«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГНУ ВНИИВиВ

Россельхозакадемии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Н. Майстренко

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г.

**ПРОТОКОЛ № 4**

**От 22 марта 2014 г. г. Новочеркасск**

**конкурса-дегустации гаражных вин**

В дегустации приняли участие: М.Г. Чекмарёва - заведующая лабораторией виноделия ГНУ ВНИИИВиВ, Л.А. Лычева – винодел-технолог; Н.В. Матвеева – заведующая лабораторией технологической оценки новых сортов винограда ГНУ ВНИИИВиВ, Н.Н. Калмыкова – научный сотрудник ГНУ ВНИИИВиВ, О.П. Кузьмичева – начальник экспериментального цеха ГНУ ВНИИИВиВ, В.П. Восковых – винодел-технолог

На дегустацию был представлен 52 образца вина.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование вин | Тип вина | Год  урожая | Изготовитель | Органолептическая характеристика | Оценка балл |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Пухляковский | сух. бел. | 2013 | Филатов Е.Б. | Прозрачный с блеском, светло-соломенного цвета, яркий хорошо выраженный аромат, с оттенками полевых трав. Вкус полный, мягкий, слаженный с долгим приятным послевкусием | 8,9 |
| 2 | Рислинг | сух. бел. | 2013 | Гусев Д.Э. | Прозрачный, светло-соломенного цвета, чистый аромат с цветочными тонами, вкус типичный, свежий | 8,7 |
| 3 | Рислинг | сух. бел. | 2012 | Скляров Н.Д. | Прозрачный, соломенного цвета, в аромате окисленные гудронные тона, вкус разлаженный с легким «мышиным» тоном | 8,2 |
| 4 | Сибирьковый | сух. бел. | 2013 | ООО  «Зена» | Прозрачный, бледно – соломенного цвета с зеленоватым оттенком, яркий аромат с цветочными тонами, вкус мягкий, гармоничный, с приятным долгим послевкусием | 8,75 |
| 5 | Шардоне | сух. бел. | 2013 | Гусев Д.Э. | Прозрачный, светло – соломенного цвета, в аромате и во вкусе молочные тона | 8,4 |
| 6 | Шардоне | сух. бел. | 2012 | Татарников Е.Л. | Прозрачный, соломенного цвета, в аромате цитронные тона в сочетании с несколько окисленными оттенками, во вкусе полный, с легкой горчинкой | 8,5 |
| 7 | Ркацители | сух. бел. | 2012 | Гусев Д.Э. | Прозрачный, светло – соломенного цвета, в аромате тона выдержки во вкусе полное, слаженное | 8,6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | Дуэт из Пухляковки | сух. бел. | 2013 | Лоскутов А.Р. | Прозрачный, желтизна в окраске, тона окисленности и «задушки» в аромате, квашеные тона во вкусе | 8,0 |
| 9 | Бианка | сух. бел. | 2012 | Бубнов М.И. | Прозрачный, соломенного цвета, аромат типичный, с тонами выдержки, вкус полный несколько сладимый | 8,5 |
| 10 | Совиньон Блан | сух. бел. | 2012 | Макеев Е.С. | Прозрачный, соломенного цвета, в аромате тона жженого пера, во вкусе сладимый, «мышиный» тон | 8,1 |
| 11 | Дружба | сух. бел. | 2013 | Овчинников А.И. | Прозрачный, соломенного цвета, яркий мускат в аромате, сильная «мышь» во вкусе | 8,1 |
| 12 | Гечеи Заматош | сух. бел. | 2013 | Юров Ю.А. | Прозрачный, светло – соломенного цвета, чистый аромат с мускатными тонами, вкус легкий, гармоничный. | 8,6 |
| 13 | Мускат  Цветочный | сух. бел. | 2013 | Лоскутов А.Р. | Прозрачный, желтизна в окраске, в аромате и вкусе тон белого гриба, разлаженный. | 8,2 |
| 14 | Мускат  Гамбурский | сух. розов. | 2013 | Лоскутов А.Р. | Прозрачный, розового цвета с фиолетовым оттенком, в аромате тона выжимки и гребней, во вкусе разлаженный | 8,2 |
| 15 | Мускат  Гамбурский | сух. красн | 2013 | Овчинников А.И. | Опалесцирует, бледно-розового цвета, аромат нечистый, во вкусе разлаженный, летучая кислотность на пределе | 7,9 |
