



**В И Н А  
И ШАМПАНСКОЕ  
КАЗАХСТАНА**

ИЗДАТЕЛЬСТВО «КАЗАХСТАН» 1986

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КАЗАХСКОЙ ССР



# ВИНА И ШАМПАНСКОЕ КАЗАХСТАНА



*Издательство «КАЗАХСТАН» Алма-Ата — 1965*



В настоящей книге-альбоме содержатся краткие сведения по технологии приготовления виноградных вин всех марок и шампанского Казахстана. Приводятся исторические справки по виноградарству и виноделию республики.

Характеризуется значение винограда и продуктов его переработки в питании человека. Приведены практические советы, связанные с хранением винодельческой продукции.

Все марки вин и шампанского иллюстрированы цветными вклейками.

В составлении книги принимали участие специалисты винодельческой промышленности Казахстана:

Федор Кузьмич Бабынин, Василий Исакович Винниченко, Андрей Константинович Кондион, Александра Алексеевна Кондион, Леонид Алексеевич Просяников, Сайра Гапаровна Базарбаева, Валентина Ивановна Халина, Роза Джумагуловна Нурланова.

Под редакцией доцента Казахского государственного сельскохозяйственного института Андрея Константиновича Кондиона.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Виноградарство и виноделие — одни из самых эффективных отраслей народного хозяйства, дающие большой экономический эффект.

Виноградный куст долгие годы служит человеку. Произрастая до 80—100 лет, он образует пышную декоративную крону, дает высокие урожаи вкусных питательных ягод. С древнейших времен человек научился перерабатывать виноград на вино, соки, компоты и другие ценные продукты.

Виноградная лоза стала символом изобилия, ее изображают в натюрмортах художники, ею украшают здания архитекторы.

Великий преобразователь природы И. В. Мичурин говорил: «Из всех культур полезных растений виноградная лоза занимает самое видное место. Это уже видно из того многочисленного количества изысканий и забот, которое было приложено человеком к культуре виноградной лозы. Начиная с самых отдаленных библейских времен и до настоящих дней, люди, живущие в местности с теплым климатом, непрерывно трудились над улучшением своих виноградников и способов ухода за ними. И в действительности, в настоящее время виноградарство может считаться одной из самых прочных основ земледельческого благосостояния тех народов, которые им занимаются...»

Солнечный Казахстан и, в частности, его южные районы располагают огромными возможностями для широкого развития виноградарства. Юг республики — это прекрасные долины, огражденные от холодных ветров мощными цепями гор, это вода, солнце, плодородные земли. Здесь благоприятнейшие условия для разведения виноградной лозы. Большинство виноградников располагается по горным склонам, что играет, как известно, немаловажную роль для получения винограда с наилучшими соотношениями сахаристости и кислотности, нежного вкуса, тонкого аромата и, наконец, большой урожайности.

На юге Казахстана — в Алма-Атинской, Чимкентской, Джамбулской, Кызыл-Ординской областях — обилие ультрафиолетовых лучей,

продолжительный безморозный период с суммой активных температур от 2500 до 4400° за вегетационный период.

О том, как благоприятны здесь почвенно-климатические условия, говорит история выведения знаменитого алма-атинского апорта.

Завезенный в прошлом столетии из Воронежской губернии, он обрел в предгорьях Заилийского Алатау новую родину и превратился в изумительный по качеству сорт, не имеющий равных в мире. Еще в дореволюционные годы гигантские плоды апорта производили фураж, а на Маннергеймской и Парижской международных выставках прославленному алма-атинскому апорту были присуждены золотые медали.

Заслуженную славу завоевали и местные сорта винограда. Они дают крупные грозди, сохраняются долгое время, годятся для перевозок на большие расстояния.

Промышленный характер виноградарство в Казахстане приобрело после Великого Октября. Были созданы, хотя и в ограниченном количестве, специализированные плодово-виноградарские совхозы.

Однако еще недавно Казахстан не считался районом промышленного виноградарства и виноделия. К 1950 году во всех хозяйствах республики виноградарники занимали немногим более 3 тысяч гектаров, что не удовлетворяло потребностей населения в свежем винограде, тем более нужд винодельческой промышленности в сырье. Виноделие в Казахстане в недалеком прошлом носило примитивный характер. Имелись лишь небольшие винзаводы в совхозах «Алма-Атинском» и «Чиликском» Алма-Атинской области. Небольшие винохранилища с цехами переработки плодов и винограда действовали в старых плодovinсовхозах: «Иссык» Алма-Атинской, имени Джамбула, «Уч-Булак» Джамбулской и «Капланбек» Чимкентской областей. В некоторых городах республики небольшие цеха занимались лишь розливом виноматериалов, поступавших из других районов страны.

Переломным в развитии виноградарства и виноделия республики стал 1957 год, когда по решению Центрального Комитета партии и правительства в республике было создано 11 крупных специализированных виноградарских хозяйств.

За последние годы резко выросло производство столовых сортов винограда. Янтарные грозди, впитавшие в себя тепло казахстанского солнца, рассылаются в летнее время не только в города и промышленные центры республики, но и во многие районы Сибири и Урала. Добрую славу завоевали сорта Халили белый, Шасла белая, Тербаш, Мускат венгерский, Кишмиш черный, Тайфи розовый, Нимранг, Паркент, Агадаи, Юмалак и другие, выращенные на солнечной казахстанской земле.

На всесоюзных выставках казахстанские столовые сорта винограда по своим вкусовым качествам, внешнему виду, весу гроздей, крупности ягод не только не уступают, но часто даже превосходят лучшие сорта признанных виноградарских районов страны — республик Средней Азии, Крыма, Кавказа, Молдавии.

Виноград Казахстана является первоклассным сырьем для производства десертных и шампанских вин. Надо отметить, что эти вина не уступают по своим качествам подобным напиткам старых винодельческих районов Советского Союза. Не случайно поэтому казахстанские марочные вина вышли на международную арену и завоевали всемирную известность. Марочные и шампанские вина республики на всесоюзных и международных выставках и дегустациях на ВДНХ (в Москве), Тбилиси, в Люблянах (Югославия), Будапеште (Венгрия) удостоены 42 золотых и серебряных медалей.



*Алма-Атинский комбинат шампанских вин.*

С каждым годом увеличивается выпуск казахстанских вин. Если в 1950 году Алма-Атинский комбинат шампанских вин выпустил первые 5 тысяч бутылок «Советского шампанского», то в 1964 году их было произведено более 2 миллионов. Отрадно и то, что рост этот не только количественный, но и качественный. В Казахстане созданы различные марки шампанского — сухое, полусухое, полусладкое, сладкое, красное. Их получают из винограда сортов Рислинг, Кульджинский, Алиготе, Пино черный, Каберне, Мускат венгерский, выращиваемый в южных областях.

Отличными вкусовыми качествами славятся марочные вина республики: «Целинное казахское», «Ак-Булак», «Казахстан», «Кызыл-Тай», «Мускат фиолетовый», «Рислинг «Иссык» и др. Это стало возможным благодаря созданию в Казахской ССР обширной зоны промышленного виноградарства и современных винодельческих предприятий.

В ближайшие годы в Казахстане намечено резко увеличить производство винограда и виноматериалов для получения из них высококачественных вин и шампанского.

Настоящая книга-альбом не претендует на исчерпывающий рассказ о виноделии республики.

Это лишь первая попытка познакомить читателя с основным ассортиментом марочных, ординарных вин и шампанского Казахстана. В книге кратко характеризуются основные кондиции, достоинства и особенности каждой марки, даются советы по хранению и потреблению различных вин.

---

## ВИНОГРАД И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ — ЧЕЛОВЕКУ

Одним из главных и ценных биологических свойств винограда является способность эффективнейшим образом использовать солнечную энергию. В результате этого содержание сахара в спелых ягодах очень высокое — оно достигает 30—35%, а при увяливании — еще больше. В сушеном винограде, кишмише и изюме сахара содержится 60—70%.

Такого высокого содержания сахара в плодах или ягодах и даже в свекле (которую принято считать сахароносом) не наблюдается ни у какого другого растения.

Громадный интерес человека к винограду не случаен. Виноградные ягоды — очень ценный продукт питания. Это подтверждается тем, что человек при употреблении 1 кг свежего винограда получает только сахара 200 г, что равно 1000 калорий тепловой энергии. Это больше, чем выделяет 1 кг молока или картофеля.

Особенно важное значение для укрепления и развития всех органов человеческого организма имеет употребление свежего винограда.

Сахар, содержащийся в ягодах винограда, представлен в виде легко усваиваемых организмом моносахаридов — глюкозы и фруктозы в равных количествах.

Виноградная ягода обладает также большими лечебными свойствами.

При употреблении винограда и продуктов его переработки в организм человека поступают, помимо легко усвояемых сахаров, еще и кислоты, которые обладают бактерицидным действием, в связи с этим увеличивается устойчивость организма к различным заболеваниям.

Врачи-физиологи утверждают, что винная кислота, крайне необходимая человеку, обнаружена только в соке виноградной ягоды.

Виноградный сок является продуктом безалкогольной переработки ягод винограда. В нем содержатся витамины, сахар (в виде глюкозы и фруктозы), органические кислоты и другие вещества. При употреблении



виноградного сока улучшается аппетит, усиливается обмен веществ, улучшается пищеварение.

**Виноград и соки** из него способствуют быстрому восстановлению затраченной энергии.

Установлено, что в районах, где регулярно употребляют виноградный сок, свежий и сушеный виноград, у детей почти не наблюдаются такие болезни, как рахит, малокровие и т. д.

Систематическое употребление свежего винограда дает положительные результаты при излечении легочного туберкулеза, различных болезней желудка, сердца, почек.

**Необходимо** соблюдать некоторые правила при употреблении свежего винограда и виноградного сока.

**Их** употребление необходимо начинать с малых доз — 250—300 г ягод винограда и 200—250 куб. см виноградного сока, увеличивая постепенно в течение месяца до максимальной дневной нормы — 2 кг ягод винограда и 1 л виноградного сока. Из 500 г свежего винограда, как правило, можно получить 300—350 куб. см чистого виноградного сока.

**Однако** в максимальных дозах употреблять сок и свежий виноград можно непродолжительное время, а потом необходимо постепенно снизить их до первоначальной нормы. Благодаря этому организм привыкает к благотворному регулярному потреблению свежего винограда и сока.

**Дневную** норму ягод и сока винограда следует принимать не в один прием целиком, а равномерно распределить в течение дня, причем до приема пищи, например, в такое время:

- 1) утром натощак, до завтрака;
- 2) за 1—2 часа до обеда;
- 3) через 2 часа после обеда;
- 4) за 1—2 часа перед ужином.

**Хорошо** после употребления винограда или сока совершить прогулку — это способствует возбуждению аппетита.

**Виноградный** сок в летнее время приятно пить в охлажденном виде, для чего за 1—2 часа до употребления его можно вместе с бутылкой поместить в холодную воду.

**Перед** употреблением свежего винограда его обязательно нужно хорошо промыть водой.

**В** медицинских целях применяется и вино. Так, например, в борьбе с малярией хинные препараты оказываются более эффективными в смеси с вином, которое помогает продуцированию соляной кислоты при недостаточной кислотности.

