОЕ НРАВИТСЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ?

Массовые производства унаследовали виноградники от постсоветских предприятий. Принцип советский хозяйств – безграничная урожайность с гектара для повышения массовости продукции. Для этого высаживался такой сортовой состав, который дает весомую обильную ягоду, многочисленные грозди. Низкий сахар и очень скудная минеральность, танинный состав не позволяют из этих сортов сделать добротное вино. Взамен государство дарило право лить в жидкое сусло сколько угодно подсластителей.

Но и эти сорта позволяют создать питкое сухое вино, если производить на этих виноградниках не 20 тонн, а хотя бы 10 с гектара. Для сравнения: качественное вино производят на виноградниках, где кустов в 5 раз больше, а урожайность ограничивают до 5-7 тонн с гектара. Принцип вполне понятен: рождает куст меньше, зато качество ягоды значительно лучше. Как у анемичных малышей и мам, рожавших каждый год, не будет здорового винограда, если заставлять куст плодоносить с неограниченной урожайностью. Любой непрофессионал, попробовав ягоду с плантации с ограниченной производительностью, почувствует – концентрированная, сладкая, толстая упругая кожица и мякоть – конечно, при переработке на вино такая ягода дает густое, мощное вино. Именно такие вина имеют в виду, когда говорят об их благотворном антиоксидантном действии на организм человека. Ну а про анемичную, водянистую героиню «200 ц. с га» говорить и не приходится. Эта кислая жижа и становится основой

«полусладких вин», бесполезных во всех отношениях.

Теперь наследники массовых производств говорят: «у нас такие плохие сорта винограда, из которых без концентрата не сделать хорошего вина. А вырубать виноградники – это варварство, горбачевщина! Так что разрешайте нам лить сахарозный концентрат».

Любое профессиональное виноградарство – это подвижный баланс плодоносящих и молодых виноградников. Непроизводительные, слабые виноградники раскорчевываются, земля уходит в сельскохозяйственный оборот на 3-5 лет, прежде чем на этом участке снова высаживается молодой продуктивный виноградник. Раскорчевка и посадка – это не кампанейщина и штурмовщина, а плановая, постоянная деятельность по реорганизации виноградника, по поддержанию его продуктивности и эффективности.

Поэтому крики ТАБУ на раскорчевку виноградников – это оборотная сторона медали, когда не желают производители вкладывать деньги в качественный виноград, что конечно, дорого. Сверхприбыли, полученные от торговли «полусладкой шняжкой», хозяева таких предприятий не торопятся вкладывать в качественное виноградарство и виноделие. Действительно, зачем будоражить карман, когда народ и так пьет полусладкую бурду? Мне один такой хозяин прямо и сказал: «Ведь пипл хавает!!»

Пусть каждый потребитель об этом услышит и подумает, хочет ли он быть доходным полигоном для чужой наживы в ущерб своему здоровью.

ВОЗВРАЩАЯСЬ К ТАМОЖЕННОМУ СОЮЗУ

Каждый из нас живет своей многотрудной жизнью. Нет в ней места ни митингам против плохо организованной государственной власти, ни ежедневному законотворчеству вместо уважаемых депутатов.

Поэтому трудно предположить, что от кропотливого винодельческого процесса на только что заложенном урожае, истинные виноделы бросятся с энтузиазмом редактировать Технический регламент таможенного союза о 40 страницах.

Но жизнь наша так устроена, что если вовремя не принять участия в создании правил игры, то играть в нее будут совсем другие. Хочется позвать всех заинтересованных любителей вина, юристов, пытливых и опытных профессионалов, умеющих работать с документами. Сравните, пожалуйста, изменения в пользу вина в 171-ФЗ, внесенные с подачи виноделов России и прочитайте проект Технического регламента таможенного союза «О безопасности алкогольной продукции». Разница там принципиальная в терминологии. Если вином поименовать снова всю некачественную винную продукцию, то так этот «корабль» и поплывет.

Между тем опыт европейских стран гласит: спирт и содержание сахара – это один и тот же параметр, выраженный в разных терминах. Ягода с содержанием сахаров 22-25 при полном брожении дает сухое (ноль сахара) вино крепостью 12-14%. Поэтому контроль до 15% спирта в понятии вина автоматически означает, либо сладкое, но менее крепкое, либо сухое, но высоко спиртуозное. Если остановить брожение спиртами, то будет более высокий градус конечного продукта – это уже ликерные вина. Остановка брожения холодом – натуральные полусладкие вина. Они менее крепкие. А лить сладкий концентрат и спирт и делать сладкий напиток крепостью 12-13% - это нарушение европейского стандарта по вину. ЭТО УЖЕ НЕ ВИНО, А ВИННЫЙ НАПИТОК!

И пусть потребитель об этом знает и в Казахстане, и в Белоруссии и в многострадальной России!

Елена Денисова