

WINE

Неделя

НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 6 (62)
Август – Сентябрь 2022

НОВОСТИ

**«Я в агро»
поможет сэкономить
на обучении**

На платформе «Я в агро» от Россельхозбанка появилась возможность пройти обучение на различных учебных курсах в сфере АПК со скидкой.

Сейчас можно получить образование со скидкой на более чем 80 курсах (например, по развитию hard и soft skills), а также по востребованным специальностям, среди которых управление наземными средствами, управление беспилотными летательными аппаратами, обеспечение экологической безопасности, микробиология и основы бактериологии, Big Data и IoT, клиническая фармакология, ветеринария, гидрометеорология, архитектура мобильных приложений, Data Engineer и т.д.

«Работа в агросекторе – перспективное и интересное направление, в котором можно найти широкое разнообразие специальностей. Развивая платформу «Я в агро» и экосистему «Своё», Россельхозбанк создает комплекс сервисов, позволяющий получать поддержку на всех этапах деятельности в АПК – отмечает директор Центра развития финансовых технологий РСХБ Елена Батунова.

На платформе «Я в агро» пользователям также доступен сервис по поиску работы в АПК и смежных отраслях по всей России. Кроме того, здесь размещается информация о вузах и их программах обучения на сельскохозяйственных специальностях.

МИХАИЛ БАРЫШЕВ: «НАМИ ПОДГОТОВЛЕНО ОКОЛО 4000 СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ!»

В конце июня 2022 года коллективу Кубанского государственного технологического университета (КубГТУ) была объявлена благодарность Президента России за заслуги в научно-педагогической деятельности и в подготовке квалифицированных специалистов. При этом необходимо отметить, что университет является одним из ведущих вузов страны, в котором готовят специалистов для винодельческой отрасли. О том, как сегодня обучают будущих виноделов, газете Wine Weekly рассказал и.о. ректора КубГТУ, кандидат физико-математических наук, доктор биологических наук, профессор, профессор РАН Михаил Барышев.

– Уже много лет в структуру КубГТУ, который до 1993 года назывался Краснодарским политехническим институтом, входит Институт пищевой и перерабатывающей промышленности (ИППП), где готовят в том числе специалистов для винодельческой отрасли. Расскажите, пожалуйста, как сегодня обучают будущих виноделов?

– В настоящее время обучение инженеров-виноделов в университете осуществляют в рамках общей программы подготовки бакалавров (4 года) и магистров (2 года) по направлению «Технология переработки раститель-

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



**Где пройдут фестивали
фермерской
продукции «СВОЁ»?**

Около 1 млн гостей, свыше 1 000 фермерских хозяйств, более 150 тонн проданной продукции – таковы численные характеристики фестиваля «СВОЁ», который организует Россельхозбанк в российских регионах в 2022 году.

Первый фестиваль «СВОЁ» в 2022 году состоялся в Перми 23–24 июля. Затем – 6–7 августа – он прошел в Тюмени, а 20–21 августа – в Кемерово. На очереди Ижевск, где фестиваль ожидают 10–11 сентября.

19 августа 2022 года на первом этаже комплекса «IQ Квартал» в Москва-Сити прошел мини-фестиваль «СВОЁ», приуроченный к традиционному летним праздникам урожая – Яблочному Спасу и Медовому Спасу.

«Россельхозбанк активно участвует в формировании традиций потребления здоровой и качественной продукции. Мини-фестиваль Россельхозбанка «СВОЁ» прошел в Москва-Сити уже второй раз. «В деловом центре столицы мы продолжаем традицию фестивалей лучших фермерских продуктов со всей России, которые РСХБ проводит по всей стране с 2017 года.

(Продолжение на стр. 4)

УЧАСТНИКАМ ВЭФ ПРЕДСТАВЛЯТ ПЛОЩАДКУ «ВИНОГРАД»

5–8 сентября 2022 года в рамках VII Восточного экономического форума, который пройдет во Владивостоке на территории кампуса Дальневосточного федерального университета (ДВФУ), будет работать эксклюзивная тематическая площадка «Виноград». Она организована Росконгрессом и Россельхозбанком и будет посвящена виноделию и виноградарству России.

Площадка станет логическим продолжением успеха винной повестки на ПМЭФ-2022 и объединит главных экспертов и лидеров винодельческой отрасли в дискуссии об актуальных темах винодельческого рынка и выведе-

нии их на новый уровень.

В программе мероприятий запланирован диалог между производителями и регуляторами винодельческого рынка, профессионалами отрасли и винными ценителями. Вместе с тем участники «Винограда» ожидают тематические мастер-классы и дегустационные сессии от ведущих дистрибьюторов и винодельческих хозяйств. Кроме того, гостям площадки «Виноград» на ВЭФ-2022 будет предложен формат Шампанери, в меню которой включены местные дальневосточные морепродукты.

«Виноград» расположится на 4-м уровне корпуса А, в одной из самых

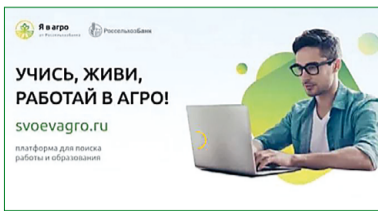
привлекательных и проходимых локаций площадки Восточного экономического форума.

Восточный экономический форум – ключевая международная площадка для создания и укрепления связей российского и мирового инвестиционного сообщества, всесторонней экспертной оценки экономического потенциала российского Дальнего Востока, представления его инвестиционных возможностей и условий ведения бизнеса на территориях опережающего развития.

Подробнее о программе Восточного экономического форума: <https://forumvostok.ru/programme/business-programme/>



НОВОСТИ

Россельхозбанк
запускает
стипендиальную
программу

Россельхозбанк запускает стипендиальную программу на 2022-23 учебный год для студентов и аспирантов вузов, подведомственных Министерству сельского хозяйства, и других высших учебных заведений, осуществляющих подготовку специалистов для отраслей агропромышленного комплекса.

Основная цель программы – развитие партнерских отношений с отраслевыми аграрными вузами, направленными на увеличение кадрового потенциала агропромышленного комплекса, поддержку талантливой молодежи, обучающейся по наиболее важным специальностям для аграрного сектора экономики, формирование кадрового резерва для АПК из числа наиболее успешных студентов и аспирантов и продвижение бренда банка как привлекательного работодателя.

Программа предусматривает назначение стипендий студентам и аспирантам, проходящим обучение по таким группам специальностей, как: «Наука о земле», «Биологические науки», «Сельское, лесное и рыбное хозяйство», «Ветеринария и зоотехния», «Экономика и управление», «Прикладная геология, горное дело, нефтегазовое дело и геодезия» (с учетом наличия в данных специальностях дисциплин, применимых в сельском хозяйстве).

Претендовать на участие в программе могут студенты 2-5 курса бакалавриата или специалитета очной, бюджетной формы обучения, а также учащиеся 1-2 курса магистратуры и аспиранты в возрасте

(Продолжение на стр. 5)

МИХАИЛ БАРЫШЕВ: «НАМИ ПОДГОТОВЛЕНО ОКОЛО 4000 СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ!»



(Продолжение. Начало на стр. 1)

ного сырья» в соответствии с профилем «Технология броидильных производств и виноделия». В рамках этого профиля осуществляется комплексная подготовка кадров не только для винодельческой, но и пивоваренной, спиртовой и ликеро-водочной отраслей.

Программа разработана таким образом, чтобы студенты могли получить необходимые знания в области техники и технологии высококачественного виноделия, инструментальных и органолептических методов контроля качества и безопасности винодельческой продукции. В то же время они изучают технологические и организационные схемы переработки винограда на вино-материалы для получения различных видов винодельческой продукции. При этом студенты также овладевают навыками проектирования предприятий и управления процессами на всех этапах технологического цикла производства вин и коньяков, начиная от вопросов подбора сортов винограда для производства с учетом экологических факторов и географического статуса. Кроме того, они осваивают технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по выпуску винодельческой продукции.

Специализированная подготовка инженеров-виноделов осуществляется на кафедре технологии виноделия, броидильных производств, сахаристых и пищевых продуктов им. профессора Мержаниана. Также к учебному процессу привлекаются ведущие ученые в области виноделия из ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» и специалисты-производственники.

– Сколько виноделов за время своей работы подготовил КубГТУ?

– Подготовку кадров для винодельческой отрасли в университете осуществляют с 1925 года. За весь период нами подготовлено около 4000 специалистов для виноделия. Выпускники кафедры сегодня занимают руководящие посты на ведущих предприятиях винодельческой, ликеро-водочной, пивоваренной отраслей не только в России, но и в других странах.

– Кем из своих выпускников-виноделов Вы сегодня можете гордиться?

– Кафедра гордится всеми своими выпускниками! Среди них действующие ведущие ученые нашей страны в области виноделия, профессора и доктора наук Аванесьянц Р.В., Агеева Н.М., Гугучкина Т.И., Бирюков А.П., Макаров А.С., Мишиев П.Я., Оселедцева И.В., Шелудько О.Н.

Также в их число входят выдающиеся руководители: генеральный директор ОАО «Агропромышленная фирма «Фанагория» Петр Романишин, генеральный директор АО «ПАО «Массандра» Алексей Пугачёв, заместитель директора по науке ОАО «Агропромышленная фирма «Фанагория» Валентина Попандопуло, главный винодел ЗАО «Новокубанское» Виктор Дробязко и многие другие.