**Вино** иногда с успехом применяется при гриппозно-бронхиальных и легочных заболеваниях, особенно у людей, ранее употреблявших спиртные напитки.

**Иногда** вино в небольших дозах полезно для выздоравливающих, перенесших тяжелые операции, оно применяется как укрепляющее и тонизирующее средство в предоперационный и послеоперационный периоды.

**Виноградное** вино имеется в составе некоторых лекарств. С одной стороны, оно усиливает фармакологическое действие, с другой — улучшает вкус неприятных лекарств.

**Существует** много старинных прописей медицинских вин. Некоторые из них не потеряли своего значения и в наше время. Возможны и новые, например, витаминизированные вина и прочие.

Вот что говорит о лечебных свойствах вина профессор Н. Ф. Голубев: «Едва ли может подлежать сомнению, что вино, вовремя и в надлежащем виде данное больному, является лечебным фактором высокого значения».

Безусловно, вино в медицинских целях может назначать только врач.

Виноградное вино является очень ценным элементом питания, при умеренном употреблении оно играет положительную роль в пищевом рационе человека.

Вино ценится с диетической, терапевтической и гигиенической точки зрения. Доктор биологических наук, профессор Н. Н. Простосердов сказал по этому поводу: «Виноградное вино по своему составу, легкой усвояемости и физиологическим свойствам является полезным напитком с диетической точки зрения». Весьма обоснованным является мнение Л. Пастера, который считал вино «самым гигиеническим из всех напитков...»

Виноградное вино содержит в своем составе ценные продукты питания: сахар в виде глюкозы и фруктозы, органические кислоты — винную, яблочную, янтарную, молочную и др.; различные минеральные вещества — кальций, калий, фосфор, магний, железо и т. д.; микроэлементы — бор, йод, марганец, молибден и др.; различные ферменты — инвертазу, пектазу, протеазу, дубильные вещества, глицерин, витамины — В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, С.

Этиловый спирт в концентрированном виде сильно и вредно действует на человеческий организм.

Совсем по-иному воспринимается спирт организмом человека, если он вводится в него в небольших и притом разбавленных дозах, как это наблюдается при употреблении столового вина.

Тщательно проведенными опытами установлено, что небольшое количество столового вина, введенного в организм человека, сгорает наравне с другими питательными веществами, такими, как крахмал, сахар, жиры, и дает определенное количество тепловой энергии без каких бы то ни было вредных последствий.

Давно известны лечебные свойства вина, его способность улучшать пищеварение и обмен веществ.

Расширение площадей виноградников и увеличение производства вина в общесоюзном масштабе должно вытеснить из употребления крепкие спиртные напитки, приносящие вред организму человека, и привить вкус всему населению к хорошим винам с тонким ароматом и отличными вкусовыми качествами.

Вина необходимо правильно употреблять. Для того, чтобы дать правильную вкусовую оценку любому вину, необходимо правильно подобрать потребляемое блюдо.

За столом сперва подают рюмку коньяку и ломтик лимона в качестве закуски. Затем подаются крепкие экстрактивные вина в малой дозе с небольшим содержанием сахара («Мадера», «Херес»). Такие вина способствуют возбуждению аппетита у человека.

К супам и блюдам из свежей рыбы, а также к овощным блюдам подают легкие белые столовые вина («Рислинг» и «Столовое белое»).

К дичи, домашней птице, паштетам, телятине подходят слабо окрашенные, не слишком терпкие, красные столовые вина («Столовое розовое», «Столовое красное» и т. д.).

К цыплятам и рыбе под соусом можно подать полусладкие вина («Алма-Атинское полусладкое белое» и др.).

К жирным блюдам из свинины, баранины, к шашлыку, плову подают терпкие, сильно экстрактивные красные столовые вина.

**К** закускам из крабов, раков, икры — сухие и полусладкие вина.

Сладкие десертные вина и сладкое шампанское подают к тортам, печению, фруктам, шоколаду, конфетам.

Сухое и полусухое шампанские вина можно подавать ко всем блюдам. Обычно же шампанские, десертные и крепкие вина подаются при смене нескольких блюд.

Ордишарные вина подаются к обычным закускам.

При употреблении вин большое значение имеет их температура. При этом лучше проявляются основные качества вина.

Так, например, белые столовые вина лучше подавать при температуре 8—10°, шампанские — при 5—6°, десертные — при 14—16°, красные — при 17—20°.

Возраст человека также имеет значение при употреблении отдельных марок вин. Столовые белые и красные вина рекомендуются людям среднего возраста, пожилым — крепкие вина типа портвейна.

Работники торговли, связанные с хранением и реализацией вина, должны знать, как с ним обращаться при длительном и кратковременном хранении.

Обычно вино в бутылках следует хранить в прохладном сухом помещении. Как правило, шампанское и сухие столовые вина хранят в лежащем положении, а крепкие и сладкие — в стоячем.

Многие считают, что при появлении в бутылке небольшого осадка вино испортилось. Это понятие неверно: осадок образуется в период старения вина. Вино с небольшим осадком перед употреблением следует осторожно слить в другую чистую бутылку.

Многие считают, что чем старее вино, тем оно крепче и лучше. Это не совсем правильно. Обычно белые сухие, столовые вина хороши, когда они имеют срок давности изготовления 2—3 года. Сладкие десертные вина хорошего качества при давности более 10 лет (но не более 20 лет).

Неверно понятие: чем вино старее, тем оно крепче. Наоборот, при долгом хранении в вине количество спирта уменьшается, но такое вино становится качественнее, так как в нем происходит ряд биохимических процессов, благодаря которым вино облагораживается.

Когда потребитель выбирает то или иное вино, он должен отчетливо представлять, для каких целей оно предназначается. Кроме того, надо знать и марку вина. Практическое значение имеет и соотношение количества спирта, сахара и кислот в каждой марке вина. Такие знания позволяют приобрести марку вина, которая ему необходима.

Авторы настоящей книги-альбома описывают технологию приготовления и дают краткую характеристику каждой марки вин, выпускаемых в Казахстане.

Виноградные вина являются ценными диетическими и вкусовыми напитками, способствующими правильному обмену веществ в организме человека. Но следует указать, что благотворное влияние проявляется при умеренных дозах потребления вина. Применение вина в лечебных целях должно проводиться только по указанию врача.

## РАЗВИТИЕ КАЗАХСТАНСКОГО ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ

Рождение виноградной лозы как культуры уходит своими корнями в глубь истории человечества. В незапамятные времена люди принесли ее из лесу, стали высаживать возле своих жилищ и получать вкусные полезные ягоды для питания. Веками человечество трудилось над тем, чтобы сделать виноград культурным растением.

Археологические находки, памятники древней культуры, имеющиеся документы далеких эпох рассказывают о том, что древние народы возделывали виноград, готовили многие сорта вин.

О процветании виноградарства и виноделия в Средней Азии говорят документы, относящиеся к 1120 году до нашей эры.

По запискам путешественников, посетивших в свое время Казахстан, можно судить, что на его территории виноград возделывался с давних пор. До нас дошли сведения о том, что в районе станции Луговая, в долинах рек Чу и Или виноград культивировался в VII веке.

Старейшей базой виноградарства Казахстана является нынешний Туркестанский район Чимкентской области. Сюда виноградная лоза завозилась из прилегающих старинных областей виноградарства Средней Азии — Самаркандской, Ферганской и др.

Второй древней базой виноградарства в Казахстане считается Джаркент, нынешний Панфиловский район Алма-Атинской области. В этот район виноградная лоза была завезена из соседней китайской провинции Синьцзян.

В культуре винограда этого района до нашего времени сохранились отдельные аборигенные (местные) сорта винограда народной селекции. Некоторые из них в настоящее время введены в стандартный сортимент республики. К ним относятся местный казахстанский сорт винограда Кульджинский, который дает высокие урожаи ягод хорошего качества, а также Уйгурский белый, Джаркентский, Чанырский фиолетовый и др.



*Завод первичного виноделия плодovinсовхоза «Гигант».*

Последние сорта имеются только в этом районе и дальнейшего распространения не получили.

Однако до Великой Октябрьской социалистической революции виноградарство Казахстана носило любительский характер.

Быстрыми темпами виноградарство в республике начало развиваться в период организации колхозов и специализированных плодово-виноградарских совхозов. Оно получило большой размах после того, как в 1936 году ЦК нашей партии и Советское правительство приняли специальное постановление «О развитии производства отечественного шампанского и высококачественных десертных вин». С этого времени виноградарство Казахстана принимает промышленный характер.

Массовые закладки виноградников в колхозах, развитие столового виноградарства определили основные направления культуры винограда по ведущим виноградарским районам СССР, в том числе и по молодому району виноградарства — Казахской ССР.

Первые плодово-виноградарские совхозы в Казахстане были организованы в 30-х годах. Таких совхозов в то время было создано всего лишь несколько: «Иссык», «Уч-Булак», «Капланбек» и им. Мичурина (Чимкентская область). Позже, в 40-х годах, было организовано еще несколько винсовхозов: «Чиликский», «Алма-Атинский» (Алма-Атинская область) и «Кировский» (Чимкентская область), ныне переданный в состав Узбекской ССР.

Посадки виноградников проводились не только в специализированных совхозах, но в хозяйствах, специализирующихся на других отраслях, правда на небольших площадях.

Вот как росли посадки винограда в колхозах и совхозах Казахской ССР с 1936 по 1964 год (в га):

|          |   |       |
|----------|---|-------|
| 1936 год | — | 180   |
| 1940 год | — | 1 287 |



|          |   |        |
|----------|---|--------|
| 1945 год | — | 3 011  |
| 1950 год | — | 4 083  |
| 1964 год | — | 14 200 |

**В** 1947 году виноградные насаждения находились уже в 13 областях республики, из них промышленное значение виноградарство приобрело в трех южных — Чимкентской (1646 га), Алма-Атинской (679 га) и Джамбулской (310 га). В остальных областях виноградники измерялись единицами гектаров.

Переломными в развитии виноградарства республики стали 1957 — 1958 годы. По постановлению партии и правительства в республике было организовано 11 новых плодово-виноградских совхозов, в том числе пять в Алма-Атинской области, четыре в Джамбулской и два в Чимкентской.

**В** колхозах и совхозах республики началась в эти годы массовая посадка винограда.

**В** среднем за год производили посадки на площади 1500 гектаров. Площади, занятые под виноградниками, к началу 1965 года возросли до 14 тысяч гектаров.

Сейчас промышленное виноградарство в Казахстане сосредоточено в основном в трех южных областях: Алма-Атинской, Джамбулской и Чимкентской. Наряду с ростом площадей под виноградниками резко изменился сортовой состав насаждений. Расширены площади посадок столовых сортов винограда — Халили белого, Шаслы белой, Кишмиша черного, Нимранга, Тайфи розового, Агадаи и т. д.

Большое внимание уделено расширению площадей под ценными винными сортами винограда — Мускатом венгерским, Ркацителю, Алиготе, Саперави, Алеатико, Баян-Ширеем. Приобрели новую родину на казахстанской земле такие ценные сорта винограда, как Мускат розовый, Аликант, Траминер розовый, Тербаш, Кокур белый, Родина, Рубин и др.

