«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГНУ ВНИИВиВ

Россельхозакадемии

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

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013 г.

**ПРОТОКОЛ № 4**

**От 17 августа 2013 г. г. Новочеркасск**

**дегустации гаражных вин, представленных на конкурс «Виноград без границ»**

В дегустации приняли участие: А.Н. Иванов – директор департамента потребительского рынка Ростовской области; И.В. Теларова – заместитель директора департамента потребительского рынка Ростовской области; К.С. Буянов – начальник отдела координации производства и оборота алкогольной продукции и пива; В.А. Ильченко – заведующий сектором координации оборота алкогольной продукции; Т.С. Хиабахов – заведующий отделом технологии виноделия ГНУ ВНИИИВиВ Россельхозакадемии, 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, Ю.Н. Химичев – директор ООО «Южно-Цимлянское».

 На дегустацию был представлен 31 образец вина.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование вин | Тип вина | Год урожая | Изготовитель  | Органолептическая характеристика | Оценка балл |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Ркацители | сух. бел. | 2012 | Гусев Д.Э. | Прозрачный, светло-соломенного цвета, чистый яркий аромат с цветочными тонами, вкус свежий, гармоничный с приятным послевкусием | 8,9  |
| 2. | Пухляковский | сух. бел. | 2012 | Молчанов Н.В. | Прозрачный, светло-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, аромат чистый сортовой, вкус мягкий | 8,6 |
| 3. | Шардоне | сух. бел. | 2012 | Гусев Д.Э. | Прозрачный, светло-соломенного цвета, в аромате мускатные и легкие молочные тона, вкус мягкий | 8,5 |
| 4. | Дойна | сух. розов. | 2010 | Лоскутов А.Р. | Прозрачный, розового цвета с луковичными оттенками, аромат с тонами сухофруктов, вкус простой | 8,3 |
| 5. | Мускат солнечный | сух. бел. | 2012 | Лоскутов А.Р. | Прозрачный, золотистого цвета, в аромате мускатные тона, во вкусе сильная горчинка | 8,3 |
| 6. | Пино фран + Мускат бархатный | сух. розов. | 2010 | Татарников Е.Л. | Прозрачный, светло-розового цвета, в аромате мускатные тона, вкус излишне свежий | 8,5 |
| 7. | Мускат цитрон+ Пино блан | сух. бел. | 2012 | Татарников Е.Л. | Прозрачный, светло-соломенного цвета, в аромате мускатные тона, во вкусе недостаточно полный | 8,4 |
| 8. | Мускат цитрон | сух. бел. | 2012 | Лоскутов А.Р. | Прозрачный, светло-соломенного цвета, в аромате посторонние тона, во вкусе «мышь» | 8,1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 9. | Купажное красное | сух. красн | 2012 | Стрельцов В.Д. | Прозрачный, рубинового цвета, в аромате и вкусе «лисий» тон, простое | 8,3 |
| 10 | Пино нуар | сух. красн | 2012 | Макеев Е.С. | Прозрачный, рубинового цвета, в аромате и вкусе ацетон, «летучка» | 8,1 |
| 11 | Каберне + Молдова | сух. красн | 2012 | Смирнов Р.Н. | Темно-вишневого цвета, в аромате вишневые тона, во вкусе излишне свежее и простое | 8,2 |
| 12 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2012 | Лоскутов А.Р. | Рубинового цвета, аромат сортовой, вкус спиртуозный, простой | 8,3 |
| 13 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2012 | Музыченко Г.Б. | Темно-рубинового цвета, аромат сортовой с терново-вишневыми оттенками, вкус полный, танинный, слаженный  | 9,1 |
| 14 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2012 | Татарников Е.Л. | Рубинового цвета, аромат достаточно развитый, вкус полный, летучая кислотность на пределе | 8,5 |