Кроме того, среди наших выпускников целая плеяда молодых талантливых виноделов-производственников: директор и главный винодел винодельни «Мысхако» Сергей Дубовик, руководитель проекта тихих вин компании «Абрау-Дюрсо» Алексей Сидоренко, винодел проектов «Галицкий и Галицкий» и «Усадьба Маркотх» Алексей Толстой, главный винодел «Усадьбы Дивноморское» Олег Ничвидюк, главный винодел винодельни «Скалистый берег» Кирилл Бардаков и многие другие.

Стоит отметить, что отдел по виноградарству и винодельческой промышленности Управления винодельческой, пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства Краснодарского края более чем на 70% укомплектован выпускниками нашей кафедры. Его бессменным руководителем в течение многих лет был учившийся у нас Олег Толмачев. Его нынешний глава Симон Черепнин и его заместитель Эмиль Минасов также являются нашими выпускниками.

– Сколько специалистов для виноделия ежегодно выпускается из стен КубГТУ? Большой ли конкурс на эту специальность и насколько востребованы сегодня специалисты этой профессии?

– Ежегодно из стен вуза выходят около 30 дипломированных бакалавров и 5-10 магистров. Оценить конкурс на данную специальность не представляется возможным, так как в университете не осуществляется набор конкретно на профиль «Технология броидильных производств и виноделия». Набор

проводится в целом на направление «Переработка растительного сырья», в рамках которого уже после зачисления производится формирование групп по профилям.

Но нужно отметить, что при формировании групп большинство ребят изъявляют желание учиться именно по профилю «Технология броидильных производств и виноделия».

Востребованность специалистов для винодельческой отрасли – просто колоссальная! Мы постоянно получаем заявки от наших винодельческих хозяйств. Толковые ребята просто нарасхват! В одном только Краснодарском крае зарегистрировано 53 юридических лица винодельческого профиля и 35 крестьянско-фермерских хозяйств. К тому же мы регулярно получаем запросы от работодателей из Крыма, Дагестана и Ростовской области.

– Какие российские вузы являются главными конкурентами КубГТУ в подготовке специалистов для виноделия?

– В настоящее время в нашей стране подготовкой кадров для виноделия занимаются несколько университетов. Наиболее известные среди них – это две кафедры в Москве и три кафедры в российских регионах. В столице – это кафедра технологии виноделия, броидильных производств и химии им. Агабальянца в Московском государственном университете технологий и управления (МГУТУ) и кафедра технологии броидильных производств и виноделия в Московском государственном университете пищевых производств (МГУПП). В Крымском федеральном университете (КФУ) им. В.И. Вернадского успешно работает кафедра виноделия и технологии броидильной продукции, в Воронежском государственном университете инженерных технологий (ВГУИТ) – кафедра технологии броидильных и сахаристых производств, а в Ставропольском государственном аграрном университете

ЕЛЕНА БАТУРОВА: «ВИНОГРАДАРСТВО СТАНОВИТСЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ДЛЯ МОЛОДЕЖИ!»



газете Wine Weekly рассказала Елена Батунова, руководитель Центра развития цифровых технологий Россельхозбанка.

– Сколько вакансий было в начале запуска платформы и сколько всего вакансий по всем отраслям сейчас на платформе «Я в агро»? Видите ли Вы динамику роста с момента ее запуска?

– На платформе «Я в агро» (<https://svoevagro.ru>) размещаются вакансии в сфере АПК. По состоянию на август 2022 года насчитывается 12 480 объявлений, и большинство из них относятся именно к сельскохозяйственной отрасли. Прирост количества вакансий с начала года составляет 25% (около 10 000 объявлений на 01.01.2022). Распределение вакансий по основным профессиям представлено ниже. Говоря о соискателях – на текущий момент зарегистрировано 523 активных резюме. Это количество постоянно растет, так

как мы стремительно развиваемся и все больше людей узнают о площадке.

– Есть ли вообще спрос на работников винодельческой отрасли? Если есть спрос, то хватает ли предложения? Каково их соотношение?

– Ежедневно мы видим на сайте более 20 актуальных вакансий, напрямую связанных с виноградарством и виноделием. Это свидетельствует о том, что спрос есть: пока незначительный, но стабильный. По географии: большая часть вакансий приходится на Черноморский регион России. Кроме того, таких сотрудников ждут в Ставропольском и Краснодарском краях. Среди работодателей можно выделить такие холдинги, как «Абрау-Дюрсо», «Шато де Талю», «Золотая Балка».

Необходимо отметить, что в данной отрасли существует большое разнообразие профессий, которые не напрямую связаны с отраслью. Над производством и продвижением

бренда работает целая команда профессионалов: агрономы (≈1 000 вакансий), виноградары (≈25 вакансий), энологи, виноделы, технологи (≈35 вакансий) и рабочие погребов (≈20 вакансий).

На следующем этапе главная роль отводится дистрибьюторам (≈5 вакансий), а также бренд-менеджерам (≈3 вакансии). Это совсем не полный перечень профессий, участвующих в процессе создания и реализации качественного продукта.

– Насколько за последнее время вырос интерес к винодельческой отрасли? Есть ли всплеск интереса? Проявляет ли особый интерес молодежь?

– Согласно исследованию, проведенному Россельхозбанком, виноградарство пользуется успехом и у более молодой целевой аудитории. 19% опрошенных в группе от 18 до 24 лет и 17% в группе от 25 до 34 лет хотели бы работать в винодельческой отрасли.

Однако стоит отметить, что на виноделие оказывают большое влияние именно климатические условия, которые можно наблюдать лишь на небольших участках нашей огромной страны, – это Крымский полуостров, Краснодарский край и близлежащие территории.

Виноградарство и виноделие – процесс нединамический, медленно развивающийся, он требует много терпения и опыта. Такое увлечение подходит для тех, кто не стремится за короткими оборотами по деньгам и к быстрому заработку. Такого человека должны заинтересовать, в первую очередь, именно качество и статус производимого товара. Вино требует неспешности и больших затрат и часто является семейным бизнесом, переходящим из поколения в поколение. Редко можно встретить такую осознанность в молодом возрасте.

Частично способствуют развитию и популяризации отрасли среди моло-

Спрос на специалистов в сфере виноградарства и виноделия в России в последние годы продолжал динамично расти. О том, насколько востребованы в нашей стране эти специалисты и какие перспективы на рынке труда их ожидают,

(СтГАУ) – кафедра плодовоовощеводства, виноградарства и виноделия.

– Можете ли назвать отличия и преимущества вашего университета от других отечественных учебных заведений?

– Наша кафедра виноделия была создана в 1925 году, одной из первых в СССР. Раньше ее начала работу только кафедра виноделия при Крымском сельскохозяйственном институте в 1922 году.

В разное время у нас работали величайшие ученые. Среди них профессор Михаил Щербаков, который является основателем нашей кафедры и сподвижником великого русского винодела Льва Голицына. Также у нас преподавал лауреат Сталинской премии за разработку резервуарного метода шампанизации профессор Антон Фролов-Багреев. Двое других наших преподавателей – профессор Георгий Агабальянц и профессор Артемий Мерджанян – были удостоены Ленинской премии за разработку метода шампанизации в непрерывном потоке.

Теоретические исследования ученых нашей кафедры на много лет определили направления развития винодельческой промышленности. Нет ни одного раздела технологии вина, в котором бы ученые кафедры не оставили заметного следа. Работы Щербакова, Фролова-Багреева, Лозы позволили организовать производство шампанского в России и перевести его на индустриальную основу. Георгий Агабальянц является автором оригинальных исследований в области технологии коньяка, крепких вин и других напитков.

Заложенные корифеями кафедры научные основы в области виноделия являются постоянно совершенствуемой базой для подготовки кадров всех уровней. Наша система базируется на ко-

лоссальном многолетнем накопленном опыте и постоянно совершенствуется с учетом современных реалий. Уникальность кафедры также заключается в близости с производством. Это позволяет формировать образовательные программы с учетом внедрения концепции элитного высококачественного виноделия полного цикла.

– Можете ли Вы сравнить, как отличается подготовка виноделов в России от учебных методик в ведущих зарубежных учебных заведениях? Проводили ли Вы какой-то обмен опытом с вашими иностранными коллегами? Насколько была успешна подобная практика?

– Наша кафедра не имеет прямого опыта взаимодействия с мировыми университетами, занимающимися подготовкой кадров для виноделия. Однако мы имеем опыт взаимодействия с ведущими иностранными научными организациями. Среди специалистов, которых мы приглашали для проведения лекций и семинаров, были эксперты Института энологии Шампани (Institut Œnologique de Champagne (IOС, Франция).

Также мы поддерживаем сотрудничество с фирмой Lallemand Animal Nutrition – мировым лидером в области микробной ферментации и применения дрожжей и бактерий в сельском хозяйстве. Дважды на базе университета были организованы крупные семинары для студентов и специалистов отечественных виноделен Краснодарского и Ставропольского краев, Ростовской области, Дагестана, Крыма, Абхазии и др.

В этом году мы планировали посетить винодельню в Сербии, но, к сожалению, пока нам пришлось отменить визит. Однако и мы, и наши сербские коллеги очень надеемся, что скоро мы сможем

возобновить наше сотрудничество и взаимодействие.

– КубГТУ в 2019 году вошел в топ-50 российских высших учебных заведений в сфере ИТ. Насколько сегодня использование современных технологий используется при подготовке специалистов для виноделия?

– В программу подготовки бакалавров включены дисциплины: «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» и «Информатика». Магистранты обязательно изучают дисциплины «Информационное обеспечение инженерно-технических систем бродильных производств» и «Информационные технологии в области бродильных производств». Курсы по вышеуказанным дисциплинам ведут профессора и доценты Института компьютерных систем и информационной безопасности КубГТУ.

– Над какими исследованиями трудятся сотрудники кафедры сегодня и каких разработок можно ожидать в ближайшее время?