**В** 10 раз по сравнению с 1957 годом увеличилось снабжение населения свежим виноградом. Виноделы республики значительно расширили ассортимент казахстанских вин, создали много новых марок.



## ПРИРОДНО-КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ЮЖНЫХ ОБЛАСТЕЙ КАЗАХСТАНА

Территория республики велика и разнообразна по своим почвенно-климатическим условиям.

Повсеместно культура винограда является здесь укрывной, так как в зимний период в отдельные дни температура снижается до 25—35° и ниже. Естественный баланс влаги в период вегетации винограда также недостаточен, в связи с этим все виноградники республики поливные и условнополивные.

Промышленным виноградарством и виноделием занимаются три южные области: Алма-Атинская, Чимкентская и Джамбулская.

Алма-Атинская область — самый восточный район промышленной культуры винограда в СССР. Характерен он разнообразными ландшафтами с разными вертикальными поясами климата, почв и растительности.

Промышленные массивы виноградников расположены в предгорной части Заилийского Алатау — в Эмбекши-Казахском, Чиликском, Каскелепском, Панфиловском и других районах на высоте 400—800 м над уровнем моря. Преобладающие почвы светло- и темно-каштановые, встречаются также суглинистые, карбонатные и щебенистые черноземы и сероземы.

Количество безморозных дней (150—180) и сумма активных температур (2800—3400°) дают возможность выращивать в Алма-Атинской области такие винные сорта винограда, как Пино черный, Рислинг, Алиготе, Каберне, Кульджинский, Ркацители, Саперави, Мускат венгерский, Мускат белый, Тербаш, Кокур белый, Баян-Ширей и др.

Наличие разнообразных почвенно-климатических условий, обилие ультрафиолетовых лучей позволяют плодово-виноградским совхозам Алма-Атинской области вырабатывать высококачественные шампанские виноматериалы с гармоничным сочетанием спирта и титруемой кислотности.

Казахстанское «Советское шампанское» не раз высоко оценивалось на международных и всесоюзных дегустациях и удостоивалось золотых и серебряных медалей.

Характерно, что при созревании винограда в ягодах этой зоны сахар накапливается в умеренном количестве (16—20%), при этом титруемая кислотность в соке ягод не снижается менее 7%. Это придаст столовому вину нежный, освежающий вкус. Вот почему здесь готовят первоклассные виноматериалы, идущие для производства шампанского и высококачественных столовых вин.

Заслуженно славятся марочные столовые вина «Рислинг «Иссык», «Рислинг Алма-Атинский», получаемые из винограда сорта Рислинг. Из винограда сорта Кульджинский, произрастающего в Чиликском районе, готовят столовое вино «Чиликское столовое».

Кроме того, виноградарские хозяйства Алма-Атинской области готовят крепленые виноматериалы для производства различных вин типа портвейна, хереса и мадеры, а также «Крепкое белое» и виноматериалы для ароматизированных вип (вермутов).

**Джамбулская область** имеет виноградники, расположенные главным образом на высоте 600—800 м над уровнем моря. Как и в Алма-Атинской области, виноградарство здесь укывное и поливное.

Виноградарские хозяйства размещены в основном в Джамбулском, Свердловском, Меркенском и Луговском районах. Здесь самые разнообразные почвы: луговые и лессово-суглинистые, сероземы, сунесчаные, хрящевато-щебенистые, темно-каштановые и черноземы. Сумма активных температур за вегетационный период 3200—3400°, безморозных дней — 175—185.

Кроме столовых, хозяйства области выращивают и технические сорта винограда, виноматериалы из которых с успехом используются частично для приготовления «Советского шампанского», главным образом они идут для столовых и крепких вин (портвейнов и вермутов).

**Чимкентская область** расположена в самой южной части Казахской ССР, примыкая к Ташкентскому оазису Узбекской ССР. Плодово-виноградарские совхозы расположены в Сары-Агачском и Тюлькубасском районах на высоте от 300 до 1000 м над уровнем моря. Преобладающими почвами здесь являются горные незасоленные лессово-суглинистые сероземы, иногда встречаются темно- и светло-каштановые почвы.

Условия для выращивания винограда здесь благоприятнее, чем, скажем, в Алма-Атинской области: летом жарко, зимой морозных дней меньше. В Сары-Агачском районе, например, сумма активных температур за вегетационный период составляет 3800—4400°, количество безморозных дней — от 180 до 210. Это дает возможность выращивать сорта винограда, накапливающие большое количество сахара (до 28—30%): Мускат розовый, Мускат фиолетовый, Мускат венгерский, Ркацителли, Саперави, Матраса и др.

Высокое сахаронакопление в виноградной ягоде позволяет в этом районе получать отличные десертные (ликерные) вина.

Сары-Агачский район считается родиной десертного виноделия Казахстана, его вина покорили дегустаторов на международных и союзных дегустациях вин.

Расположенное здесь одно из старейших виноградарских хозяйств Казахстана — совхоз «Капланбек» — впервые в Казахстане начало выработать высококачественные десертные вина: «Мускат розовый», «Мускат фиолетовый», «Ак-Булак», «Казахстан», «Кызыл-Тан». Эти вина удостоены на международных дегустациях большого числа золотых медалей.





*Сбор винограда в Чиликском винсовхозе.*



## ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ РЕСПУБЛИКИ

Винодельческая промышленность Казахстана — молодая отрасль. Зарождение ее относится ко времени организации плодово-виноградарских совхозов «Капланбек» (1929 год) и «Иссык» (1930 год). Значительным шагом в развитии винодельческой промышленности явилось создание в 1945—1947 годах на юге республики винсовхозов им. Мичуринца, «Уч-Булак», им. Кирова, «Алма-Атинский», «Чиликский».

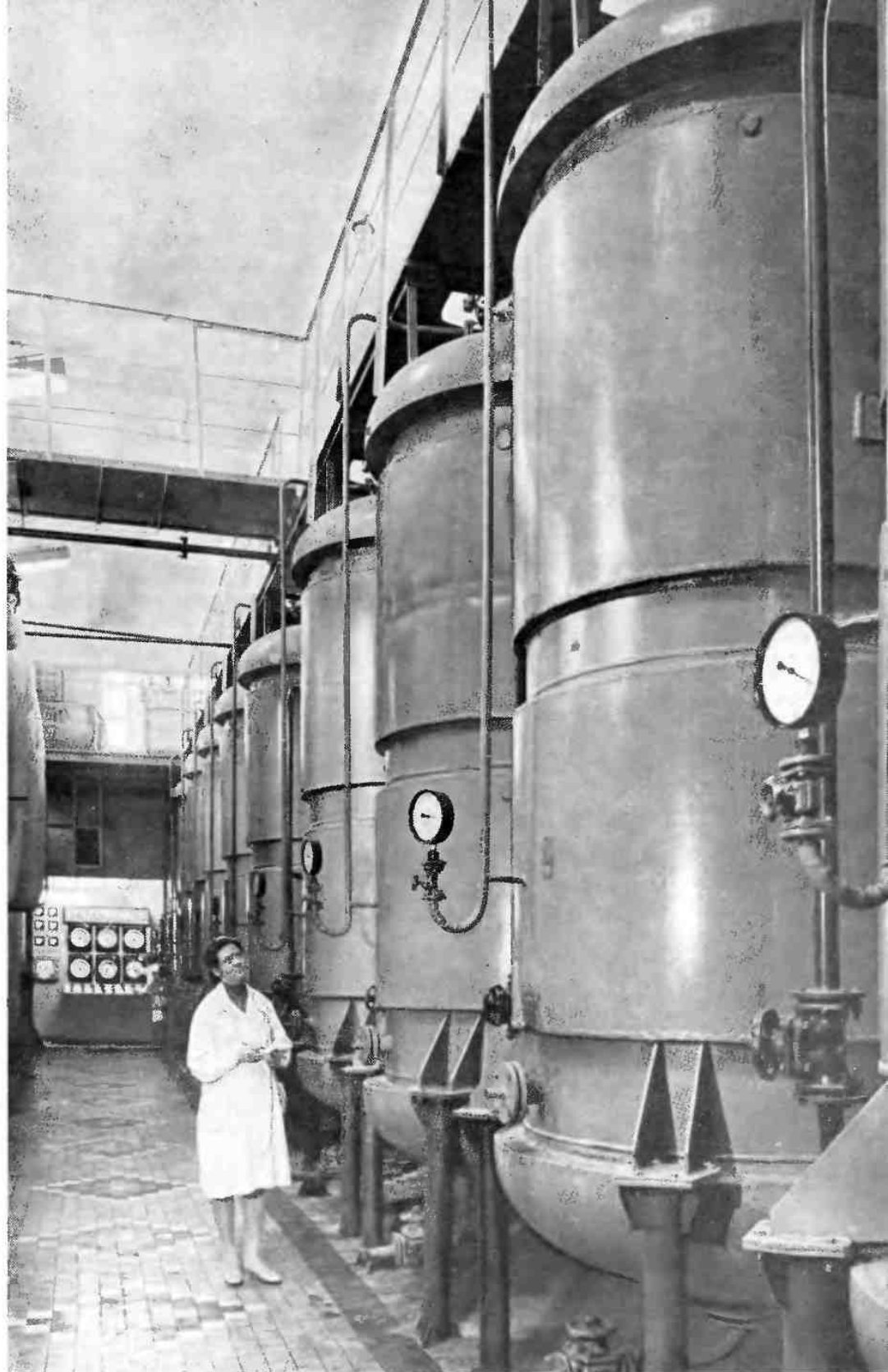
В 1957—1959 годах в Алма-Атинской области были созданы новые плодово-виноградарские совхозы: «Казахстан», им. Кирова, «Гигант», «Кок-Тюбе», а в Джамбулской — «Колос», им. Джамбула, им. Чапаева и «Жасуркен».

Наряду с организацией совхозов и строительством при них заводов первичного виноделия появились и заводы вторичного виноделия: Алма-Атинский (1936 год), а затем Карагандинский, Семипалатинский и Усть-Каменогорский.

В 1948 году в столице республике было начато строительство заводов шампанских и марочных вин. Первые 5 тысяч бутылок казахстанского шампанского были выпущены в 1950 году к 30-летию юбилею республики. В дальнейшем производство шампанского с каждым годом значительно увеличилось. В 1955 году было выпущено 300, в 1960—916 тысяч бутылок.

С 1956 года наряду с бутылочным способом производства завод приступил к выпуску шампанского резервуарным способом. После реконструкции завод достиг проектной мощности и производит ежегодно более 2000 тысяч бутылок. В 1963 году предприятие приступило к переводу производства шампанского на непрерывный метод — в поток, через год были освоены две линии непрерывной шампаннизации, в будущем на этот метод будут переведены еще две линии.

Внедрение непрерывного метода позволит уже в 1965 году выпустить 2800 тысяч бутылок шампанского. Казахстан не будет завозить



*Бисхимический цех Алма-Атинского комбината шампанских вин.*

шампанское из других республик, причем производство его в расчете на тысячу человек населения будет выше, чем в среднем по Советскому Союзу.

