

Досвід французького виноробства: професор Богдан Дзіняк ознайомився з сучасними технологіями виноробства регіону Каор

Завідувач кафедри технології органічних продуктів Інституту хімії та хімічних технологій Національного університету «Львівська політехніка», професор **Богдан Дзіняк** ознайомився з сучасною технологією виноробства у регіоні **Каор (Cahors)**, що розташований на південному заході Франції. Саме тут виробляють знаменитий **Кагор** – сухе червоне вино, захищене за походженням (*Appellation d'Origine Contrôlée, AOC*), яке виготовляють з не менш ніж **70 % винограду сорту Мальбек** (допускається додавання сортів **Мерло** та **Таннат**).

Виноградники Каору простягаються вздовж річки **Лот**, на її меандрах та схилах, сформованих гальковими й гравійними ґрунтами. Регіон рівновіддалений від Середземного моря та Атлантичного океану, що забезпечує збалансований клімат і сприяє формуванню високоякісної виноградної лози.

Технологічні особливості виробництва **Cahors AOC**:

- Контроль урожайності з метою досягнення високої концентрації фенольних речовин; переважно ручний збір із ретельним сортуванням ягід.
- Повне відокремлення гребенів та делікатне подрібнення ягід.
- Ферментація в нержавіючих сталевих резервуарах із точним контролем температури.
- Тривала мацерація на шкірці для інтенсивної екстракції антоціанів, танінів та летких ароматичних сполук.
- Застосування технологічних прийомів *ремонтажу* та *делестажу* залежно від бажаного стилю вина.
- Проведення яблучно-молочного бродіння для пом'якшення кислотності та формування округлої, гармонійної структури вина.
- Витримка вина в дубових бариках упродовж 12–24 місяців із використанням як нових, так і повторно застосованих бочок, що забезпечує розвиток нот спецій, какао, кави й підсмаженого дуба.

Під час перебування у регіоні професор Б. Дзіняк відвідав виноробню **Le Domaine Rességuier**, відому своєю прихильністю до традиційного виробництва вин із сорту Мальбек та точним відображенням місцевого теруару. Виноробня є однією з небагатьох, що розташовані безпосередньо в комуні Каор – менш ніж за 3 км від центру міста, на височині хутора Лакапель. Її характерними особливостями є типовий фермерський будинок у стилі Керсі, а також виноградники, що мальовничо оточують центральну частину села. Виноробня **Le Domaine Rességuier** виробляє вина категорії **Cahors AOC**:

- **Les Amandiers** (лози віком 20–25 років),
- **Lou Travers** (30-річні лози),
- **Balandrié** (лози віком понад 40 років).

Особливо вирізняється **Balandrié**, що витримується 14–16 місяців. Вино характеризується глибоким рубіновим кольором із чорними відтінками та складним розвиненим букетом: аромати стиглих чорних фруктів (чорної смородини, ожини та ін.) поєднуються з тонкими відтінками свіжого ванільного стручка та легкою нотою лакриці, сформованими новими дубовими бариками.

Потужні, але водночас елегантні таніни створюють виразний, структурний Кагор, у якому дуб гармонійно доповнює фруктовість і затримується в довгому післясмаку.

Під час перебування в **Atrium Georges Vigouroux** ознайомився зі зразками вин із виноробень **Château de Haute-Serre** та **Château de Mercuès**, що належать родині Вігуру. У 2024 році видання *The Drinks Business* назвало їх найкращими світовими виробниками вин із сорту Мальбек.

Grand Vin Seigneur 2015 від *Château de Haute-Serre*, виготовлене зі 100 % Мальбеку, відзначається глибиною та свіжістю, насиченим рубіновим кольором, ароматами чорних фруктів і деревними нотами. Смак повний і збалансований, із м'якими танінами, які гармонійно продовжують післясмак.

Grand Vin Seigneur 2016 від *Château de Mercuès* – це купаж Мальбеку, Мерло та Таннату, класичний приклад «чорного вина Каору». Вино має глибокий, майже чорний колір, складний аромат з інтенсивними нотами чорної смородини, ожини, сливи, чорносливу, фіалки, лакриці та прянощів, а також потужний, округлий, оксамитовий смак із ніжними танінами.

Також у **Mémé du Quercy** ознайомився з низкою вин із 100% сорту Мальбек, зокрема:

- **Château Haut-Monplaisir Malbec 2019** – насичене, структуроване червоне вино з фруктовими ароматами (чорна смородина, слива), свіжістю, витонченими танінами та нотками спецій і м'яти. Післясмак довгий, соковитий з нотками чорних фруктів та приємною складністю, яка з витримкою переходить у нотки підліску, спецій та свіжих трюфелів.
- **Château Lamagdelaine Noire Malbec 2022** – темний, майже чорний Кагор зі складними ароматами стиглих чорних фруктів (чорної смородини, сливи, чорносливу), спеціями, нотами какао та кави. Смак потужний і насичений, з округлими танінами та гармонійно інтегрованими дубовими тонами.

Потрібно зазначити, що популярні в Україні кріплені десертні вина в регіоні **Cahors** не є масовим стилем і виробляються в обмежених кількостях. Вони належать до категорії **vin de liqueur**.

Основні технологічні особливості:

- використання дуже стиглого або підв'яленого винограду сорту Мальбек з високою цукристістю;
- тривала мацерація з метою підвищення екстрактивності;
- у деяких випадках часткове уварювання суслу до темного кольору;
- припинення бродіння на ранній стадії додаванням виноградного спирту, що зберігає значну кількість природного цукру;
- міцність вина зазвичай становить **16–18 % об.;**
- тривала витримка, яка сприяє формуванню складного, багатогранного букета.

Типовим представником цього стилю є вино **Rogomme**, що виробляється в обмежених партіях у **Château Lamagdelaine Noire**. Для нього характерні темно-рубіновий, майже чорний колір; багатий аромат із нотами чорносливу, інжиру, карамелі, кави, шоколаду, смолистих і горіхових тонів; солодкий, насичений, теплий смак і тривалий післясмак.