– Кафедра осуществляет научные исследования в области контроля качества и совершенствования технологии производства коньячных дистиллятов и коньяков. В рамках научной тематики профессором кафедры Инной Оселедцевой разработан стандарт, устанавливающий порядок организации контроля качества при выпуске коньячных дистиллятов и коньяков. Его заказчиком стал Союз производителей коньяка. Также в рамках сотрудничества с этой организацией Инна Оселедцева как эксперт проводит персонализированную экспертную оценку качества образцов коньячной продукции с подготовкой заключений. Ассистент кафедры Татьяна Дроздова продолжает исследовать совершенствование технологии производства игристых вин и методы оценки их типичных свойств. В рамках тематики выполняются исследования по программе «УМНИК»: «Разработка комплексной системы контроля и мониторинга качества продукции при производстве игристых вин».

Учитывая тот факт, что из-за санкций российское виноделие столкнулось с проблемой поставок вспомогательных материалов, возникла острая необходимость поиска альтернативных оклеивающих препаратов. В результате на нашей кафедре появилась идея научного исследования и апробации использования белковых препаратов растительного происхождения российского производства для стабилизации



качества виноматериалов. В итоге была подана заявка на участие в научно-исследовательском конкурсе «Наука будущего – наука молодых». Студентка 2-го курса кафедры виноделия Анна Семкина под руководством двух научных руководителей вышла в финал соревнования и приняла участие в научной конференции, которая проходила с 23 по 26 августа 2022 года в Новосибирске.

В настоящее время на кафедре в формате первичной разработки проводятся научные исследования по биологической активации дубовой древесины, используемой для выдержки коньячных дистиллятов и вин, а также ведется работа по созданию безотходной технологии получения пеллет из отходов виноделия.

– Обучение без практики, как правило, не приносит должного результата. Как сегодня обстоят дела у студентов-виноделов с прохождением производственной практики?

– Практика является очень важной составляющей подготовки кадров. Наши студенты проходят практики и стажировки на ведущих предприятиях отрасли: ЗАО «Абрау-Дюрсо», АО МПБК «Очаково», ООО «Кубань-Вино», ОАО «Агропромышленная фирма «Фанагория» и др. В целом у нас зарегистрировано более 30 баз для прохождения практики на крупнейших винодельнях страны.

– Какими необходимыми знаниями и навыками должен обладать будущий российский винодел?

– Сейчас очень важно, чтоб специалист-винодел обладал одновременно знаниями в виноделии и виноградарстве. Но необходимо учитывать и тот факт, что винодел – это, в первую очередь, инженер, специалист технического направления, выпускная

квалификационная работа которого представляет собой проект завода по переработке винограда или по производству вина (коньяка и т. д.) определенной мощности.

Дипломный проект винодела включает в себя полноценный инженерный блок – проектирование производства с выполнением графической части: аппаратно-технологические схемы производства продуктов, планы цехов и разрезы (в том числе оборудования), генеральный план предприятия. Выход на такой проект предполагает глубокое изучение технологических процессов, оборудования, как для первичного, так и для вторичного виноделия, в том числе для шампанизации и перегонки (дистилляции).

Кроме того, винодел должен отлично разбираться в химии и биохимии вина и коньяка, знать методы и методологию органолептической оценки, технико-мического и микробиологического контроля сырья, вспомогательных материалов и основных продуктов и т. д. Безусловно, грамотный специалист должен также обладать навыками виноградарства. Поэтому при совершенствовании программы подготовки винодела очень важно сохранить техническую основу и ввести дополнительно дисциплины, направленные на изучение виноградарства и агрономии.

Также нужно обязательно учитывать, что подготовка инженерных кадров нового поколения, способных развивать и внедрять концепцию элитного высококачественного экспортно ориентированного виноделия, требует консолидированного подхода. Ведь будущий винодел должен не только получить знания, но также уметь их применять на практике и постоянно развиваться!



дежи программы обучения в аграрных вузах страны. Например, в Кубанском государственном аграрном университете абитуриентов приглашают на программу «Декоративное садоводство, плодовоовощеводство, виноградарство и виноделие», а РГАУ – МСХА им. Тимирязева обучает по программе «Плодоводство, виноградарство и виноделие».

– Какой прогноз по развитию отрасли производства вина Вы можете дать?

– Виноделие России тесно связано с климатическими условиями – влажность почв, температура воздуха и т. д. сильно влияют на характеристики вина. Возрождение отрасли началось 2003 года и с каждым годом все больше набирает обороты – уже сейчас количество виноделен в России, от микро до крупных холдингов, достигло 150. Большая доля успеха в этом принадлежит самим виноделам, но весомую роль играют также и государственная поддержка, и банковские программы поддержки.

С 2022 года можно получить субсидии в рамках федерального проекта «Стимулирование развития виноградарства и виноделия». Его основная цель – увеличение площади виноградников на 35% к 2030 году. Для этого планируется ежегодно выделять около 2,4 млрд рублей господдержки. Субсидии будут давать в том числе на приобретение посадочного материала для закладки виноградников, на мелиорацию, в том числе установку систем орошения, на создание инфраструктуры, например, селекционно-питомниководческих центров, а также на внедрение биологических и экологических технологий, исключая использование вредных химических веществ.

При этом, если начинать бизнес в этой отрасли с нуля, требуются значительные финансовые вложения, и не у всех есть такая возможность. Закладка виноградников и производство вина – действительно дорого; первичный капитал формируется из

собственных средств или вложений сторонних инвесторов, заинтересованных в проекте.

В области инвестиционного кредитования Россельхозбанк следует государственной политике восстановления и развития современной материально-технической базы агропромышленного комплекса экономики страны. Например, одним из приоритетных направлений кредитования являются вложения, направленные на закладку многолетних насаждений и виноградников (<https://www.rshb.ru/legal/credit/invest/>). Также существуют программы финансирования для физических лиц, которые готовы заниматься любимым делом, – кредиты на развитие крестьянско-фермерских и личных подсобных хозяйств.

– Какой прогноз по развитию платформы «Я в агро» Вы можете дать?

– Мы постоянно работаем над привлечением новых партнеров и работодателей. Наша цель – чтобы

пользователь «ЯВАгро», единожды посетив площадку, нашел свое призвание в сфере АПК и получил образовательную и карьерную поддержку на всю жизнь. При этом мы стремимся мотивировать молодежь оставаться и развиваться внутри отрасли многие годы и десятилетия, совершенствуя ее и запуская новые проекты.

Сервис должен быть привлекательным не только для соискателей, но и для школьников и студентов. Для молодого поколения на платформе опубликованы программы обучения в аграрных вузах и колледжах. Также здесь они могут узнать о предстоящих событиях и посетить их в назначенное время очно или онлайн. Также для всех пользователей мы публикуем курсы, программы повышения квалификации и переобучения. Уже сейчас на платформе можно пройти курсы со скидкой от партнеров по фермерскому делу, агрохимии, разработке, программированию, личностному росту

и другим направлениям. Совсем скоро мы планируем разместить курсы даже по виноделию.

Если мыслить глобально, в дальнейшем планируем больше углубляться в процессы и технологии производства аграрных компаний, чтобы выявить, какие именно кадры требуются в отрасли. Наше будущее видим в том, чтобы наладить связь между количеством специалистов-выпускников средних специальных и высших учебных заведений и их востребованностью в отрасли. Для этого нужно, во-первых, знать необходимое количество квалифицированных кадров на каждый технологический участок от насаждений до продажи и видеть, какие потребности актуальны в отрасли. Во-вторых, должна быть выстроена скоординированная работа с вузами и другими учебными заведениями, чтобы они могли обеспечивать нужды именно теми специалистами, которые востребованы в стране.

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Где пройдут фестивали фермерской продукции «СВОЁ»?

Таким образом, фермерские хозяйства находят новую аудиторию в мегаполисах, а жители больших городов могут попробовать натуральные продукты», – прокомментировал официальный представитель РСХБ Глеб Дворецкий.

Свою продукцию в Москва-Сити представили хозяйства из Смоленской, Тульской и Московской областей. Помимо яблок и меда посетители мини-фестиваля смогли попробовать и другие фермерские продукты, среди которых ягоды, травяной чай и фруктовые сладости.

«С 2017 года наш фестиваль побывал в пяти федеральных округах. О его пользе для фермеров лучше всего говорит то, что они продали свыше 150 тонн продукции и завоевали сердца покупателей. Теперь уже сами регионы обращаются к нам с просьбой организовать фестиваль. И, конечно, мы с радостью делимся опытом, потому что каждое такое мероприятие – это весомая помощь малым предпринимателям. А содействие им – одна из миссий Россельхозбанка. Да и просто приятно подарить жителям и гостям городов веселые и вкусные выходные. В этом году фестиваль отправляется в четыре новых для себя города, а также возвращается в Ижевск», – прокомментировал заместитель председателя правления Россельхозбанка Денис Константинов.

С 2017 года фестиваль дважды состоялся в Московской области, Великом Новгороде, Туле, по разу – в Москве, Ижевске, Барнауле, Калужской области, Гатчине, Чебоксарах, Орле, Курске и Улан-Уде.

Фестиваль «СВОЁ» – это ярмарка, на которой посетители могут открыть для себя фермерскую продукцию, пообщаться с ее производителями. Для самих фермеров это прямой выход на новых клиентов, продвижение бренда, а значит, и рост доходов. Также продукцию фермеров можно быстро заказать и через сервис «Свое Родное».

Фестиваль «СВОЁ» обычно проходит в формате двухдневного городского праздника, даты выпадают на субботу и воскресенье. После торжественного открытия с участием руководства региона и Россельхозбанка фермеры представляют свои товары, параллельно выступают творческие коллективы, проводятся конкурсы.