| 15 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2012 | Гусев Д.Э. | Темно-рубинового цвета, аромат сортовой, с тонами дуба, вкус полный, сложный, экстрактивный  | 8,7 |
| 16 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2012 | Литвинов А.А. | Темно-рубинового цвета, в аромате чистый, во вкусе «мышь» | 8,2 |
| 17 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2011 | Гвоздик В.И. | Интенсивно окрашенный, в аромате нетипичный тон, вкус достаточно полный | 8,5 |
| 18 | Каберне Совиньон | сух. красн | 2010 | «ДачаСердюка» | Темно-рубинового цвета, хорошо развитый букет с тонами сафьяна, вкус полный, мягкий, гармоничный | 9,0 |
| 19 | Донское | сух. красн | 2012 | «Вина Бани» | Интенсивно окрашенный, сложный, развитый аромат, вкус мягкий, маслянистый | 8,8 |
| 20 | Мерло | сух. красн | 2009 | Музыченко Г.Б. | Рубинового цвета, в аромате проходящая «задушка», во вкусе высокая кислотность | 8,4 |
| 21 | Цимлянский черный+Мерло | сух. красн | 2012 | Губин И.В. | Темно - рубинового цвета, аромат недостаточно развит, во вкусе высокоэкстрактивный, есть потенциал для выдержки | 8,7 |
| 22 | Донской букет | сух. красн | 2012 | Лоскутов А.Р. | Темно - рубинового цвета, в аромате тона розы, вкус достаточно мягкий но несколько простоват | 8,6 |
| 23 | Саперави | сух. красн | 2012 | «Вина Бани» | Интенсивно окрашенный, в аромате хорошо выраженные тона молочных сливок, вкус полный, слаженный, бархатистый | 9,2 |
| 24 | Саперави | сух. красн | 2012 | Смирнов Р.Н. | Темно-рубинового цвета, в аромате и вкусе преобладает «лисий» тон  | 8,2 |
| 25 | Саперави | сух. красн | 2011 | «ДачаСердюка» | Интенсивно окрашенный, в аромате тона молочных сливок, вкус мужественный, но выделяется кислотность | 8,7 |
| 26 | Августа | сух. красн | 2012 | Смирнов Р.Н. | Интенсивно окрашенный, в аромате и вкусе мускат, ацетон, «летучка» | 8,1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 27 | Фиолетовый ранний | сух. красн | 2012 | Филатов Е.Б. | Прозрачный, розового цвета, аромат с тонами розы, вкус чистый, простой | 8,5 |
| 28 | Изабелла | сух. красн | 2012 | Филатов Е.Б. | Прозрачный, розового цвета, аромат и вкус типичный | 8,5 |
| 29 | Рислинг | дес. бел. |  | «ДачаСердюка» | Опалесцирует, светло-золотистого цвета, в аромате тона яблока и кураги, во вкусе достаточно гармоничный | 8,6 |
| 30 | Сармат | дес. красн |  | Макеев Е.С. | Темно-рубинового цвета, в аромате и вкусе уваренные тона, навязчивая сладость, летучая кислотность на пределе | 8,4 |
| 31 | Красностоп Золотовский | ликерное красн | 2012 | Молчанов Н.В. | Темно-рубинового цвета, в аромате изюмные и вишневые тона, вкус мягкий, ликерный, слаженный | 9,0 |

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

«Гран-при» «Вина Бани» за вино «Саперави» урожая 2012 г.

«Золотая медаль» Музыченко Геннадий Борисович за вино «Каберне Совиньон» урожая 2012 г.

«Серебряная медаль» «Дача Сердюка» за вино «Каберне Совиньон» урожая 2010 г.

«Бронзовая медаль» «Вина Бани» за вино «Донское» урожая 2012 г.

в номинации белые и розовые сухие вина:

«Золотая медаль» Гусев Дмитрий Эдуардович за вино «Ркацители» урожая 2012 г.

«Серебряная медаль» Молчанов Николай Вячеславович за вино «Пухляковский» урожая 2012 г.

«Бронзовая медаль» Татарников Евгений Леонидович за вино «Пино фран + Мускат бархатный» урожая 2012 г.

Зам. председателя

дегустационной комиссии

ГНУ ВНИИВиВ Россельхозакадемии: Т.С. Хиабахов

Секретарь М.Г. Чекмарева