



ТЕСТИРОВАНИЕ

Для тестирования мы отобрали 8 популярных марок сухого белого ординарного сортового вина Совиньон. Все вина отечественного производства. В ходе тестирования обратили внимание на маркировку и упаковку продукции, провели две параллельные дегустации и очень подробно "познакомились" с напитками в ходе лабораторных исследований.

Сухое - не значит высушенное или порошковое.

Наступающая семимильными шагами и становящаяся все хитрее и хитрее фальсификация продуктов питания довела потребителей до того, что за обычными нормальными характеристиками им чудится обман. Так, надпись на вине "сухое" расценивается многими как подтверждение "порошкового" происхождения вина, т.е. того, что продукт был восстановлен из сухого порошка. На самом деле это не так. Для вина понятие сухое означает лишь то, что весь сахар, содержащийся в винограде, сбродили до спирта, т.е. "насухо". В результате, в готовом вине сахар практически отсутствует. Полусухие и полусладкие вина получают путем неполного сбраживания сока.

Маркировка и Упаковка

К упаковке и маркировке вин замечаний не было, кроме двух исключений. Во-первых, не все производители указывают состав продукта. Во-вторых, срок хранения продолжает "умилять". Согласно действующим стандартам, вина, в которых после окончания гарантийного срока хранения не появилось видимого помутнения или осадка считаются пригодными к употреблению. Вот только как наличие или отсутствие помутнения или осадка должен рассмотреть потребитель в винах, упакованных в абсолютно непрозрачные пакеты Тетра-Пак??? Может, стоит справедливости ради эту приписку о возможной дальнейшей пригодности продукта убрать с этикеток, если реализовать ее (без вскрытия пакета и переливания вина в прозрачную емкость) нет никакой возможности.

Лабораторные исследования

В вине мы проверили много показателей. Два показателя – крепость и содержание титруемых кислот стали уже традиционными для наших винных исследований. И по доброй традиции замечаний по этим двум характеристикам у протестированных вин не было. Еще целый перечень показателей, которые позволяют более тщательно разобраться с вином, стал новинкой этого теста.

В первую очередь мы проверили **содержание сахаров (глюкозы, фруктозы, сахарозы)**. Все протестированные образцы не содержали сахарозу (сахар), как и должно быть, ведь в сухие вина добавлять сахар нельзя. Глюкоза и фруктоза – основные углеводы вина, ориентировочное содержание которых в сухих винах составляет 0,3%. Странного большого содержания этих двух сахаров в протестированных винах обнаружено не было.

Кроме сладкой стороны вин, мы обратили внимание на кислые составляющие напитков и определили **содержание винной, яблочной и лимонной кислот**. В вине обязательно должна быть винная кислота, ее количество в образцах вполне характерно. Яблочная кислота также характерна для вин. А вот в отношении лимонной кислоты есть принципиальный момент. Лимонную кислоту добавляют в сусло или виноматериалы для стабилизации, например, для предупреждения побурения вин. Лимонная кислота снижает pH и оказывает в определенном смысле консервирующее действие, тем самым препятствует порче вин. Существует определенный перечень веществ, которые можно использовать при изготовлении вин. В него входят, как и более привычный для вин и соков диоксид серы, так и лимонная кислота, и сорбиновая кислота. По отечественным нормам лимонной кислоты должно быть не более 2г/л, по международным требованиям Ассоциации виноделов (ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN - www.oiv.org) – не

более 1г/л. Протестированные вина содержали лимонную кислоту в пределах отечественной нормы. Наименьшее ее содержание было зафиксировано в винах "Коблево" и OREANDA (0,3 и 0,4г/л соответственно), что укладывается даже в международные нормы. Однако в "Винлюкс" и в "Голицынских винах" ее содержание составило 1,4 и 1,6 г/л соответственно, что хоть и укладывается в украинские нормы, но выше международных. За это мы снизили общие оценки этих продуктов на один балл.

Сорбиновая кислота – классический консервант для пищевых продуктов, ее внесение в вина также разрешено. В конечном продукте должно обнаруживаться не более 300мг/л сорбиновой кислоты. Из 8 протестированных Совиньонов сорбиновая кислота была найдена только в вине "Винлюкс" в количестве 70,7мг/л. Такое содержание консерванта не превышает норму, но с точки зрения потребителя хотелось бы, чтобы о его использовании упоминалось на этикетке продукта.

Органолептическая оценка

Совиньон – еще один сорт винограда, подаренный миру Францией. Выращивается Совиньон и в Украине. Его используют в чистом виде для приготовления сортовых вин, а также в смеси с другими сортами, например Алиготе или Рислинг для получения купажных вин и шампанских виноматериалов.



При органолептической оценке Совиньона мы решили провести две дегустации: одну с потребителями-пробандами, вторую со специалистами сомелье. У вин оценивали внешний вид, запах (аромат) и вкус. Все комментарии приведены в таблице. Внешне вино должно быть прозрачным, цвет может быть соломенный или золотистый, с зеленоватым оттенком. В аромате типичный оттенок для Совиньона – аромат зеленых почек или листа черной смородины. Также характерны фруктовые и цитрусовые нотки, зеленого яблока, белых цветов. Вкус вина - чистый, освежающий, с приятной кислинкой.

Сами производители рекомендуют употреблять Совиньон при 10-14⁰С или более охлажденным в летнее время до 7-9⁰С. Это вино подойдет к рыбе, в том числе и к блюдам из сырой рыбы, морепродуктам – мидиям, устрицам, креветкам. А также к овощным салатам, блюдам из белого мяса, мягким сырам и легким десертам.

10-14⁰С



Цена и качество



В целом результаты теста вина Совиньон порадовали – ни одной "плохой" оценки, все достаточно позитивные. Общая оценка "отлично" у вин "Коблево" и INKERMANN. У образцов марок "Золотая Амфора", "Ольвия", "Чизай" и OREANDA оценка "хорошо".

По цене существенно дешевле оказались два образца, представленные в пакетах – "Ольвия" (0,96грн за 100мл) и "Винлюкс" (1,45грн за 100мл). Пара самых дорогих образцов в тесте - OREANDA и INKERMANN, 100мл которых обойдется соответственно в 2,53грн и 2,49грн.

У марок "Винлюкс" и "Голицынские вина" общая оценка снижена до "удовлетворительно", за несоответствие международным понятиям вина в части содержания лимонной кислоты.

И ПОМНИТЕ! ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!