| 16 | Пино Нуар | п/сух. красн | 2013 | Бубнов М.И. | Светло – рубинового цвета, аромат чистый с фруктовыми тонами, вкус мягкий, гармоничный. | 8,6 |
| 17 | Пино Нуар | сух. красн | 2012 | Гвоздик В.И. | Луковичные оттенки в цвете, окисленные тона в аромате, вкус разлаженный, водянистый. | 8,0 |
| 18 | Пино Нуар | сух. красн | 2013 | Филатов Е.Б | Темно- рубинового цвета, аромат с терново-сливовыми тонами, вкус полный, экстрактивный с легкой горчинкой | 8,6 |
| 19 | Пино Нуар | сух. красн | 2013 | Майстренко А.Н | Легкий опал, рубинового цвета, в аромате вяленая вишня, во вкусе спиртуозный с сильной горечью | 8,3 |
| 20 | Регент | сух. красн | 2013 | Юров Ю.А. | Темно – рубинового цвета, аромат с терново – ягодными тонами, вкус недостаточно гармоничный, выделяется кислотность. | 8,5 |
| 21 | Пухляковский черный | сух. красн | 2013 | Майстренко А.Н. | Темно – рубинового цвета, в аромате терновые тона, во вкусе посторонний тон | 8,4 |
| 22 | Цимлянский черный+ Красностоп | сух. красн | 2013 | ООО  «Зена» | Темно – рубинового цвета, аромат благородный, с оттенками перца, вкус полный, экстрактивный | 8,6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 23 | Мерло | сух. красн | 2013 | Руденко А.А. | Темно – рубинового цвета, в аромате пасленовые и минеральные оттенки, вкус полный, слаженный, мягкий | 8,75 |
| 24 | Мерло | сух. красн | 2013 | Музыченко Г.Б | Темно-рубинового цвета, в аромате и вкусе ацетон, «летучка» | 7,9 |
| 25 | Мерло+  Каберне | сух. красн | 2013 | Макеев Е.С. | Темно-рубинового цвета, в аромате и вкусе животные тона в сочетании с сильной «мышью» | 7,9 |
| 26 | Мерло | сух. красн | 2013 | Лазько А.И. | Темно – рубинового цвета, аромат с минеральными оттенками, вкус излишне свежий | 8,5 |
| 27 | Мерло | сух. красн | 2010 | Татарников Е.Л. | Темно – рубинового цвета, букет с тонами выдержки, во вкусе экстрактивный, много дуба | 8,6 |
| 28 | Мерло | сух. красн | 2013 | Лебедев В.П. | Темно – рубинового цвета, аромат сложный, с сафьяново – фруктовыми тонами, вкус полный, округлый | 8,8 |
| 29 | Мерло | сух. красн | 2013 | Вина Бани | Темно – рубинового цвета, в аромате сафьяновые тона, во вкусе танинный, несколько выделяется дуб | 8,7 |
| 30 | Каберне Фран | сух. красн | 2013 | Руденко А.А. | Темно-рубинового цвета, аромат чистый, типичный, вкус полный, сбалансированный, приятное послевкусие | 8,7 |
| 31 | Каберне Фран | сух. красн | 2013 | Лазько А.И. | Темно – рубинового цвета, в аромате зелень, во вкусе очень свежее, выделяется кислотность | 8,4 |
| 32 | Каберне Фран | сух. красн | 2013 | Носырев А.П. | Темно – рубинового цвета, выраженный аромат с нотками перца и сафьяна, во вкусе хорошие приятные танины | 8,6 |
| 33 | Каберне Фран | сух. красн | 2013 | Лебедев В.П | Темно – рубинового цвета, аромат с сафьяновыми тонами, вкус достаточно содержательный | 8,6 |
| 34 | Азовский дуэт | сух. красн | 2013 | Лоскутов А.Р. | Темно – вишневого цвета, в аромате терново –вишневые тона, во вкусе нет гармонии (спирт, кислота горчинка) | 8,3 |
| 35 | Донской букет | сух. красн | 2013 | Лоскутов А.Р. | Темно – гранатового цвета, аромат с терновыми тонами, вкус жидкий и простой | 8,4 |
| 36 | Каберне  Совиньон | сух. красн | 2013 | Гусев Д.Э. | Темно-рубинового цвета с вишневым оттенком, вкус полный с хорошей основой, несколько излишний дуб | 8,7 |