ЕВГЕНИЙ ЕГОРОВ: «НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ ДОЛЮ АВТОХТОННЫХ СОРТОВ!»

В сентябре 2021 года Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия (ФГБНУ СКФНЦСВВ) отметил 90-летие. О том, с какими достижениями центр подошел к своему юбилею, газете Wine Weekly рассказал его директор, академик РАН Евгений Егоров.

– Евгений Алексеевич, каковы основные направления деятельности Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства и виноделия?

– Специалисты нашего центра проводят фундаментальные исследования, в том числе в области производства высококачественной винодельческой продукции, включая совершенствование технологии, методов контроля качества, идентификации подлинности происхождения на основе современных достижений энохимии, биотехнологии, современных методов аналитических исследований. У нас разработана и утверждена нормативная и техническая документация (в том числе ГОСТ) на производство новых видов винодельческой и ликеро-водочной продукции – только в 2021 году было разработано четыре стандарта организации, 15 технических условий и 21 технологическая инструкция. Производители получили научно-практические рекомендации по применению ферментных препаратов, новых штаммов винных дрожжей, вспомогательных технологических средств отечественного производства. В центре проводятся исследования по грантам российских и региональных научных фондов. Наши ученые выполняют заказы предприятий не только Кубани, но и других регионов России: республик Северного Кавказа, Крыма, Хакасии, Ставропольского, Приморского и Алтайского краев, Ростовской, Воронежской, Московской, Свердловской и других областей.



– Над какими наиболее перспективными проектами в сфере виноградарства и виноделия работает ваш центр сегодня? Какого эффекта от внедрения этих разработок Вы ожидаете?

– Современное российское виноградарство – это интенсивная, высокотехнологичная и динамично развивающаяся отрасль. В последние годы площадь виноградников в стране увеличилась до 87,8 тыс. га, а валовой сбор – до 536,9 тыс. т. При этом урожайность выросла на 40% – с 6 до 8,3 тонны с гектара. В Краснодарском крае, наиболее крупном виноградопроизводящем регионе России, урожайность винограда за последние 5 лет увеличилась с 7,8 до 9,5 т/га, а валовой сбор – со 148 до 200 тыс. т.

Виноград – культура очень требовательная к климатическим условиям, температурному и водному режимам, что ограничивает ареал его произрастания. В нашей стране возделывать

виноград в промышленных объемах можно лишь на ограниченной площади в 2,2% на юге России.

Возделывание винограда в умеренно-континентальном климате юга России, в отличие от западноевропейских мягких погодных условий, неизбежно связано с усложнением технологий, увеличением финансовых издержек на получение единицы продукции, ростом энерго- и ресурсозатрат, сокращением срока эксплуатации посадок. В большинстве случаев происходит нарушение принципов рационального природопользования, деградация почвы, ухудшение качества продукции. Для обеспечения конкурентоспособности отечественного виноградарства на мировом рынке необходимо перейти к новому технологическому укладу, выйти на новый уровень агротехнологий.

Что для нас является приоритетным в этих проектах? Во-первых, совершенствование традиционных и разра-

ботка новых технологий производства высококачественных вин, в том числе ЗГУ и ЗНМП, на основе использования местных штаммов дрожжей, приемов биотехнологии – таких, как ферментативный катализ с применением ферментов дрожжевой клетки. Этот подход позволит улучшить органолептические показатели вин, показать их оригинальность, стабильность качества и узнаваемость.

Во-вторых, исследуется глубокая переработка винограда с вовлечением отходов виноделия в технологический цикл производства вина. Разработаны технологии производства пищевых волокон из виноградной выжимки, концентратов полифенолов, винной кислоты, активированного угля, биосорбентов, которые могут быть использованы для производства вин.

Кроме того, идет поиск маркеров географической идентификации вин – они позволят с большой степенью точности выявить подделки, в том числе наименование места производства. И наконец, наши ученые разрабатывают новые методики аналитических исследований вина.

– В последние годы государство активно вкладывает деньги в развитие отечественной аграрной науки и селекции. Какую поддержку получает ваш центр и какие ключевые проекты в сфере виноградарства и виноделия финансируются в первую очередь?

– Министерство науки и высшего образования России в рамках реализации национальных проектов выделяет финансы на технико-технологическое и приборно-аналитическое переоснащение научных учреждений. В 2021 году наш центр получил грант на создание селекционно-питомниково-водческого центра для внедрения современных технологий на основе собственных разработок. Размер субсидий на период с 2021 по 2024 год составит 138 млн руб. На эти средства предусмотрено приборно-аналитическое

«ИГРИСТЫЕ» ТУРЫ НАБИРАЮТ ПОПУЛЯРНОСТЬ В РОССИИ

Энотуризм в России набирает все большую популярность. При этом повышенный интерес россияне проявляют к винным хозяйствам, производящим шампанские и игристые вина. В перспективе до 2025 года количество «игристых» туров возрастет более чем в 2 раза и дополнительно увеличит оборот туристической отрасли страны на 700 млн руб. в год. К таким выводам пришли аналитики Россельхозбанка.

«В России винный туризм сейчас находится в фазе активного развития и повышенного спроса. Государственная поддержка отрасли, рост интереса и потребления постепенно превращают производство российского вина в одно из самых пер-

спективных направлений сельского хозяйства. Сейчас происходит модернизация старейших предприятий и зарождение небольших «бутиковых» виноделен зачастую даже не в привычных винных регионах страны. При этом в летний период повышенный интерес россиян смещается в сторону игристых вин. По данным Росстата, в мае 2022 года российские виноделы увеличили производство игристых и шампанских вин по сравнению с аналогичным месяцем 2021 года на 39,3%, до 824 тыс. дал. Возрастает и интерес туристов к «игристым» маршрутам, это связано как с ростом потребления игристых вин, так и с растущими запросами на все более узконаправленный энотуризм. В перспективе до 2025 года количество таких туров возрастет более чем в 2 раза, что увеличит оборот туристической отрасли страны на

700 млн рублей в год», – отметил Андрей Дальнов, руководитель Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка.

«Эногастрономический туризм – основное направление для Центра туризма «Абрау-Дюрсо». Исторически сложилось, что славу Абрау-Дюрсо принесло именно вино – Русский винный дом и его музейный комплекс можно назвать сердцем нашего курорта. По нашим данным, ежегодно Абрау-Дюрсо посещают более 500 000 туристов, из них порядка 200 000 приезжают для посещения исторического комплекса Русского винного дома и винных дегустаций. Эногастрономический туризм демонстрирует круглогодичный туристический потенциал территории, увеличивает внутренний и въездной туризм, создает положительный имидж региональных курор-

тов. Центр туризма «Абрау-Дюрсо» стремится ежегодно увеличивать поток возвратных туристов благодаря регулярному обновлению экскурсионных маршрутов, открытию новых туристических объектов и объектов гостеприимства, проведению крупномасштабных фестивалей, таких, как прошедший недавно День игристого в Абрау-Дюрсо, который собрал более 12 000 гостей. Сейчас мы активно развиваемся и в новом для себя направлении – экотуризме. В рамках него ранее открыты ретритный центр «Абрау-Йога», йога-кемпинг «ЭкоЛоджия», туристический эколагерь, а в этом году в августе прошел и масштабный экофестиваль «Равновесие», который, как мы надеемся, станет для нас регулярным мероприятием», – комментирует Ирина Гончарова, вице-президент по туризму ПАО «Абрау-Дюрсо».

«Благодаря активному взаимодействию и синергии винного бизнеса и туристической, за несколько лет существенно выросло разнообразие и количество винных туров. По нашим оценкам, уже более 50 туроператоров предлагают различные (до 10-15 вариантов) программы винного туризма и дополнительно не менее 50 частных и корпоративных гидов из разных регионов организуют свои винные туры, различные по содержанию в зависимости от сезона. Кроме того, уже почти 70 виноделен и виноградарских хозяйств восьми регионов страны принимают туристов, работая с агентствами, и с гидами, и с самостоятельными путешественниками, – рассказала Елена Порман, руководитель секции по сельскому, аграрному и эногастрономическому туризму Экспертного совета Комитета Государственной Думы по туризму.



переоснащение и приобретение сельскохозяйственной техники. В 2022 году в рамках федерального проекта «Развитие инфраструктуры для научных исследований и подготовки кадров» нашему учреждению направлено 33,95 млн руб. субсидий на закупку современного исследовательского оборудования.

– В 2021 году господдержка виноградарства Краснодарского края составила около 614 млн рублей, из них 147,3 млн – из краевого бюджета. Помогают ли власти края вашему центру и на какие проекты направляется финансирование?

– Администрация Краснодарского края уделяет большое внимание вопросам научно-технологического развития. В регионе создана некоммерческая организация «Кубанский научный фонд», которая на конкурсной основе воплощает в жизнь проекты по приоритетным направлениям региональной научно-технической политики. Затронуты практически все аспекты – молодежные, исследовательские, инновационные, причем все они реализуются совместно с предприятиями реального сектора экономики. Консолидированный бюджет научного фонда за счет краевых средств на организацию и проведение конкурсов, поддержку научных и образовательных организаций составляет более 120 млн рублей в год.

– Глава Краснодарского края отметил, что каждый год в регионе закладывают около 1,7 тыс. га новых виноградников. При этом только на 65% площадей размещают отечественные саженцы, остальные привозят из Австрии, Италии, Франции и Сербии. Может ли ваш центр

помочь исправить эту ситуацию, чтобы обеспечить виноделов отечественным посадочным материалом?