Основные сорта винограда, которые идут для выработки шампанского, — Рислинг (до 60%), Пино черный, Каберне, Кульджинский (от 5 до 20% каждый в отдельности). Для игристого вина «Ак-Қайнар» используют виноград сортов Мускат венгерский и Мускат белый. Лучшей зоной для выращивания этих сортов являются предгорные районы Алма-Атинской и Джамбулской областей, где расположены совхозы «Алма-Атинский», «Иссык», «Чиликский», «Гигант», «Казахстан», «Кок-Тюбе», им. Кирова, «Уч-Булак».

Шампанское, вырабатываемое Алма-Атинским комбинатом шампанских вин, получает высокие оценки дегустационных комиссий.

С 1957 года казахстанские шампанские вина участвуют в международных и всесоюзных дегустациях. С этого времени шампанское удостоено 12 золотых и серебряных медалей.

Быстрыми темпами развивается и винодельческая промышленность республики, что видно из следующей таблицы:

*Купажный цех завода марочных вин Алма-Атинского комбината шампанских вин.*



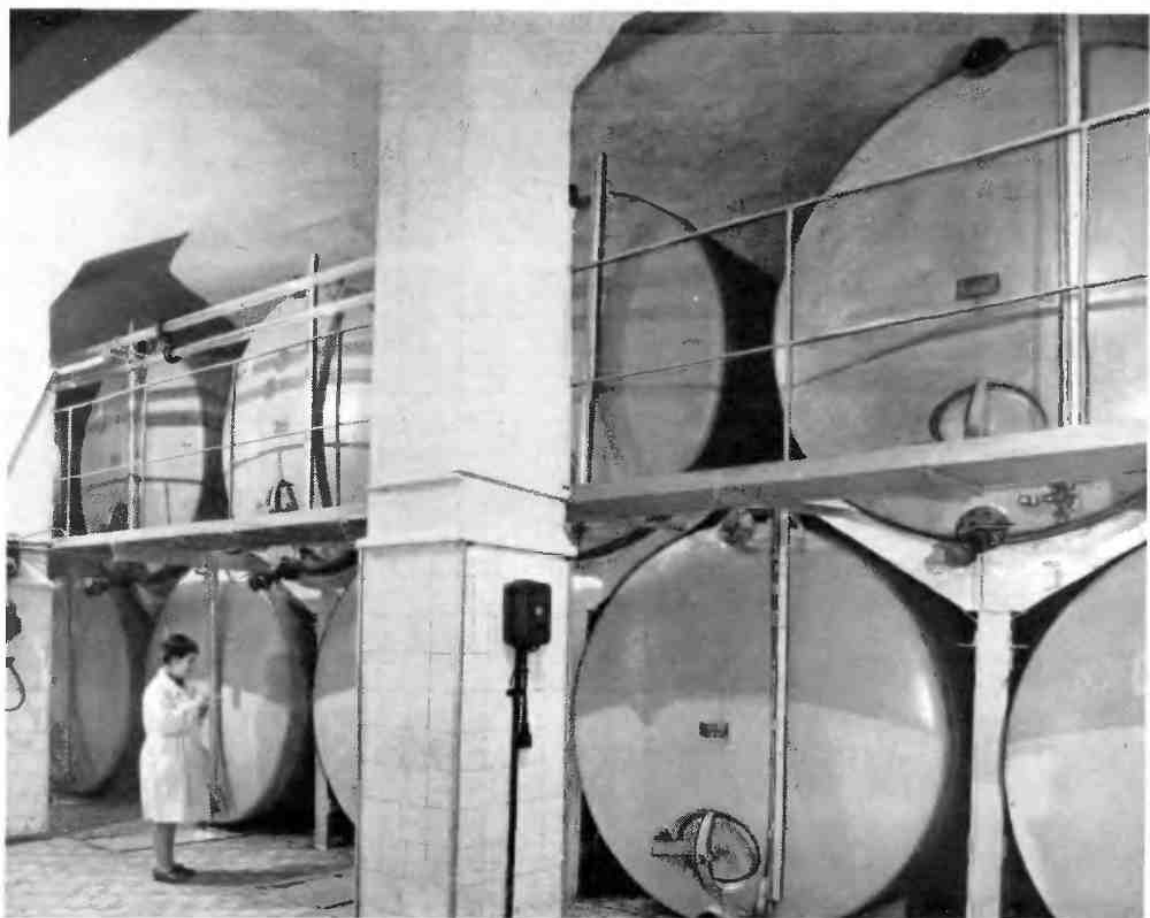
| Наименование                      | Г о д ы |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 1965<br>(план) |
|-----------------------------------|---------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|----------------|
|                                   | 1945    | 1950 | 1955 | 1956 | 1957 | 1958 | 1959 | 1960 | 1961 | 1962 | 1963 | 1964 |      |                |
| Вино вино-градное<br>(в тыс. дал) | 58      | 126  | 626  | 811  | 1000 | 1470 | 1770 | 2224 | 2646 | 3463 | 4552 | 4678 | 5560 |                |

За 20 лет производство вина увеличилось более чем в 95 раз.

Рост производства вина по некоторым областям за семь лет (1959—1965 гг.) в тыс. дал.

| Области                             | Г о д ы |       |       |       |       |       | 1965<br>(план) |
|-------------------------------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|----------------|
|                                     | 1959    | 1960  | 1961  | 1962  | 1963  | 1964  |                |
| Алма-Атинская . . . . .             | 888     | 1 186 | 1 348 | 1 686 | 2 036 | 2 112 | 2 350          |
| Восточно-Казахстанская . . . . .    | 127     | 152   | 165   | 220   | 364   | 466   | 550            |
| Карагандинская . . . . .            | 442     | 525   | 514   | 556   | 648   | 715   | 740            |
| Семипалатинская . . . . .           | 158     | 184   | 206   | 258   | 322   | 312   | 300            |
| Чимкентская и Джамбулская . . . . . | 145     | 210   | 368   | 539   | 624   | 667   | 1 000          |





*Купажное отделение цеха шампанизации комбината.*

**В 1957** году введен в действие Алма-Атинский завод марочных вин. Через два года он достиг проектной мощности (500 тыс. дал вин в год). Реконструкция завода позволила в 1965 году довести выработку вина до 1200 тысяч дал.

**В 1965** году вступил в строй Чимкентский винзавод с проектной мощностью 600 тысяч дал вина в год. Завод такой же мощности строится и в Целинограде.

**В настоящее** время производство вина в республике организовано в Алма-Ате, Караганде, Усть-Каменогорске, Семипалатинске, Чимкенте, Джамбуле, Павлодаре, Целинограде, Кокчетаве, Талгаре, Чемолгане, Сарканде, Сайраме и Сагы-Агаче. Всего Казахстан выпускает 30 наименований вин.



## КЛАССИФИКАЦИЯ И КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЗАХСТАНСКИХ ВИН

### КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН

**Вино** — это продукт, получаемый в результате спиртового брожения сока, содержащегося в ягодах винограда. В зависимости от технологии приготовления и качества исходного сырья получают различные типы вин. Вина могут быть белыми, розовыми, красными. Молодые вина имеют цвет более светлых оттенков, выдержанные — окрашены интенсивнее. Для каждого наименования вина существует определенное количественное соотношение между основными его составными частями: спиртом, сахаром и кислотностью.

Все вина подразделяются на следующие группы и типы:

**I. Столовые вина — сухие и полусладкие.** Содержание спирта в сухих винах от 9 до 14% объемных, содержание сахара не должно превышать 0,5%.

Полусладкие вина содержат 9—14% объемных спирта, а сахара — от 3 до 8%.

**II. Крепкие вина.** Содержат сравнительно небольшое количество сахара (от 3 до 12%) и значительное количество спирта (от 17 до 20% объемных). Спирт добавляется в период брожения.

**III. Десертные вина.** Содержат от 16 до 30% сахара, крепость их не больше 16% объемных. К этой же группе относятся *ликерные вина*, содержание сахара в которых превышает 20%.

**IV. Игристые вина («Советское шампанское»).** Насыщены углекислым газом, который образуется путем вторичного брожения, проводимого в герметически закрытых бутылках или акротофорах (резервуарах большой емкости). В зависимости от марки шампанского содержание сахара колеблется от 3 до 10%, спирта — от 10,5 до 12,5% объемных, кислотности — от 6 до 8%.

**V. Шипучие (или газированные) вина.** Содержат 10—12% объемных спирта, а сахара — 5%. Эти вина называют газированными, так как они искусственно насыщаются углекислым газом.



*Цех розлива.*

**VI. Ароматизированные вина (вермуты).** Крепкие. Содержат 10% сахара и 18% объемных спирта, десертные — 16% сахара и 16% объемных спирта. Для приготовления вермутов используют виноградные вина, в которые добавляют сахар, спирт и ароматизированный настой.

Специфический аромат и вкус этой группы вин создается путем добавления в них настоя ароматических трав, цветов, семян и кореньев. В качестве ингредиентов используют полынь, корицу, гвоздику, кардамон, мяту, мускатный орех, корняндр, хинную корку, шафран и др. Настой готовят на спирте-ректификате и виноградном столовом вине.

Все вина, кроме того, делятся на сортовые и купажные. Сортовые вина готовят из какого-либо одного сорта винограда, от которого и получают свое название, например, «Рислинг», «Мускат розовый», «Мускат фиолетовый» и т. д. Купажные вина готовят путем смешивания виноматериалов, приготовленных из разных сортов винограда. Их называют «Белое столовое», «Белое крепкое», «Белое десертное», «Красное столовое» и т. д.

По возрасту вина делятся на молодые — ординарные — и выдержанные — марочные. Ординарными винами называют такие, которые проходят обработку в течение нескольких месяцев, а затем поступают в продажу. Марочные вина проходят обработку и выдержку в подвалах в течение двух-трех и более лет.

