



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ФГБНУ ВНИИВиВ

А.Н. Майстренко

27 августа 2017 г.

ПРОТОКОЛ № 9

От 19 августа 2017 г.

г. Новочеркасск

конкурса-дегустации «гаражных» вин

В дегустации приняли участие члены дегустационной комиссии сотрудники лаборатории технологии виноделия ФГБНУ ВНИИВиВ: В.Е. Андреева – вед. научный сотрудник; Н.В. Матвеева – ст. научный сотрудник; Т.В. Гапонова – ст. научный сотрудник; Н.Н. Калмыкова – научный сотрудник; Е.Н. Калмыкова – научный сотрудник.

На дегустацию было представлено 22 образца вина.

№ п/п	Наименование вин (сорта)	Тип вина	Год урожая	Изготовитель	Органолептическая характеристика	Оценка балл
1	2	3	4	5	6	7
1	Кристалл	сух. бел.	2016	Федосов Павел Вячеславович	Светло-соломенного цвета, легкий опал, фруктовые тона в аромате, вкус окисленный, простой. Выделяется кислотность.	8,2
2	Первенец Магарача	сух. бел.	2016	Филатов Евгений Борисович	Прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат чистый с легкими цветочными оттенками, вкус легкий, гармоничный, свежий.	8,5
3	Станичное (Станичный+Цветочный)	сух. бел.	2016	Филатов Евгений Борисович	Прозрачное с блеском, светло-соломенного цвета, аромат яркий, цветочный с легкими мускатными тонами. Вкус мягкий, округлый, полный, гармоничный.	8,7
4	Пухляковское (Пухляковский)	сух. бел.	2016	Филатов Евгений Борисович	Прозрачное с блеском, светло-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, в аромате тона полевых цветов переходящих во вкус, вкус не достаточно полный.	8,5
5	Кумшацкое (Кумшацкий)	сух. бел.	2016	«Усадьба Саркел»	Прозрачное с блеском, светло-соломенного цвета, аромат ярко выражен, с легкими тонами цветов липы и меда, вкус легкий, полный, гармоничный.	8,8
6	Цветочное (Цветочный)	сух. бел.	2016	Филатов Евгений Борисович	Прозрачное с блеском, светло-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, аромат типичный цветочный, вкус, полный, свежий.	8,6
7	Цветочный (Цветочный)	сух. бел.	2016	Лошаков Владимир Юрьевич	Прозрачное, светло-соломенного цвета, аромат выражен слабо, вкус разлаженный с высокой кислотностью.	8,4

8	Каберне Совиньон	сух. красн.	2016	Аверин Сергей Николаевич	Прозрачный, рубинового цвета, аромат выражен слабо. Вкус простой, кислотный.	8,4
9	Сапфир Дона (Саперави северный+ Фиолетовый ранний)	сух. красн.	2016	Молчанов Николай Вячеславович	Темно-рубинового цвета с фиолетовым оттенком, сложный аромат розы, переходящий во вкус, во вкусе выделяется кислотность.	8,5
10	Саперави северный	сух. красн.	2016	Макеев Евгений Сергеевич	Насыщенный цвет, слабо выражен аромат, по структуре плотное, во вкусе негармоничное, выделяется кислотность.	8,4
11	Каберне Совиньон	сух. красн.	2016	Омельченко Вадим	Темно-рубинового цвета, в аромате терновые тона, терпкий. Разлаженное послевкусие.	8,4
12	Каберне Совиньон	сух. красн.	2016	Обаян Сергей	Цвет рубиновый с луковичными оттенками. В аромате выделяется зеленое яблоко. Трансформированный аромат и вкус. Вкус простой.	8,2
13	Каберне Совиньон	сух. красн.	2016	Зареченский Александр Евгеньевич	Темно-рубинового цвета, аромат яркий, с ягодными оттенками, полный. Вкус полный, терпкий, с негармоничной кислотностью.	8,4
14	Мерло	сух. красн.	2016	Омельченко Вадим	Темно-рубинового цвета, аромат яркий, с сафьяновыми тонами. Вкус разлаженный, с посторонними тонами.	8,2
15	Саперави	сух. красн.	2016	«Вина Бани»	Темно-рубинового цвета, аромат выразительный, типичный, с тонами вишни и молочных сливок, переходящими во вкус и дальнейшее послевкусие.	8,8
16	Красноstop Золотовский	сух. красн.	2016	Зареченский Александр Евгеньевич	Темно-рубинового цвета, аромат типичный, богатый. Вкус полный, терпкий, округлый, гармоничный. Богатое послевкусие с тонами вяленых вишневых ягод.	8,9
17	Каберне Совиньон	сух. красн.	2015	Макеев Евгений Сергеевич	Рубинового цвета, в аромате навязчивый тон дуба, переходящий во вкус. Во вкусе чистое, слаженное, не хватает полноты.	8,5
18	Саперави северный	сух. красн.	2015	«Дача Сердюка»	Темно-рубинового цвета, аромат нетипичный, разлаженный. Вкус чистый, простой, легкий.	8,4
19	Каган (Каберне Совиньон)	сух. красн.	2015	«Усадьба Саркел»	Рубинового цвета. Богатый, аромат, с тонами сухофруктов, паслена и вишни, переходящий во вкус. Вкус полный, терпкий, гармоничный с долгим послевкусием.	9,0

20	Шелк (Каберне Совиньон + Цимлянский черный + Мерло)	сух. красн	2015	«Усадьба Саркел»	Рубинового цвета. Ярко выраженный аромат, сложный, с тонами чернослива, паслена и ягод, переходящий во вкус. Вкус слаженный, полный.	8,7
21	Красностоп Золотовский	сух. красн	2014	Макеев Евгений Сергеевич	Насыщенного темно-рубинового цвета. Ярко выраженный аромат дуба. Вкус ягодный с излишней терпкостью, гармоничный.	8,6
22	Алиберне	сух. красн	2014	«Кантина»	Насыщенного темно-рубинового цвета. Аромат чистый, с тонами сафьяна и дуба, вкус полный, гармоничный.	8,6

По результатам дегустационного конкурса определены победители в номинации

красные сухие вина с присуждением награды:

- 1 место – Зареченскому Александру Евгеньевичу за вино «Красностоп Золотовский» урожая 2016 г.
- 2 место – «ВинаБани» за вино «Саперави» урожая 2016 г.
- 3 место – «Усадьба Саркел» за вино «Шелк» урожая 2015 г.

белые сухие вина с присуждением награды:

- 1 место – «Усадьба Саркел» за вино «Кумшацкий» урожая 2016 г.
- 2 место – Филатову Евгению Борисовичу за вино «Станичное» урожая 2016 г.
- 3 место – Филатову Евгению Борисовичу за вино «Цветочное» урожая 2016 г.

Гран При

Присуждается «Усадьба Саркел» за вино «Каган» урожая 2015 г.

Председатель дегустационной комиссии:
Секретарь:



В.Е. Андреева
Н.В. Матвеева