– Современное высокоэффективное виноградарство должно опираться на качественный сертифицированный посадочный материал – свободный от патогенов, от вирусной инфекции, которая наносит огромный ущерб посадкам винограда. Саженцы высокого качества – залог хорошей продуктивности и увеличения срока плодоношения плантаций в 1,5–2 раза (до 40 лет), а также уменьшения издержек на капиталовложения. Сегодня для обеспечения отечественных виноградарей сертифицированными саженцами идет работа по созданию селекционно-питомниководческого центра, маточных насаждений, апробации на практике методов идентификации вирусной инфекции. При выращивании саженцев увеличена доля сортов отечественной селекции, перспективных с точки зрения продуктивности, качества винограда и винопродукции, устойчивости к биотическим (влияние одних организмов на другие) и абиотическим (физическое и химическое воздействие неорганической среды) стрессорам.

– Тема импортозамещения сегодня актуальна не только для саженцев. Какие разработки вашего центра помогут российским виноделам уже в ближайшее время снизить зависимость от зарубежных поставщиков?

– Действительно, в российском виноделии применяется много технологических средств, ввозимых из Германии, Франции, Италии и других стран. Это активные сухие дрожжи, ферментные препараты, вещества для осветления и стабилизации вин, в том числе желатин и глинистые минералы. Между тем в нашей стране по-прежнему работают предприятия, производящие большое количество высококачественного желатина.

Что касается бентонитов, активно используемых в виноделии, то в России имеются огромные запасы этого минерала. Специалисты нашего центра совместно с ведущей отечественной компанией-производителем бентонита «БИОРОСТ» разработали четыре технологических инструкции (ТИ) на применение отечественного сырья взамен импортных аналогов, а также дали научно-практические рекомендации по его использованию. И сегодня уже около 60% предприятий края применяют российские бентониты.

Совместно с ООО «Неорганические сорбенты» (Свердловская обл.) разработана технология профилактики

и устранения кристаллических помутнений с помощью сорбента нового поколения «Термоксид 3А» – сейчас она активно внедряется в производство.

Еще одна новая технология – производство дрожжевых биосорбентов из отходов винодельческой промышленности взамен импортных аналогов. Уже идут исследования, которые позволят восстановить производство винной кислоты из винного камня – отхода виноделия. Совместно с ООО «Сантак» (г. Белгород) и Китайской Народной Республикой ищем аналоги европейским ферментным препаратам – рекомендации по применению двух комплексных препаратов для нужд виноделия уже разработаны. Мы последовательно занимаемся созданием коллекции автохтонных винных дрожжей, выделенных с поверхности ягод произрастающего на Кубани винограда. Все эти разработки позволяют частично снизить зависимость от европейских поставок.

– Как рассказал вице-губернатор Краснодарского края Андрей Коробка, ученые вашего центра передали на сортоиспытание 108 сортов винограда. Что это за сорта, в чем их особенности и какие из них, на Ваш взгляд, являются наиболее перспективными?

– Генофонд винограда, используемого на промышленных плантациях региона, разбалансирован. Здесь преобладают западноевропейские интродуцированные (несвойственные для данной территории) сорта с низким уровнем адаптации и устойчивости к природным стресс-факторам – на них приходится 70% посадок. Чтобы обеспечить устойчивое плодоношение, экологиче-

скую и пищевую безопасность, энерго- и ресурсосбережение, необходимо увеличить долю автохтонных сортов и генотипов отечественной селекции.

Это особенно важно при растущей интенсификации производства и происходящих изменениях климата. Таким требованиям отвечают созданные нами высокопродуктивные сорта Алькор, Антарис, Бархатный, Бейсуг, Варваровский, Владимир, Гранатовый, Красностоп анапский, Достойный и другие, обладающие повышенной устойчивостью к стрессорам, о которых мы говорили. Использование отечественных сортов в месте их происхождения повышает адаптивный потенциал растений и хозяйственную продуктивность посадок до 75–80%.

Что касается интродуцированных сортов, то мы рекомендуем применять распространенные в мировой практике генотипы, которые прошли проверку в агроэкологических условиях Краснодарского края. К ним относятся классические для качественного виноделия сорта Каберне, Шардоне, Мерло, Пино и др. При длительном использовании такие сорта проходят этап пассивной клоновой селекции и адаптируются к месту, где они высажены.

– В сентябре 2021 года на базе вашего центра состоялся Международный дегустационный конкурс винодельческой продукции «Антицея-2021», цель которого – раскрытие потенциала сортов винограда российской селекции. Довольны ли Вы его результатами? Какие сорта российской селекции показали себя с самой лучшей стороны, а какие, на Ваш взгляд, до сих пор являются недооцененными?



(Окончание. Начало на стр. 2)



Я в агро
от Россельхозбанка

Россельхозбанк запускает стипендиальную программу

до 35 лет очной, бюджетной формы обучения. Обязательным условием для них является наличие выдающихся достижений в образовательной и/или научно-исследовательской деятельности.

Соискатели должны иметь высокий балл успеваемости (не ниже 4,8) за предшествующий год, научные публикации, включенные в базу данных РИНЦ (российский индекс научного цитирования), награды и дипломы за участие во всероссийских, межрегиональных и краевых конкурсах, грантах, олимпиадах и молодежных форумах. Также будет учитываться подтвержденное участие в качестве докладчика/спикера в научных конференциях, образовательных выставках, семинарах.

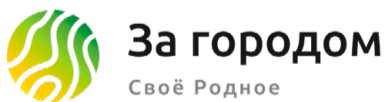
Число вузов, участвующих в стипендиальной программе, продолжает расти. Если в 2019-20 годах в ней принимали участие 53 высших учебных заведения, то в сезоне 2021-22 их число достигло 66. Увеличивается и сумма стипендии. С 10 тыс. в 2019-м она выросла до 15 тыс. руб. в 2022 году. При этом количество стипендиатов почти удвоилось: с 265 до 450 человек.

Подробнее об условиях участия в программе и вузах, участвующих в ней Вы сможете узнать по ссылке: <https://svoevagro.ru/universities?price-min=0&price-max=1000000>

Справка:

АО «Россельхозбанк» – основа национальной кредитно-финансовой системы обслуживания агропромышленного комплекса России. Банк создан в 2000 году и сегодня является ключевым кредитором АПК страны, входит в число самых крупных и устойчивых банков страны по размеру активов и капитала, а также в число лидеров рейтинга надежности крупнейших российских банков.

«СВОЕ. ЗА ГОРОДОМ» ЗАПУСТИТ 50 ЭНОТУРОВ ПО ВСЕЙ РОССИИ



Агрегатор агротуров от Россельхозбанка «Свое. За городом» планирует расширить свое предложение в области винного туризма: число энотуров на площадке возрастет до 50.

Винные туры появились на платформе «Свое. За городом» летом прошлого года. Первыми свои предложения там разместили фермеры Краснодарского края. Почти сразу к платформе подключились и крупные винодельни: «Инкерман», «Шато Тамань», «Коктебель», «Золотая Балка» и др. Далее были добавлены еще порядка 6 виноделен из разных регионов России, в том числе Ростовской и Волгоградской областей.

Число энотуров стремительно росло: сначала 12, затем 21, сейчас на «Свое. За городом» можно найти более 30 предложений. Платформа продолжает планомерно привлекать виноделов к сотрудничеству. В планах достичь показателя в 50 энотуров, наладить сотрудничество с новыми площадками, нарастить предложение уникальных и многодневных туров. Сегодня линейка включает в себя индивидуальные и групповые туры, мастер-классы, дегустации тихих и игристых вин, VIP-экскурсии, а также необычные туры, предполагающие проживание с видом на виноградники и перемещение по нескольким туристическим точкам за одни выходные, а также проживание в глэмпинге на винодельне и посещение концерта классической музыки на винограднике. С полным перечнем туров можно оз-

накопиться по ссылке <https://svoezagorodom.ru/wine-tours>

Основной поток посетителей составляют «однодневные» туристы, приезжающие в хозяйства на экскурсию. Самым популярным и наиболее подходящим временем для таких поездок является период с середины мая до середины октября. Сейчас наиболее востребованными у энотуристов хозяйствами являются «Абрау-Дюрсо», «Шато Пино», «Долина Лефкадия», «Шато Тамань», «Массандра», «Золотая Балка» и «Инкерман», высокий интерес проявляют путешественники к площадкам «Эльбукд» в Ростовской области и «Левонкумское» в Ставропольском крае.

Кроме винных туров, на платформе «Свое. За городом» представлены различные туристические предложения – от мастер-классов до многодневных экскурсий и проживания

на фермах. РСХБ работает напрямую с организаторами туров в лице фермеров, которые могут бесплатно зарегистрировать и запустить свои маршруты, а туристы – с легкостью забронировать и оплатить путешествие. Сейчас на платформе представлено около 1000 вариантов отдыха, в том числе маршруты, разработанные специально для «Свое. За городом».

Справка:

Платформа «Свое. За городом» запущена в июне 2021 года, она объединяет более 350 различных организаций-фермерских хозяйств различной величины, от индивидуальных предпринимателей до крупных компаний. К концу 2022 года планируется увеличение компаний-партнеров как минимум в полтора раза. На данный момент платформа предлагает пользователям

около 1000 туров различной направленности: однодневные и многодневные, индивидуальные и групповые, эно-, гастро-, экотуры. «Свое. За городом» стала пионером этого направления – аналогичных агрегаторов агротуризма на момент запуска платформы не существовало.

70% контента платформы создают сами фермерские хозяйства. До 90% представленных туров – однодневные путешествия и/или туры выходного дня. Регистрация на платформе бесплатна, команда оказывает помощь в составлении описания предложения.