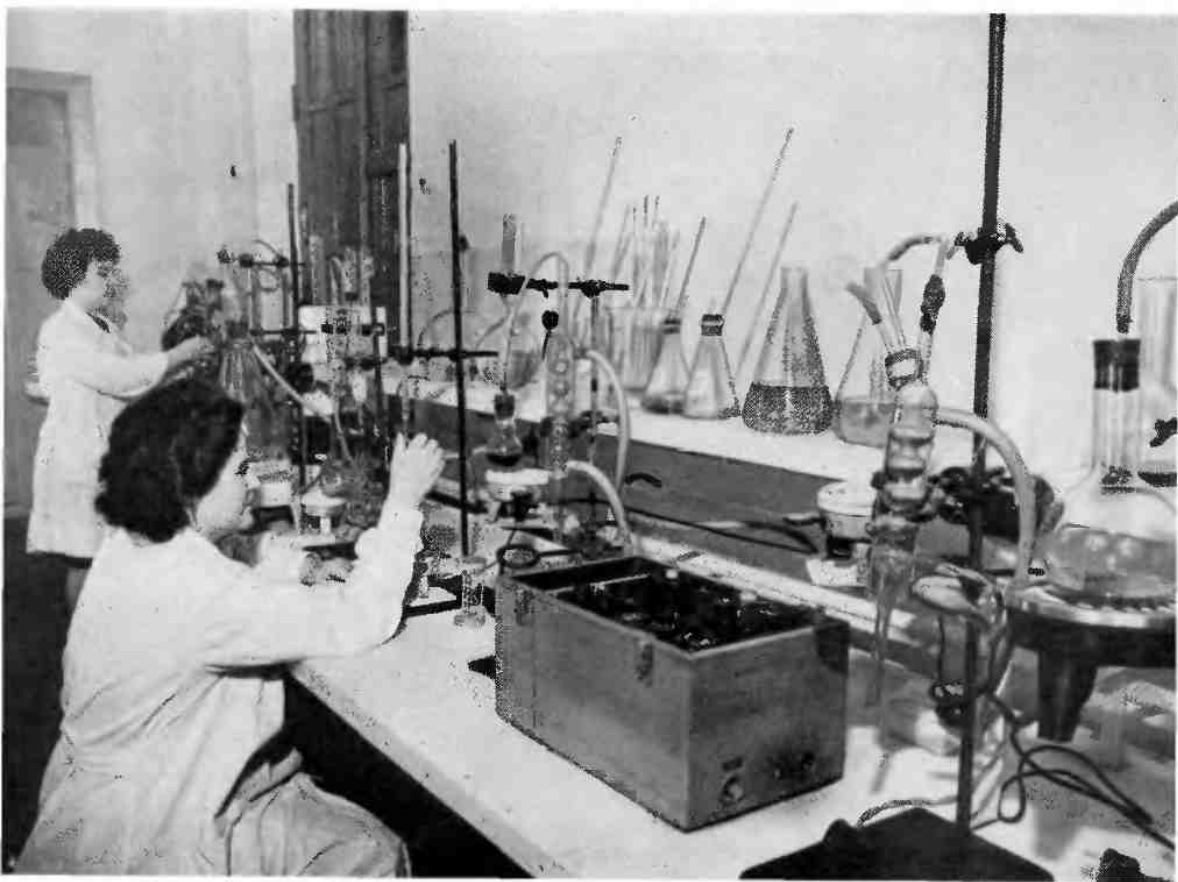
Если вино хотят сохранить длительное время, его разливают в бутылки, герметически закрывают и укладывают лежа в прохладных под-

вальных помещениях. Очень старые бутылочные вина называют коллекционными.

Технология приготовления различных вин очень разнообразна. Для приготовления каждой марки вина существует заранее разработанная технологическая схема.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛЫХ СТОЛОВЫХ ВИН

Виноград собирают с кондициями: сахара—17—20%, кислотности—6—9%. Собранный виноград немедленно поступает на переработку. Отделяют гребни и раздавливают ягоды. Мезгу прессуют для отделения сусла. Сусло сутки отстаивают, затем снимают с осадка и ставят на брожение. Для того чтобы брожение шло в пучном направлении, в сусло добавляют определенное количество винных дрожжей. Для каждой марки вина берут определенную расу чистой культуры дрожжей. Следят, чтобы брожение проходило нормально. Продолжительность его зависит от температуры воздуха помещения и температуры броющего сусла. Регулировать энергию брожения можно с помощью подогревания или охлаждения сусла. При нормальном брожении сахар должен выродить до конца.



*В лаборатории Алма-Атинского комбината шампанских вин.*

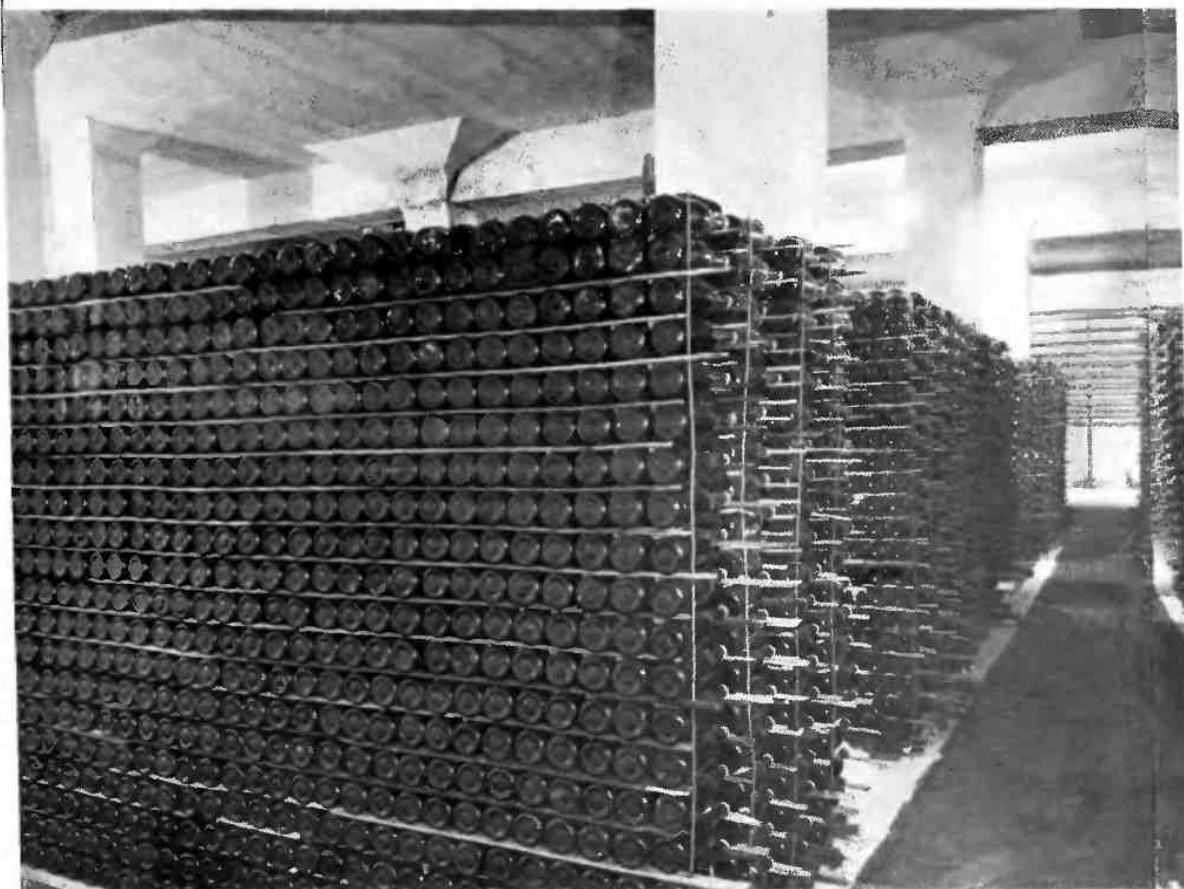
Когда брожение закончено, бочки доливают и выбродившее вино оставляют для того, чтобы оно осветлилось. Молодое вино снимают с дрожжей путем переливки в другие емкости. Здесь оно находится 2—3 месяца. Если вновь выпал осадок, делают еще одну переливку, оклейку, фильтрацию, термическую обработку — и ординарное вино готово.

При приготовлении столовых марочных вин во время выдержки их также подвергают технологической обработке: эгаллизации, переливкам, оклейкам, фильтрации.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТОЛОВЫХ КРАСНЫХ ВИН

Виноград собирают с кондициями: сахара—18—22%, кислотности—6—9% объемных. Ягоды отделяют от гребней и раздавливают. Мезгу перекачивают в чаны на брожение. Чтобы придать красным винам более интенсивную окраску, брожение проводят на мезге, то есть вместе с раздавленной ягодой. При загрузке чанов мезгой ее сульфитируют и добавляют разводку чистой культуры дрожжей. Бродящую массу тщательно перемешивают. Когда брожение закончится, производят слив

*Цех бутылочной шампанизации Алма-Атинского комбината шампанских вин.*



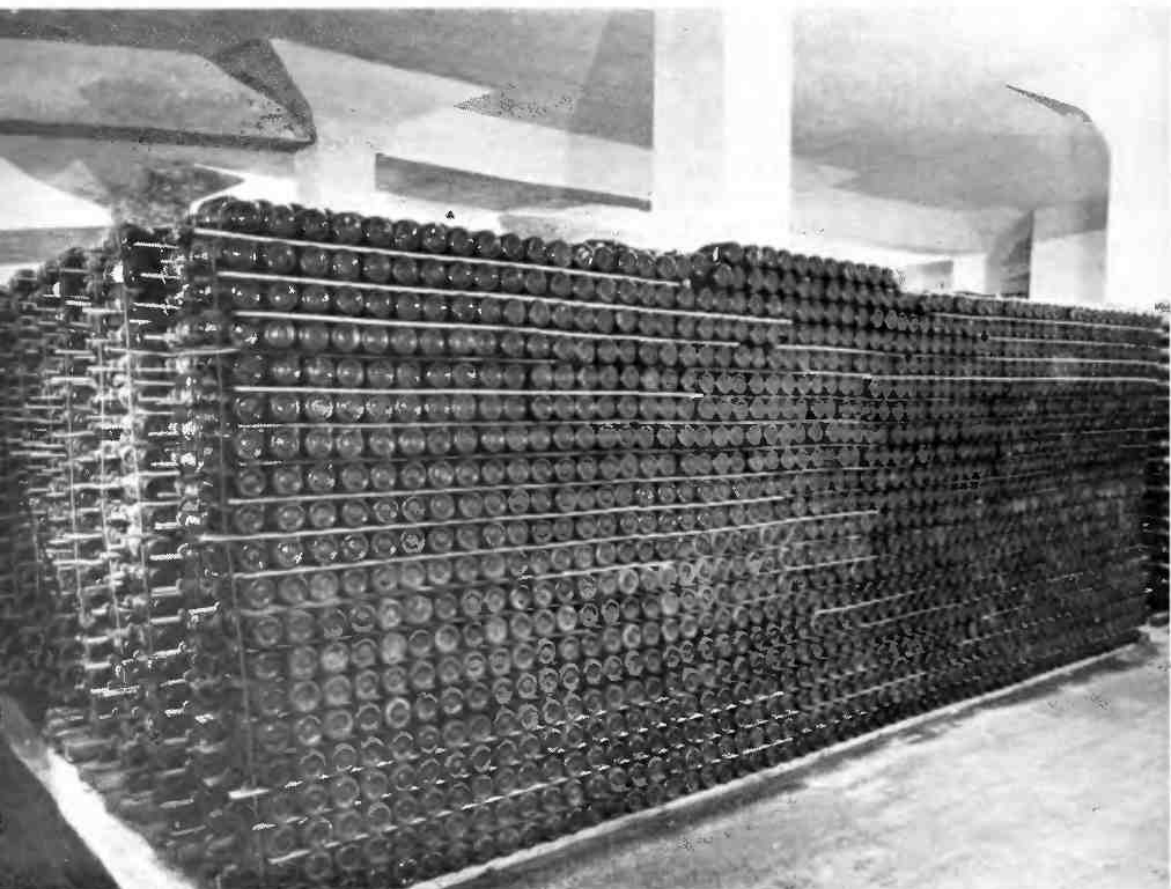
виноматериалов через край, расположенный в нижней части чапа. Мезга, оставшаяся в чане, загружается в пресс, где полностью отпрессовывается. Виноматериал, получившийся после прессования, сливается в отдельные емкости.

Для приготовления красных столовых марочных вин используют виноматериалы, слитые из чапов. Виноматериалы, полученные в результате прессования, идут на приготовление ординарных вин.