| 37 | Каберне  Совиньон | сух. красн | 2011 | Татарников Е.Л. | Темно-рубинового цвета, очень хороший букет с паслено-вишневыми тонами, мягкий, слаженный вкус | 8,8 |
| 38 | Каберне  Совиньон | сух. красн | 2013 | Вина Бани | Темно-рубинового цвета, в аромате и вкусе уваренные тона, простоват, тип не выражен | 8,5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 39 | Каберне  Совиньон | сух. красн | 2013 | Носырев А.П. | Темно-рубинового цвета, чистый сложный аромат с вишнево-пасленовыми тонами, во вкусе жесткие танины (еще не созрел) | 8,5 |
| 40 | Каберне Совиньон+ Каберне Фран +Мерло | сух. красн | 2013 | Носырев А.П. | Темно-рубинового цвета, хорошо выраженный сложный аромат с благородными нотками, вкус достаточно полный, но несколько выделяется кислота | 8,7 |
| 41 | Купаж (Цимладар+Варюшкин+Кумшацкий черный) | сух. красн | 2013 | Вина Бани | Темно – рубинового цвета, в аромате посторонние тона, вкус излишне свежий с горчинкой в послевкусии | 8,4 |
| 42 | Красностоп  Золотовский | сух. красн | 2013 | Вина Бани | Темно – рубинового цвета, тона обожженной бочки преобладают над ароматом и вкусом вина, чрезмерно терпкое | 8,5 |
| 43 | Красностоп  Золотовский | сух. красн | 2013 | Майстренко А.Н. | Темно – рубинового цвета, в аромате посторонний тон, переходящий во вкус | 8,4 |
| 44 | Красностоп  Золотовский | сух. красн | 2013 | ООО  «Зена» | Темно – рубинового цвета, в аромате ежевично – смородиновые тона, во вкусе излишне свежее для красного | 8,6 |
| 45 | Красностоп  Золотовский | сух. красн | 2012 | Гусев Д.Э. | Темно – рубинового цвета, в аромате и вкусе преобладает дуб, сорт не проявляется, жесткие танины | 8,5 |
| 46 | Саперави | сух. красн | 2013 | ООО  «Зена» | Темно – рубинового цвета, аромат богатый с тонами сливы и молочных сливок, вкус сбалансированный, полный | 8,85 |
| 47 | Саперави | сух. красн | 2013 | Вина Бани | Темно – рубинового цвета, в аромате травянистые тона, во вкусе простоват, горчинка | 8,4 |
| 48 | Саперави | сух. красн | 2012 | Скляров А.М. | Темно – рубинового цвета, в аромате тона выдержки, переходящие во вкус с некоторым посторонним оттенком, сильно выделяется кислота | 8,3 |
| 49 | Молдова | сух. красн | 2013 | Чернявский А.А. | Темно – вишневого цвета, в аромате легкий посторонний тон, переходящий во вкус, сладимый | 8,1 |
| 50 | ПиноГри | дес. бел. | 2012 | Татарников Е.Л. | Светло-золотистого цвета, в аромате тона белого гриба и карамели, во вкусе выделяется спирт | 8,5 |
| 51 | Цветочный | дес. бел. | 2013 | Юров Ю.А. | Светло-золотистого цвета, выраженный аромат с цитронно – карамельными тонами, вкус достаточно слаженный, мягкий | 8,6 |
| 52 | Кагор | дес. красн | 2012 | Татарников Е.Л. | Темноокрашенный, в аромате типичные кагорные тона, во вкусе мягкий, полный, бархатистый | 8,7 |

По результатам дегустационного конкурса определены победители в номинации белые сухие вина с присуждением награды:

«Гран-при» Филатову Евгению Борисовичу за вино «Пухляковский» урожая 2013 г.

1 место – ООО «Зена» за вино «Сибирьковый» урожая 2013 г.

2 место – Гусеву Дмитрию Эдуардовичу за вино «Рислинг» урожая 2013 г.

3 место – Юрову Юрию Алексеевичу за вино «Гечеи Заматош» урожая 2013 г.

в номинации красные сухие вина:

1 место – ООО «Зена» за вино «Саперави» урожая 2013 г.

2 место – Татарникову Евгению Леонидовичу за вино «Каберне Совиньон» урожая 2011 г.

3 место – Руденко Андрею Анатольевичу за вино «Мерло» урожая 2013 г.

Председатель

дегустационной комиссии: М.Г. Чекмарева

Секретарь: Н.В. Матвеева