Летом 2022 года Россельхозбанк запустил офлайн-продажу агротуров в своих отделениях. Банк предоставляет посетителям офисов возможность ознакомиться с разнообразием предложений и выбрать подходящее, не отрываясь от решения финансовых вопросов.

НОВОСТИ



ШКОЛА
ФЕРМЕРА

Завершается учеба в «Школе фермера»

В 22 регионах более 700 российских аграриев, как действующих, так и будущих, в этом году пошли в школу. Точнее, в «Школу фермера» Россельхозбанка, где новички научатся запускать рентабельный агробизнес с нуля, а их более опытные коллеги смогут повысить эффективность своих хозяйств. Ученики первого набора 2022 года вышли на финишную прямую.

С сентября 2020 года «Школа фермера» запустила поток обучения в пятый раз. За это время в школе прошли курс и приступили к реализации бизнес-проектов в сельском хозяйстве порядка 2000 человек. География проекта также выросла с 4 до теперь уже 53 регионов. В этом году «Школа фермера» повторно открылась в 19 регионах. Есть и дебютанты проекта. «Школа фермера» впервые приняла учеников в Республике Алтай, Республике Коми и Приморском крае.

В этот раз «Школа фермера» выпускает профессионалов по 16 специальностям, среди которых три новые: «Производство продукции для ресторанного бизнеса» в Башкортостане, «Виноградарство» в Краснодарском крае и «Зотовехния» в столичном регионе. Наряду с ними традиционные растениеводство, молочное скотоводство, пчеловодство, садоводство, мясное скотоводство и т.д. «Конкурс в «Школу фермера» превышает 3 человека на место, это важнейший показатель ее востребованности и главный стимул продолжать проект. Мы выходим в новые регионы, открываем обучение по актуальным направлениям. Постоянно анализируем опыт предыдущих потоков и учитываем его в запуске новых. Мы гордимся успехами каждого выпускника проекта», – отметила директор департамента развития и поддержки корпоративного бизнеса Россельхозбанка Татьяна Пантелькина. Подробнее: <https://svoefermerstvo.ru/farmers-way/school>

ЕВГЕНИЙ ЕГОРОВ: «НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ ДОЛЮ АВТОХТОННЫХ СОРТОВ!»

(Окончание. Начало на стр. 4 – 5)
– В этом конкурсе приняли участие 15 крупных предприятий, 10 крестьянско-фермерских хозяйств, пять научных учреждений. В итоге 30 участников были удостоены двух Гран-при, 29 золотых и 13 серебряных медалей, двух спецпризов. Конкурс «Антицея-2021» подтвердил высокий потенциал сортов винограда российской селекции. В очередной раз были отмечены вина из сортов Мицар, Гранатовый, Бархатный, высокое качество вин из винограда Красностоп А30С (Анапской зональной опытной станции), Достойный. Весьма перспективными признаны сорта Виктор, Курчанский, Антарес.

– Губернатор Краснодарского края Вениамин Кондратьев уверен, что развитие виноградарства на основе сортов местной селекции станет визитной карточкой кубанского и российского виноделия. Однако большинство отечественных виноделов не слишком охотно занимаются автохтонными и гибридными сортами, лишь понемногу используя их в качестве «экзотики». Почему, на Ваш взгляд, так происходит? Что может побудить российских виноделов к более активному использованию местных сортов винограда?

– В последние годы изучению автохтонных сортов уделяется большое внимание. Исследования, которые продолжаются и сегодня, показали, что для высококачественного виноделия перспективными являются сорта Махроватчик, Белобулунный, Цимладар, Сьпун черный. В Государственном реестре селекционных достижений в 2020 году допущено к использованию в промышленных насаждениях России 294 сорта и подвоя винограда, в том числе 106 столовых, 139 технических и 30 универсальных, а также 19 наименований подвоев. На долю отечественных сортов и клонов приходится 180 единиц, что составляет 65,5%. На практике на российских плантациях выращивается 174 сорта



винограда, в том числе 57 столовых (из них семь сортов отечественной селекции) и 117 технических и универсальных (из которых 25 – сорта отечественной селекции). В промышленных насаждениях преобладает виноград западноевропейской селекции, доля же сортов отечественной селекции и автохтонов составляет менее 1% от каждого генотипа.

– Есть ли недостатки в доминировании интродуцированных сортов?

– Есть, и весьма существенные. Уже говорил о слабой агробиологической и экологической устойчивости искусственно созданных сообществ винограда и их повышенной восприимчивости к различным стрессорам. В итоге потенциал хозяйственной продуктивности винограда (доля продуктивности относительно урожайности в благоприятный, «идеальный» год) в Краснодарском крае реализуется в среднем на 60%, а в других регионах – еще меньше.

Как показали исследования, уровень реализации этого потенциала у сортов западноевропейской селекции на 8–14% ниже, чем у сортов отечественной селекции, урожайность меньше на 1,4–4,3 т/га, адаптивность к морозам – на 9%. Такие саженцы зачастую инфици-

рованы бактериальным раком, являясь источником заражения для будущих посадок. Это уменьшает продолжительность жизни растений в 1,5–2 раза (до 15–20 лет вместо 40 лет в Европе), их продуктивность снижается на 40%, что требует дополнительных капиталовложений на ремонт и пересадку. Все это приводит к значительным экономическим потерям – ежегодный ущерб от гибели виноградников, заложенных таким посадочным материалом, превышает 1,5 млрд руб.

А вот автохтонные и отечественные сорта, согласно многолетним данным, обладают наследственно обусловленными признаками высокой адаптивности, продуктивности и качества, и все свои лучшие качества они проявляют в местах своего происхождения. К примеру, доля распутившихся после зимовки глазков у интродуцированных сортов составила в среднем 87%, урожайность – 110,9 ц/га, тогда как у сортов отечественной селекции – соответственно 94% и 128,9 ц/га.

Многие отечественные сорта достойно конкурируют с классическими европейскими сортами. Так, при производстве высококачественных столовых и ликерных вин виноград Гранатовый (селекция СКФНЦСВВ) не уступает

Каберне Совиньону, а по устойчивости к грибным болезням, по органолептическим свойствам и биохимическим показателям виноградного сула и виноматериалов, а также урожайности даже превосходит его (130 ц/га против 90 ц/га).

– Почему же большинство отечественных сортов не слишком востребованы на рынке?

– Главные причины – отсутствие современной инфраструктуры и устаревшая материально-техническая база организаций, занимающихся селекцией и питомниководством. Кроме того, играют свою роль агрессивная позиция дистрибьюторов саженцев зарубежной селекции, отсутствие системной сортовой и технологической политики, недостаточная государственная поддержка. Так, за десятилетие с 2010 по 2020 год импорт европейских сортовых саженцев вырос с 4,4 млн до 15,4 млн штук, а их доля в закладке российских виноградников выросла с 38% в 2010 году до 56% в 2019-м. Такая высокая зависимость отечественного виноградарства от импорта сложилась из-за целого ряда факторов. Виноград – культура многолетняя, закладка виноградника требует определенного времени на производство саженцев (не менее двух лет при наличии маточных насаждений). Здесь необходим системный подход. Для производства достаточного количества и сортамента посадочного материала нужно развивать питомниководство, формировать и реализовывать сортовую и технологическую политику. И здесь без государственного регулирования и поддержки не обойтись. До последнего времени ее в нужных объемах не было, и сельхозпроизводители не могли сократить дефицит собственных средств. Сегодня меры господдержки до аграриев периодически доходят, однако отсутствие современной базы питомниководства до сих пор обуславливает значительный импорт саженцев. А еще необходимо совершенствовать сортимент, так как доля автохтонных

РОССИЙСКИЕ ВИНА ЗАЙМУТ ДО 40% ВИННЫХ КАРТ

К концу 2022 года до 40% винных карт кафе и ресторанов в России будут состоять из отечественных вин. Таким прогнозом поделились эксперты Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка (РСХБ), которые проанализировали спрос на российское вино в сегменте HoReCa (отели, рестораны, кафе) и спрогнозировали, какое место займет российская продукция в винных картах кафе и ресторанов.

По подсчетам аналитиков Центра отраслевой экспертизы Россельхозбанка, за последние 2 неполных квартала импорт вин сократился примерно на 20%. Это обусловлено в первую очередь введением санкций, финансовыми ограничениями на трансграничные

платежи, нарушением логистических цепочек и нестабильными валютными курсами. С проблемами в поставках импортного вина столкнулся ритейл, и в особенности сегмент ресторанов и отелей. Через канал HoReCa продается порядка 10% потребляемого в России вина, но, в отличие от рынка в целом, в данном сегменте пока доминируют иностранные вина.

Виноделие в России в последние несколько лет переживает настоящий подъем: закладываются новые виноградники, открываются новые винодельни, расширяются «винная» география (на данный момент самая северная действующая винодельня находится в Самарской области) и сеть дистрибуции. Кроме того, развивается направление бренд-амбасадоров отечественного вина и винных блогеров. За счет регулярных дегустаций в винотеках, барах и ре-



сторанах и на мероприятиях они меняют отношение к российскому вину и формируют лояльность россиян к отечественному продукту.

Все эти факторы легли в основу изменений в винных картах заведений не только в городах-миллионниках, но

и по всей России – уже сейчас продукция российских виноделов занимает там как минимум 10% от всего ассортимента вин. Среди лидеров – традиционно вина из Краснодарского края и Крыма, но также в меню все чаще встречаются вина из Северной

Осетии, Ростовской и Волгоградской областей, а также из Республики Дагестан.