Красные столовые вина, так же как и белые, после окончания брожения снимают с дрожжей и подвергают идентичной технологической обработке.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТОЛОВЫХ ПОЛУСЛАДКИХ ВИН

Технология их приготовления такая же, как белых и красных столовых вин, только при этом брожение ведется не до конца, а оставляется небольшое количество сахара — от 3 до 8%. Останавливают брожение пастеризацией виноматериалов или их охлаждением. Затем фильтруют виноматериалы для очистки от осадка, оклеивают и выдерживают в холодильных камерах при температуре не выше 2° тепла в течение 2-х месяцев.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕПКИХ ВИН

Для приготовления вина типа портвейна виноград собирают с содержанием сахара 19—24%. Ягоды белых сортов раздавливают, отделяя от гребней, а затем настаивают на мезге в течение суток. Чтобы не допустить забраживания, мезгу перед настаиванием сульфитируют. После настаивания мезгу прессуют. Сусло, получившееся в результате прессования, ставят на брожение, добавив разводку чистой культуры дрожжей. В некоторых случаях (чтобы не допустить размножения в бродящем сусле вредных организмов) сусло перед началом брожения спиртуют до 4°.

Когда содержание сахара будет соответствовать необходимым условиям, брожение останавливают и добавляют спирт. После осветления виноматериал снимают с дрожжей и подвергают технологической обработке.

Красные портвейны готовят путем ображивания на мезге с последующим прессованием и добавлением спирта.

Обработку обычных портвейнов производят в течение года, а мадерных — в течение двух и более лет.

Для приготовления вина типа мадеры виноград собирают, когда в ягодах содержание сахара достигнет 18—23%. Ягоды отделяют от гребней и раздавливают. В мезгу добавляют чистую культуру дрожжей и проводят частичное ображивание. Под прессом отделяют сусло от мезги, при достижении необходимых условий сусло спиртуют. Иногда спиртование проводят на мезге.

Осветлившийся виноматериал снимают с дрожжей, эгализируют и проводят обработку теплом — мадеризацию (длительное выдерживание вина в мадерных камерах или на солнце). Кроме мадеризации, виноматериал проходит специальную технологическую обработку.

Для приготовления вина типа хереса виноград собирают при содержании сахара в ягодах 22—24%. Ягоды отделяют от гребней с одновременным раздавливанием. Мезгу прессуют, и сусло (самотек и первое давление) ставят на брожение. После снятия с дрожжей и осветления виноматериал спиртуют до 15—16% и разливают в бочки с таким расчетом, чтобы она была заполнена на  $\frac{2}{3}$  своего объема. На поверхности виноматериала, находящегося в бочках, производят посев чистой культуры хересных дрожжей, которые образуют хересную пленку. Под ней виноматериал выдерживают до двух лет. Затем производят съем вина из-под пленки, делают купаж и соответствующую технологическую обработку. Последующий съем вина из-под пленки производят через каждые полгода.

Разработан также глубинно-непрерывный метод получения хереса.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТНЫХ ВИН

Виноград собирают при содержании сахара в ягодах от 22 до 25%, для приготовления ликерных вин — от 26 до 32% и больше. Ягоды отделяют от гребней с одновременным их дроблением. Мезгу сульфитируют и настаивают в течение 24—36 часов. Отделяют сусло от мезги и спиртуют в несколько приемов. После окончания спиртования виноматериал отстаивают до осветления, затем его снимают с осадка и проводят соответствующую технологическую обработку. Для получения интенсивной окраски красных вин типа кагора производят подогрев мезги.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАМПАНСКИХ ВИН

Для белых шампанских виноматериалов виноград собирают, когда в ягодах накапливается 16—19% сахара, а кислотность находится в пределах 8—11 г/л, для красных виноматериалов сахара в ягодах должно быть 17—20%, а кислотности — 7—10 г/л. Сусло получают путем прессования целых гроздей винограда или прессования мезги. Сусло-самотек и первое давление сульфитируют и ставят на отстой. Брожение ведут на чистых культурах дрожжей. Когда брожение окончится и виноматериал осветлится, его снимают с дрожжей. Затем заводы первичного виноделия после строгого отбора дегустационной комиссией сдают шампанские виноматериалы на заводы шампанских вин для дальнейшей обработки и шампанизации.

Шампанизацию проводят путем вторичного брожения шампанских виноматериалов в герметически закрытых сосудах, в результате чего вино насыщается углекислым газом.

В зависимости от марки установлены следующие кондиции шампанского:

| Наименование марки                           | Содержание сахара в % | Содержание спирта в объемных % | Титруемая кислотность в г/л |
|--|-----------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| «Советское шампанское» сухое . . . . .       | 3                     | 11,5                           | 7,0                         |
| «Советское шампанское» полусухое . . . . .   | 5                     | 11,5                           | 7,5                         |
| «Советское шампанское» полусладкое . . . . . | 8                     | 11,5                           | 7,5                         |
| «Советское шампанское» сладкое . . . . .     | 10                    | 11,5                           | 7,5                         |
| «Советское шампанское» красное . . . . .     | 9                     | 12,5                           | 6,0                         |
| «Ак-Кайнар» игристое . . . . .               | 3                     | 11,5                           | 7,0                         |



**ТОЛОВЫЕ  
ВИНА**



## РИСЛИНГ „ИССЫК“

Лучшее из сухих натуральных вин республики. Впервые изготовлено в 1955 году в плодoviнсовхозе «Иссык», расположенном в 50 км восточнее Алма-Аты на высоте 900 м над уровнем моря в предгорьях Заилийского Алатау. Сбор винограда проводят при достижении сахаристости сока ягод 18—20% и кислотности 7—9 г/л.

Вину присуща соломенно-зеленоватая окраска. При выдержке она приобретает светло-золотистый тон. Вкус легкий, освежающий, гармоничный. Буquet ярко выраженный, смолистый, присущий сорту Рислинг.

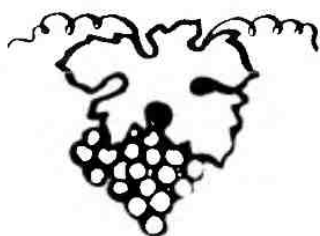
Срок выдержки — два года.

Выпускают при кондициях: спирта — 10—12,5% объемных, титруемой кислотности — 6 г/л.

На Всесоюзной выставке достижений народного хозяйства СССР, Международной выставке вин в Люблянах и Международном конкурсе вин в Будапеште удостоено двух золотых, одной серебряной и одной бронзовой медали.







## РИСЛИНГ „АЛМА-АТИНСКИЙ“

Относится к белым сухим натуральным винам. Изготовлено впервые в 1960 году винсовхозом «Алма-Атинский», расположенным в 20 км от столицы республики Алма-Аты.

Готовят вино из белого винограда сорта Рислинг. Сбор ягод винограда проводят при достижении сахаристости 18—20% и кислотности 7—9 г/л.

Вино отличается оригинальной зеленоватой окраской с золотистыми оттенками. В нем хорошо выражены тонкий вкус, мягкость, полнота и приятная свежесть.

Срок выдержки — два года.

Выпускают при кондициях: спирта — 10—12% объемных, титруемой кислотности — 5 г/л.

Всесоюзная дегустационная комиссия в Москве неоднократно давала вину высокую оценку. Оно отмечалось также на республиканских выставках и дегустациях. На Международной дегустации вин в г. Любляны в 1964 году удостоено серебряной медали. Такой же награды вино было отмечено на Международном конкурсе вин в Тбилиси в 1965 году.





## „ЧИЛИКСКОЕ СТОЛОВОЕ“

Готовят вино из чистосортного винограда Кульджинский, полученного из виноградников совхоза «Чилик» Алма-Атинской области.

Виноград собирают при сахаристости 17—20% и титруемой кислотности 7—9 г/л, грозди сортируют.

На вино идет сусло-самотек и сусло от первого давления. Для полного сбраживания добавляют чистую культуру дрожжей.

Цвет готового вина светло-соломенный. Аромат сортовой. Вкус тонкий, с легкими миндальными типами. Вино свежее, с приятной кислотностью.

Кондиции вина: спирта — 10—12% объемных, титруемой кислотности — 6 г/л.





## „ХЕРЕС СТОЛОВЫЙ“

Ординарное вино. Вырабатывают из винограда сортов Ркацители, Верделио, Баян-Ширей, Альбилио, Педро-Хименес плодovinсовхоза «Капланбек» Чимкентской области.

Виноград собирают при содержании сахара 20—22% и титруемой кислотности 6 г/л.

На переработку берут отсортированный виноград. После дробления мезга поступает на стекалит, и сусло-самотек перекачивают в чаны для отстоя. Затем сусло снимают с осадка и перекачивают в слабозакупоренные бутылки или бочки на брожение.

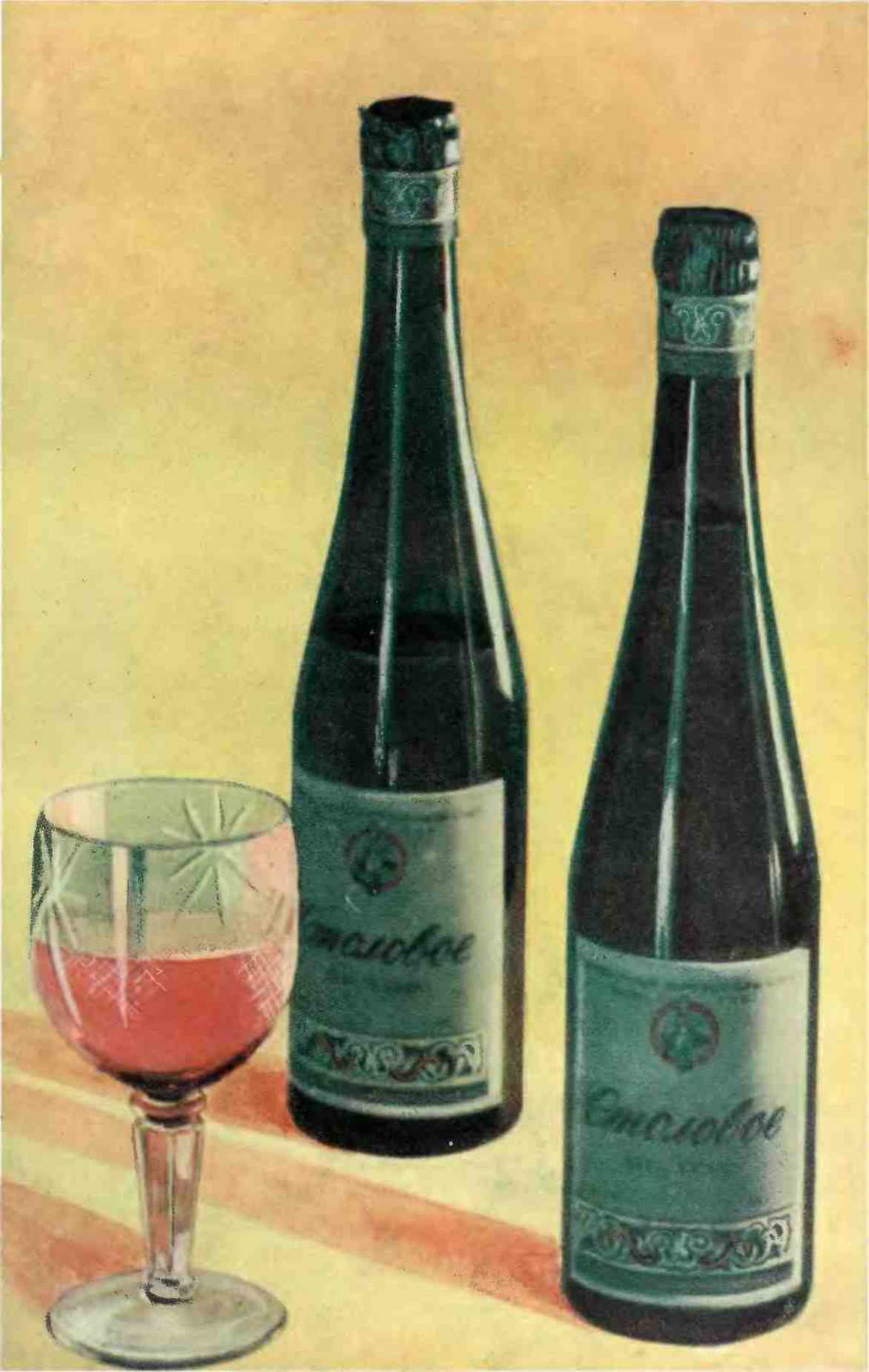
Сусло сбраживается на чистых культурах дрожжей, добавляемых в объеме 1,6—2%. По окончании брожения производят переливку вино-материалов, эгализацию, крепление спиртом до 15%, оклейку, фильтрацию и розлив в бочки, недолитые на 20% емкости. Затем на поверхности вина создают хересную пленку. Хересование проходит 5—6 месяцев при температуре 18—24°, после чего вино наливают доверху в бочки, бывшие в употреблении.