«Мы работаем со всеми каналами продаж, включая HoReCa. В настоящее время вина «Шато де Талю» представлены более чем в 200 кафе и ресторанах по всей России. Все вместе они продают более 1500 бутылок ежемесячно. Стиль наших вин – классический, европейский. Вместе с тем мы активно работаем с автохтонными сортами. Эксперты рынка приняли эти вина очень хорошо, оценив их как очень достойные и перспективные», – отмечает Елена Куркова, генеральный директор винодельни «Шато де Талю». – Мы убеждены, что на замещение импортного вина российским потребуются время, но великие вина рождаются не сразу. Сегодня существует большое количество достойных образцов



и отечественных сортов винограда в общем количестве российских виноградников не превышает 1,5%.

Селекционная работа – дело длительное и наукоемкое, в проведении генетических исследований есть определенные сложности, а несовершенство научно-технической базы тормозит процесс. Поэтому дефицит саженцев винограда на внутреннем рынке и покрывается за счет импорта. В России уже созданы крупные питомники, например, акционерное общество «Агрофирма «Южная» в Краснодарском крае, однако их производственные мощности не способны удовлетворить потребности страны в посадочном материале. С учетом плановой закладки и реновации виноградников (норма реновации составляет 4,8%), а также ремонтов (из-за частичной гибели требуется 2% насаждений) ежегодная потребность в саженцах составит более 15,0 млн штук. А это в 2,1 раза больше фактического объема производства. К 2025 году общая потребность в саженцах превысит 60 млн штук.

– За последние 5 лет в вашем научном центре число молодых исследователей в возрасте до 29 лет выросло более чем на 40%. Чем вызван рост интереса к винодельческой науке среди молодежи? Виноделие снова в тренде? Над какими темами винодельческой науки предпочитают сегодня работать молодые ученые?

– Молодежь всегда стремилась в винодельческую промышленность и науку – об этом свидетельствует количество заявлений от абитуриентов в Кубанский государственный технологический университет и Кубанский государственный аграрный университет. В последние годы развитию

виноградарства и виноделия в нашей стране уделяется большое внимание, и это также влияет на выбор молодых людей. Им особенно интересны вопросы цифровизации виноделия, разработка и внедрения современных биотехнологий, новые аналитические методы. Молодежь с интересом занимается исследованиями в области поиска новых штаммов дрожжей, разработки технологии профилактики и устранения помутнений вин с помощью отечественных средств, переработки вторичного сырья.

В 2021 году молодые ученые центра удостоены премии администрации Краснодарского края в области науки и инноваций за научную разработку «Комплексная технология переработки виноградных выжимок с получением биологически активных веществ и биоудобрений для воспроизводства плодородия почв».

– Как сегодня осуществляется взаимодействие между вашим центром и Федеральной саморегулируемой организацией (СРО) виноградарей и виноделов России? Есть ли уже практические примеры эффективного сотрудничества?

– Чтобы перейти на новый уровень технологий, нужно решить фундаментальную научную проблему, связанную с выделением терруаров и созданием признаков моделей генотипов. Что позволит оптимизировать размещение сортов с учетом их биологических особенностей и ресурсного потенциала агротерриторий. Такое функционально направленное зонирование агротерриторий является эффективным приемом в сфере виноградарства и виноделия и используется во многих странах мира.

При зонировании агротерритории в Краснодарском крае главным принципом стало соответствие почвенно-климатических факторов требованиям биологических особенностей возделываемых сортов: чем больше это соответствие, тем выше устойчивость виноградников.

Используя базы данных 28 метеостанций, для организации направленного размещения сортов были выделены 5 агроэкологических зон и 47 подзон (терруаров). Затем были созданы цифровые карты, даны почвенно-климатические параметры этих зон и терруаров, выявлено, насколько обеспечены растения природными ресурсами по фазам вегетации. Для каждой подзоны сформированы признаки модели сортов с учетом почвенно-климатического потенциала терруаров в Краснодарском крае.

Наши ученые участвуют в селекционных совещаниях с СРО, посвященных актуальным проблемам отрасли. На очередном совещании, которое состоялось в начале августа, обсуждались дополнительные стандарты качества продукции виноградарства и виноделия, которые особенно важны для предприятий, производящих высококачественные вина с ЗГУ и ЗНМП. Этими вопросами ученые центра занимаются около пяти лет. Мы сделали ряд замечаний, касающихся терруаров, районов и зон, сортового состава виноградников, специальных технологических приемов и операций. Наши предложения были одобрены и приняты к рассмотрению.

– Насколько быстро наши ученые смогут снизить зависимость российских виноделов от западных поставщиков и что для этого необходимо сделать?

– Необходимое условие для наиболее полной реализации биологических и хозяйственно ценных признаков генофонда – применение зонально ориентированных агротехнологий их возделывания. Каждый сорт винограда должен возделываться по своей индивидуальной методике с учетом особенностей генотипа и потенциала территорий. Уже подготовлены, прошли апробацию и рекомендованы для практического применения сортоориентированные технологии, основанные на манипуляции вегетативными и генеративными органами растений, а также на оптимизации плотности посадки и схемы размещения кустов на виноградниках. Сейчас эта работа идет отдельно для технических, столовых и кишмишных сортов винограда. Интенсификация производства побуждает использовать биологизированные технологии содержания почвы, что исключает ее деградацию и обеспечивает естественное восстановление плодородия. В основе этого лежит использование дополнительной органики, активизация почвенной микрофлоры, снижение механической нагрузки на грунт. Все это положительно влияет на восстановление малого биологического круговорота, водно-физические свойства и плодородие почвы.

Существенный момент – применение современных удобрений, что при правильном использовании повышает продуктивность виноградников на 15–20%, а при использовании антистрессантов и стимуляторов метаболизма – значительно больше. Удобрения существенно улучшают

качественные показатели – повышают сахаристость и снижают кислотность сока ягод, что очень важно для технических сортов. В последние годы на виноградниках активно испытываются и применяются агрохимические средства нового поколения. Их нормы, сочетания и периодичность внесения устанавливаются, исходя из уровня плодородия и обеспеченности участка влагой, его агротехнического состояния, возраста, сорта и т. д. Система удобрений предлагается отдельно для каждого участка. Важным фактором является интеграция химического и биологического контроля патогенов и фитофагов.

Если разумно сочетать эффективность и прибыльность производства, это позволит сохранить целостность природных экосистем и экологическую безопасность виноградников. Использование таких новаций, как рациональное природопользование, сохранение биологического разнообразия и способности к саморегуляции природных экосистем, применение новых биологизированных способов содержания почвы, органических удобрений и микроорганизмов – все это предупреждает процессы водной и ветровой эрозии, способствует оздоровлению грунта.

Новый метод применения физиологически активных соединений (ФАС) позволяет повысить содержание сахаров в ягодах винограда на 40–50 г/дм³, а также ускорить начало созревания урожая винограда на 15–25 дней, что повышает доход на 50–70%.

Весьма перспективна, причем на мировом уровне, методика повышения устойчивости винограда к корневой филлоксеру. Обработка физиологически активными соединениями изменяет реакцию растений на атаку

вредителей. В результате растения сохраняют продуктивность, увеличивается срок эксплуатации корневых собственных посадок, повышается рентабельность возделывания винограда в зонах сплошного заражения филлоксерой. Эта технология не имеет мировых аналогов. Все наши новации направлены на повышение конкурентоспособности отечественного виноградарства – сейчас, когда в России начался новый этап расширения площадей под виноградники, это особенно важно.

– Каковы перспективы отечественной виноградарской и винодельческой науки в ближайшие 3–5 лет?

– Основными приоритетами будет совершенствование технологических процессов, применение современных достижений биохимии и биотехнологии. Здесь речь идет об антиоксидантном действии ферментных систем винных дрожжей, в том числе новых штаммов микроорганизмов, использовании антагонизма микроорганизмов на стадиях прерывания или остановки спиртового или яблочного брожения, применении биологических сорбентов и других методик.

Из практических задач на ближайшие годы – региональная специализация виноделия с учетом природных условий определенного района, разработка регламентированных условий производства вин высшей категории качества, систематизация базы данных по составу видов винодельческой продукции для обеспечения ее защиты от возможной фальсификации и многое другое. Чтобы отечественное виноделие достигло современного мирового уровня, необходимо объединить усилия науки и производства и активно внедрять новые разработки!



от разных виноделов и виноделов, важно поддерживать качество на постоянно высоком уровне и совершенствоваться».

Динамика экспансии российских вин будет среди прочего зависеть от ценовой политики производителей. Для быстрого наращивания продаж в HoReCa может подойти средний ценовой сегмент (2000–3000 руб.). По прогнозу аналитиков Центра отраслевой экспертизы, среди белых российских вин наиболее популярными в ресторанах могут стать Шардоне и Мускат, среди красных – Каберне Совиньон, Мерло и Саперави. Отдельное внимание будет уделено также винам из автохтонных сортов винограда.

«Сейчас мы наблюдаем ситуацию, когда российское вино ведет активную экспансию на внутреннем рынке. Сложившаяся ситуация служит драйвером развития отрасли, и все больше виноделов России появляются на полках магазинов и в



винных картах заведений по всей России. Сегмент HoReCa всегда являлся не только каналом сбыта, но и каналом продвижения – попробовав вино в ресторане, потребитель

мог приобрести его в рознице. Для виноделов России сейчас открывается возможность «захватить» этот сегмент, – подчеркивает Андрей Дальнов. – К концу года доля

представленности российского вина в ресторанах и отелях может достичь 30–40%, то есть вырасти в 4 раза. У российских виноделов для этого есть все шансы».