Полученное вино выдерживают в закрытом помещении при температуре 40—45° в течение 2 месяцев.

Готовое вино характерно особенностями хереса во вкусе и аромате.

Кондиции вина: спирта 14—15% объемных, сахара — 0,2%, титруемой кислотности — 6 г/л.







## „СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ“

На вино идут красные сорта винограда: Каберне, Саперави, Матраса.

Сбор винограда производят при сахаристости ягод 17—20% и титруемой кислотности 6—8 г/л.

Для получения интенсивной окраски и полноты вина брожение сусле проводят вместе с кожицей и семенами ягод винограда.

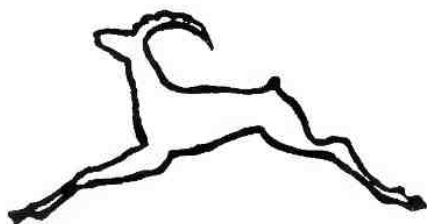
Цвет готового вина темно-красный с фиолетовым оттенком. В аромате тона степных трав. Вкус полный, терпкий, с мягкой кислотностью.

Кондиции вина: спирта — 10—13% объемных, титруемой кислотности — 6—8 г/л.



---

*К* РЕПКИЕ  
ВИНА



## ПОРТВЕЙН № 11

Белое крепкое вино.

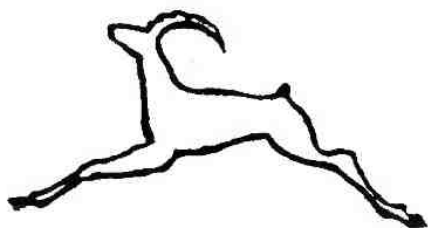
Получают из белых сортов винограда путем подбраживания на мезге и обработке в тепловой камере.

Цвет светло-золотистый. Вино имеет свежий аромат. Вкус мягкий, приятный.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 17% объемных, сахара — 7%, титруемой кислотности — 5 г/л.







## ПОРТВЕЙН № 12

Белое крепкое ординарное вино. Готовят из сортов винограда Ркашители, Семильон, Алиготе, Кульджинский.

Виноград собирают при достижении полной зрелости с сахаристостью 20—24%. Вино готовится с подбраживанием на мезге, с последующей обработкой в тепловой камере.

Цвет от темно-золотистого до янтарного. В букете чувствуется приятный плодовый тон. Вкус гармоничный, мягкий.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 18% объемных, сахара — 10%, титруемой кислотности — 5 г/л.

За высокие ароматические и вкусовые качества на выставке вин на ВДНХ в Москве в 1958 году удостоено серебряной медали.





## ПОРТВЕЙН № 14

**Красное крепкое вино. Получают из сортов Саперави, Майский черный.**

**Вино получают брожением на мезге и обработке в тепловой камере.**

**Имеет интенсивно рубиновую окраску. В аромате плодовые тона. Вкус полный, достаточно экстрактивный.**

**Готовое вино имеет кондиции: спирта — 18% объемных, сахара — 7%, титруемой кислотности — 5 г/л.**





## „ПОРТВЕЙН РОЗОВЫЙ“

Розовое крепкое ординарное вино. Готовят из розовых сортов винограда.

Вино вначале подбраживают на мезге, а затем обрабатывают теплом в тепловой камере.

Цвет от розового до светло-красного. Вино полное, гармоничное с плодовыми тонами в аромате и вкусе.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 17% объемных, сахара — 7%, титруемой кислотности — 5 г/л.









„АЛАТАУ“

(типа „Портвейна красного“)

Обыкновенное крепкое красное вино. Выбатывают из ягод винограда сортов Саперави, Матраса и Майский черный, выращиваемых на юге Казахстана. Виноград собирают при кондициях: сахара — 22—25% и титруемой кислотности — 5—8 г/л.

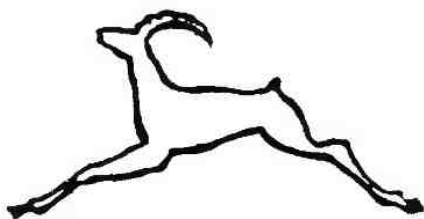
Виноград пропускают через гребнеотделитель. Мезгу вместе с суслом загружают в чаны, где ведется брожение на чистых культурах дрожжей с погруженной «шапкой». Когда после брожения образуется необходимое количество сахара, сусло сливают и доспиртовывают до 18% объемных. Мезгу отпрессовывают. Полученное сусло спиртуют отдельно.

В дальнейшем обе фракции купажируют и полученное вино подвергают обработке теплом (от 10 до 30 дней) и холодом (2—3 дня), оклеивают, фильтруют, разливают.

Готовое вино имеет темно-рубиновую окраску. Вкус полный, гармоничный. Кондиции: спирта — 18% объемных, сахара — 12%, титруемой кислотности — 5 г/л.

На Международном конкурсе вин в Тбилиси в 1965 году удостоена серебряной медали.





## „САРЫ-АРКА“ (типа „Хереса крепкого“)

Ординарное крепкое вино. Вырабатывают из ягод винограда сортов Кульджинский, Баян-Ширей и Ркацители. Виноград собирают при кондициях: сахара — 20—23%, титруемой кислотности — 6—8 г/л.

Переработку винограда ведут, как и для шампанского. На вино используются самотек и первое давление. Брожение проводят на чистых культурах дрожжей. По окончании брожения и осветления вино снимают с дрожжей и доспиртовывают спиртом-ректификатом высшего качества до 15,2% объемных. Далее вино заливают в бочки, бутылки или эмалированные цистерны, оставляя воздушную камеру, равную 1,5—1,8 объема емкости. Для пленки используют рассу хересных дрожжей.

Срок выдержки вина под пленкой — 5—6 месяцев, а после купажа — еще 5—6 месяцев.

Купаж вина «Сары-Арка» составляют из трех компонентов:

- 1) хересного материала, взятого из-под пленки,
- 2) сухого вина, выдержанного в течение одного года, крепленного спиртом до 50% объемных или спирта-ректификата,
- 3) вакуум-сусле высшего качества.

Полученное в результате купаживания вино выдерживают в полных бочках в течение двух месяцев при температуре 40—45° С. Еще два-три месяца вино выдерживают в подвальных условиях при обычной температуре. Затем делают оклейку, фильтрацию и после двух недель разливают в бутылки.

Готовое вино имеет красивую окраску от золотистого до янтарного цвета, специфический вкус и аромат, обусловленный наличием альдегидов и ацеталей.

Кондиции готового вина: спирта — 19% объемных, сахара — 3%, титруемой кислотности — 5 г/л.

«Сары-Арка» на Международной дегустации вин в Будапеште в 1964 году удостоено серебряной медали.





## “САУЛЕТТЫ“ (типа „Мадеры“)

Ординарное крепкое вино. Вырабатывают из ягод винограда сорта Ркацитли и смеси белых сортов винограда, выращиваемых в виноградарских совхозах республики. Виноград собирают при кондициях: сахара — 20—23% и титруемой кислотности — 6—8 г/л.

Виноград пропускают через гребнеотделитель. Мезгу вместе с суслом загружают в чаны, где ведется брожение на чистых культурах дрожжей с перемешиванием «шапки». При образовании необходимого количества сахара сусло сливают и доспиртовывают до 19% объемных. Мезгу отпрессовывают, полученное сусло спиртуют отдельно.

При купажировании отдельных фракций добавляют ребежи и гребневые виноматериалы.

Вино, полученное после купажирования, подвергают тепловой выдержке при температуре 50° с определенной дозировкой кислорода.

Срок выдержки — 2—3 месяца, после чего проводят обработку холодом, оклейку, фильтрацию и розлив.

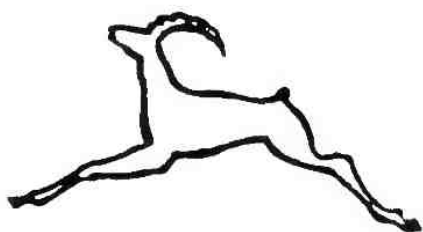
Готовое вино имеет темно-янтарную окраску с мадерным тоном во вкусе и букете.

Кондиции вина: спирта — 19% объемных, сахара — 6%, титруемой кислотности — 5 г/л.









## „ЖЕТЫСУ“

(типа „Портвейна белого“)

Ординарное крепкое вино. Вырабатывают из ягод винограда сорта Ркацителери и смеси белых сортов винограда, выращиваемых в виноградарских совхозах Казахстана. Виноград собирают при кондициях: сахара — 20—23%, титруемой кислотности — 5—7 г/л.

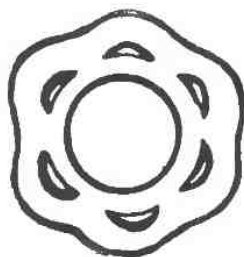
Виноград пропускают через гребнеотделитель. Мезгу вместе с суслом загружают в чаны, где она сульфитируется (100—150 мг/л) и настаивается в течение 1—1,5 суток. Затем мезгу отпрессовывают и фракции сбраживают отдельно, доспиртовывая их до 18% объемных. После снятия с осадка фракции купажируют.

Полученное вино подвергают обработке теплом (в течение 10—15 дней) и холодом (2—3 дня), оклеивают, фильтруют и разливают.

Вино имеет янтарную окраску. Вкус мягкий, гармоничный.

Кондиции вина: спирта — 18% объемных, сахара — 9%, титруемой кислотности — 5 г/л.