Российские производители вина также отмечают возросший спрос на отечественное вино в сегменте HoReCa – все больше ресторанов, в том числе обладатели премиальной категории, проявляют интерес к продукции российских виноделов и все чаще ставят их в свои винные карты. Кроме того, за последние два года стало открываться все больше заведений, специализирующихся исключительно на винах России. Пока что это происходит только в городах федерального значения и в регионах – производителях вина, но не исключено, что данная тенденция будет масштабирована и на города-миллионники. Тем самым представители среднего и малого винного бизнеса получат гарантированный и стабильный рынок сбыта.

Несмотря на различные экономические сложности и усиливающееся санкционное давление, российское виноделие продолжает активно развиваться. В этих условиях как никогда актуальными становятся вопросы подготовки квалифицированных специалистов для винодельческой отрасли России. Своим мнением о том, насколько успешно сегодня отечественные вузы справляются с этой задачей, с газетой Wine Weekly поделились главные виноделы ведущих хозяйств страны.

1. В каком вузе Вы получали винодельческое образование и насколько Вы довольны уровнем подготовки?
2. Как Вы оцениваете сегодняшнюю систему подготовки кадров для винодельческой отрасли в России?
3. Какие инновации Вы рекомендовали бы внести в образовательные процессы для улучшения системы подготовки кадров для винодельческой отрасли в России?



Лариса Васильева, главный винодел «Золотой Балки»:

1. Окончила Одесский технологический институт пищевой промышленности им. Ломоносова, факультет «Технология консервирования и виноделия». Получила специальность «Инженер-технолог винодельческой отрасли».

Преподавательский состав института был большим профессиональным сообществом, влюбившим нас в виноделие. Для студентов проводили дегустации с раскладкой по физико-химическим показателям, досконально разбирали органолептические свойства вин. Знания, которые не давали нам в институте, мы получали на практике, проходившей на винодельнях.

Багаж умений растет пропорционально опыту, и образовательные навыки были преумножены на работе в «Золотой Балке». Можно сказать, что я учусь до сих пор – развитие винодельческой отрасли требует постоянного профессионального роста.

2. Невозможно однозначно оценить образовательную систему, поскольку работа винодела в первую очередь зависит от человека, который пришел в профессию.

В учебных заведениях дают основы виноделия. Дальше начинается наработка опыта. Если специалист любит свое дело – у него есть интерес к саморазвитию, и он получает углубленные знания из книг, интернета, практики, семинаров, курсов повышения квалификации, и т.д.

У меня были студенты, которые, придя на практику в сезон переработки винограда, работали винообработчиками, и у них был интерес к оформлению документов, изучению техно-

логического процесса, они вносили предложения по инновациям. Но таких студентов, к сожалению, мало.

3. Виноделие в России развивается быстро, этого требует рынок. Поэтому образовательный процесс нужно обновлять с учетом новых требований, новых технологий, новых энорефератов и т.д. Конечно, это не отменяет изучения азов: виноделие времен Льва Голицына и Германа Валушко – это основа основ. Но игнорировать инновации сейчас не представляется возможным.



Артем Васильев, заведующий производством Центра энологии Chateau Tamagne.

1. Образование получил в Кубанском государственном аграрном университете. Уровнем подготовки в целом доволен. Университет дал мне богатую теоретическую базу. Знания, полученные в вузе, стали тем фундаментом, на котором сформировались соответствующие практические навыки и умения, необходимые в моей профессии.

2. Отмечу, что сегодняшняя система образования начинает меняться в лучшую сторону. Уверен, что подготовка специалистов отрасли в теоретическом плане будет еще расти.

3. На мой взгляд, необходимо давать более глубокие знания в области агрономии, рассматривать эту науку с точки зрения виноделия. Ведь эти отрасли напрямую связаны друг с другом. Также необходимо давать студентам больше практики, расширять сотрудничество с ведущими производителями. Отмечу, что наша компания, «Кубань-Вино», уже на протяжении нескольких лет успешно взаимодействует с вузами. У нас есть специальная студенческая программа, в рамках которой студенты приезжают на практику в наши винодельческие центры и «вживую» постигают азы профессии. Лучших мы потом трудоустроиваем.



Шамиль Алиев, главный винодел «Дербент Вино»

1. Я окончил Дагестанский государственный технический университет (кафедра виноделия 1997-2002 годы),

получил высшее образование с отличием, тема диплома «Строительство винзавода шампанских вин с производственной программой 10 млн бутылок в год». Во время учебы в университете большая часть программы была посвящена теоретическим основам с элементами лабораторных исследований. Конечно, этих знаний мало без практических навыков.

2. Насколько мне известно, ничего существенно не изменилось. Так же работают кафедры, так же проводятся лекции и семинары, практические навыки на производстве могут быть только в летний период.

3. На мой взгляд, 5 лет в университете – это много. Можно было бы сократить фундаментальную программу, увеличить классическую базовую нагрузку лабораторных занятий и исследований. После 3-го курса сделать акцент на практическое обучение, с договорами на предприятиях и обязательным участием работы в полях, на виноградниках. А в качестве дипломной работы – защищать вино произведенной продукции в рамках окончания практики на предприятии. С точки зрения получения знаний это отличный вариант.

Также добавлю, что мы в компании готовы рассматривать студентов на практику в сезон переработки винограда, но нужно быть готовыми много работать и вникать в процессы.



Гюльбала Зеидов, главный винодел «Винодельни Ведерников»

1. Я окончил кафедру виноделия Краснодарского политехнического института – одну из самых успешных в СССР. Полученным образованием в институте я более чем доволен – мне посчастливилось учиться у Артемия Арутюновича Мерджаниана, ученого, винодела и лауреата Ленинской премии за прогрессивные способы производства игристых вин.

2. На мой взгляд, уровень подготовки кадров на сегодняшний день необходимо усовершенствовать, доработать образовательную программу. Один из главных недостатков текущей – сжатое время на изучение профессиональных дисциплин на первой ступени. Студенты не успевают полностью освоить специальные предметы, связанные с технологиями производства, химическим контролем и микробиологией. Также необходимо увеличить количество часов по практическим занятиям для закрепления теоретических знаний.

3. Я считаю, что четыре года – довольно сжатый срок для обучения, при котором крайне сложно полноценно освоить дисциплины, чтобы стать высококвалифицированным экспертом. Как правило, именно на четвертом курсе

первой ступени определяется сфера интересов студента, поэтому нужно дополнительное время для получения практических навыков. Уверен, что необходим пятилетний специалитет и возможность получения заочного образования в течение шести лет. При таких изменениях студенты успеют изучить все профессиональные дисциплины и получить должный опыт работы на предприятиях.



Александр Лохвицкий, главный винодел ООО «Сухая гора»

1. Я закончил Кубанский государственный технологический университет (КубГТУ), где получил отличную базовую подготовку.

2. Сложно об этом судить, но принципиальных изменений в уровне подготовки я не заметил.

3. На мой взгляд, необходимо усилить программу по виноградарству. Возможно, это лучше всего сделать путем приглашения практикующих специалистов для проведения в вузах, где обучают будущих виноделов, семинаров или специализированных мастер-классов. Также, на мой взгляд, нужно усилить обзор современных вспомогательных винодельческих препаратов, техник и технологий.



Ольга Аурсалиди, главный винодел «Шато Пино»

1. Я училась в городе Новочеркасске в Ростовской области в Новочеркасском политехническом институте – сейчас он называется Южно-Российский государственный политехнический университет. Мы были первым выпуском по специальности «Бродильные производства и виноделие» в этом вузе. Я считаю, что этот выпуск был очень сильным. Нам давали очень хорошую теоретическую базу по техническим предметам: химия, физика, высшая математика. Это была очень качественная подготовка, которая серьезно помогла нам в дальнейшем на производстве.

2. Я считаю, что сегодня студентам при обучении предоставляется очень мало практики. Их отправляют на практику летом, когда на винодельне, по

большому счету, никаких особых производственных процессов не происходит. Основная деятельность начинается в конце августа и длится до конца ноября, когда студенты находятся на лекциях. Поэтому я считаю, что сегодняшние студенты, обучающиеся виноделию, должны получать больше практики.

3. На мой взгляд, в учебную программу обязательно нужно включать лекции или мастер-классы от действующих виноделов. Пусть это будет несколько раз в месяц, когда один или несколько виноделов, будут участвовать в образовательном процессе. Люди, которые имеют непосредственное отношение к производству вина, должны участвовать в обучении студентов. Потому что теория без практики редко бывает полезной. Сегодня после вузов нередко приходят специалисты, которым профессия не всегда интересна. К сожалению, очень мало людей сегодня остаются в этой профессии, потому что они не понимают, насколько она интересна! А это очень плохо! Любовь к профессии должна закладываться еще в процессе обучения.



Андрей Лапиков, главный винодел «Южной Винной Компании»

1. Закончил Московский институт пищевой промышленности по специальности «Технология бродильных производств и виноделия». Уровнем подготовки в вузе доволен, так как знания, полученные при обучении, пригодились мне на протяжении всей моей трудовой деятельности в винодельческой отрасли, в которой я работаю уже более 35 лет.

2. Сегодняшнюю систему подготовки кадров для винодельческой отрасли России считаю качественной. Несколько лет подряд я являлся членом государственной экзаменационной комиссии в Краснодарском политехническом университете, наблюдал, что растет интерес к профессии, выпускается много грамотных специалистов, которых ждут на предприятиях. Преподавательский состав кафедры виноделия университета – это высококвалифицированные специалисты своего дела, которые передают знания и опыт студентам: от винодельческого оборудования до технологии приготовления вин и коньяков. Сдача госэкзаменов является подтверждением теоретических и практических знаний в области виноделия.

3. Студентам следует получать дополнительные знания, опираясь на научные источники, заниматься самообразованием, посещать виноградники, проводить больше практических занятий на инновационных заводах по переработке винограда в винодельческой промышленности.