## „БЕЛОЕ КРЕПКОЕ“

Готовят из белых сортов винограда юга республики.

Цвет от светло-соломенного до светло-золотистого. Аромат свежий, вкус гармоничный.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 17% объемных, сахара — 7%, титруемой кислотности — 5 г/л.



КВШТИ  
Шарак  
КРЕПКОЕ

КВШТИ  
Шарак  
КРЕПКОЕ



*D*

ЕСЕРТНЫЕ  
ВИНА



## „КАЗАХСТАН“

Красное десертное вино. Впервые изготовлено в 1955 году в плодово-виноградарском совхозе «Капланбек». Это первое марочное вино Казахстана.

Готовят его из черных винных сортов винограда в соотношении: Саперави — 80%, Матраса — 20%. Сбор винограда проводят при сахаристости не ниже 23% и кислотности — 6—7 г/л.

Вино экстрактивное, бархатистое, имеет интенсивную прочную темно-рубиновую окраску с полным вкусом и оригинальным букетом. В вине прекрасно сочетаются характерные сортовые особенности вкуса и аромата сортов винограда, из которых оно изготавливается.

Срок выдержки — три года.

Выпускают при кондициях: спирта — 16% объемных, содержание сахара — 18%, титруемая кислотность — 5 г/л.

Вино «Казахстан» на Всесоюзной выставке достижений народного хозяйства СССР, Международной выставке вин в Люблянах и на Международном конкурсе в Будапеште удостоено трех дипломов и четырех золотых медалей.







## „КЫЗЫЛ-ТАН“

Марочное десертное вино. Вырабатывают из винограда сорта Саперави, выращиваемого в плодово-виноградарском совхозе «Каплаибек» Чимкентской области. Виноград собирают при кондициях: сахара — не ниже 24% и титруемой кислотности — 6 г/л.

Вино готовят так. Спиртованную мезгу (до 16% объемных, с погруженной «шапкой») хранят в герметически закрытых чанах в течение 2,5—3 месяцев. Затем настоенную мезгу прессуют в корзиночных прессах. На прѣготовление вина идет самотек и первое давлѣще. В течение первого года выдержки делают одну-две переливки, на втором году выдержки производят одну закрытую переливку.

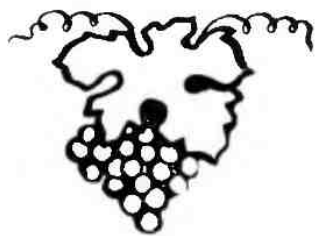
Срок выдержки — три года.

Готовое вино имеет красивый темно-рубиновый цвет. Булет хорошо развитый, оригинальный. Вкус приятный.

Кондиции: спирта — 16% объемных, сахара — 22%, титруемой кислотности — 4—6 г/л.

За высокие качества вино «Кызыл-Тан» на Международной выставке вин в Люблянах в 1964 году удостоено золотой медали, на Международном конкурсе вин в Будапеште в 1958 году — серебряной, на Международном конкурсе вин в Тбилиси в 1965 году — золотой медали.





## „АК-БУЛАК“

Марочное десертное вино. Вырабатывают из ягод винограда сорта Мускат венгерский с добавлением 10—15% ягод сортов Педро Хименес и Ркаштели урожая плодово-виноградарского совхоза «Каплаибек» Чимкентской области. Виноград собирают при кондициях: сахара — 25%, титруемой кислотности — 6 г/л.

После дробления и отделения гребней мезгу помещают в дубовые чаны для настоя в течение суток (24—26 часов), а затем прессуют в корзиночных прессах. Сусло-самотек и первое давление используют для приготовления вина. Спиртование сусла двукратное (ступенчатое). В течение первого года выдержки делают одну-две переливки, на втором году производят одну закрытую переливку.

Срок выдержки — два года.

Готовое вино имеет красивый янтарный цвет. В вине хорошо выражен мускатный аромат. Вкус приятный, гармоничный.

Кондиции вина: спирта — 16% объемных, сахара — 22%, титруемой кислотности — 4—6 г/л.

«Ак-Булак» на Международном конкурсе вин в Будапеште в 1960 году удостоен серебряной медали, а на Международной дегустации вин в Люблянах в 1964 году получил золотую медаль.







## „МУСКАТ РОЗОВЫЙ“

Вырабатывают из винограда сорта Мускат розовый в плодово-виноградарском совхозе «Қапланбек» Чимкентской области.

Виноград идет на переработку при содержании сахара не ниже 25% и титруемой кислотности 6 г/л.

Сусло настаивают на мезге в течение 24—36 часов. Спиртование сусла двукратное (ступенчатое).

Срок выдержки — два года. На первом году выдержки производят две открытые переливки, на втором — одну-две закрытые переливки.

Цвет вина от светло- до темно-розового. Вкус гармоничный с тонким, хорошо выраженным ароматом винограда сорта Мускат розовый. Готовое вино выпускается при содержании спирта 16% объемных, сахара — 22%, титруемой кислотности — 5 г/л.

За высокие вкусовые качества на Международных дегустациях и выставках вин в Югославии и Венгрии и на Всесоюзной дегустации вин на ВДНХ (в Москве) в 1957—1958 годах вино удостоено четырех золотых и двух серебряных медалей. В 1965 году на Международном конкурсе вин в Тбилиси награждено еще одной золотой медалью.







## „МУСКАТ ФИОЛЕТОВЫЙ“

Высококачественное марочное десертное вино. Вырабатывается из винограда сорта Мускат фиолетовый, выращиваемого в плодово-виноградарском совхозе «Капланбек» Чимкентской области. Виноград собирают при кондициях: сахара — 25%, титруемой кислотности — 6 г/л.

Мезгу после дробления и отделения гребней помещают в дубовые чаны для настоя. Прессование производят в корзиночных прессах. На приготовление вина идут две фракции: самотек и первое давление.

Срок выдержки — два года.

Готовое вино имеет темно-розовый цвет с фиолетовым оттенком. Характерной особенностью вина является тошкый, хорошо выраженный аромат фиолетового муската, напоминающий аромат чайной розы.

Кондиции: спирта — 16% объемных, сахара — 22%, титруемой кислотности — 5 г/л.

За высокое качество и специфический аромат вино удостоено трех золотых медалей: на Международной выставке в Люблянах в 1964 году, Международном конкурсе вин в Будапеште в 1958 году и на Всесоюзной выставке на ВДНХ в Москве в 1958 году. Вину присуждались и дипломы.



Му斯卡т  
фиолетовый

Му斯卡т  
фиолетовый



## ЦЕЛИННОЕ КАЗАХСКОЕ“

Белое десертное марочное вино. Впервые изготовлено в 1955 году в виноградно-винодельческом совхозе им. Кирова Чимкентской области (ныне передан Узбекской ССР).

Изготавливают из универсального сорта винограда Ркацители.

Сбор винограда проводят при сахаристости ягод 24—28% и кислотности 5—6 г/л.

Цвет вина янтарно-золотистый. Букет оригинальный, вкус полный, экстрактивный. Ярко выражены характерные сортовые особенности вкуса и аромата винограда.

Срок выдержки — два года. Выпускают при кондициях: спирта — 16% объемных, содержание сахара — 20%, титруемая кислотность — 5 г/л.

Вино «Целинное казахское» на Всесоюзной выставке достижений народного хозяйства СССР в Москве, Международной выставке вин в Люблянах и Международном конкурсе вин в Будапеште удостоено четырех золотых медалей. В 1965 году на Международном конкурсе вин в Тбилиси ему была присуждена серебряная медаль.

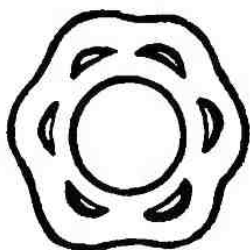




КАЗАХСКОЕ  
десертное

КАЗАХСКОЕ  
десертное

КАЗАХСКОЕ десертное



## „КАГОР“

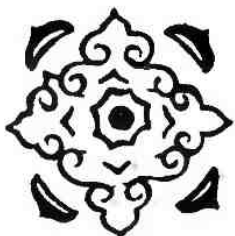
Десертное красное вино. Изготавливается из сортов винограда Саперави, Матраса, Каберне, произрастающих на юге Казахской ССР.

Вино имеет интенсивную темно-рубиновую окраску. Вкус в букете полный, гармоничный, хорошо выражены сортовые качества винограда.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 16% объемных, сахара — 16%, титруемой кислотности — 6 г/л.







## „ДЕСЕРТНОЕ БЕЛОЕ“

Ординарное вино. Готовят из белых сортов винограда.

Виноград собирают при достижении полной зрелости с 24—26% сахаристости.

Готовое вино имеет золотистую окраску, нежный аромат, приятный мягкий вкус.

Кондиции вина: спирта — 16% объемных, сахара — 16%, титруемой кислотности — 6 г/л.





## „ДЕСЕРТНОЕ РОЗОВОЕ“

Ординарное вино. Готовят из розовых сортов винограда или смеси белых и красных сортов винограда. Их собирают в плодovinсовхозах юга республики.

Цвет вина от розового до темно-красного. Аромат свежий, приятный, десертного характера. Вкус полный, гармоничный.

Имеет кондиции в готовом виде: спирта — 16% объемных, сахара— 16%, титруемой кислотности — 6 г/л.





*Ш*

---

**ГРИСТЫЕ  
(ШАМПАНСКИЕ)  
ВИНА**





## „СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ“

Для приготовления шампанского идут виноматериалы, получаемые из винограда сортов Рислинг, Кульджинский, Алиготе, Пино черный, Каберне, Мускат венгерский. Виноград собирают при сахаристости 16—19% и титруемой кислотности 6—9 г/л.

Для составления основных купажей берут следующее соотношение виноматериалов (в %):

|                        |    |
|------------------------|----|
| Рислинг . . . . .      | 60 |
| Кульджинский . . . . . | 20 |
| Пино черный . . . . .  | 10 |
| Каберне . . . . .      | 10 |



СКОЕ

Светское  
Шампанское

Светское  
Шампанское

Светское  
Шампанское

А. Кайи

СКОЕ  
ШАМАНСКОЕ

СКОЕ  
ШАМАНСКОЕ

Светское  
Шампанское



## „СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ“ СУХОЕ

Вырабатывается из казахстанских сортов Рислинга, Кульджинского, Пино черного, Каберне.

Виноград собирают по достижении сахаристости ягод 16—19%, титруемой кислотности 6—9 г/л.

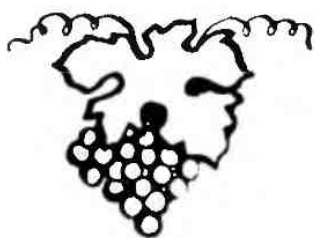
Вкус приятный, гармоничный с пикантной горчинкой, присущей отдельным сортам винограда.

Это освежающий ароматный напиток светло-соломенного цвета, в букете чувствуются цветочные тона.

Кондиции готового вина следующие: содержание сахара — 3%, крепость — 11,5°, титруемая кислотность — 7 г/л.

За высокие вкусовые качества «Советское шампанское» сухое удостоено в 1957 году серебряной медали на Международной выставке в Люблянах (Югославия), в 1958 году золотой медали на ВДНХ в Москве, в 1958 году серебряной медали на Международном конкурсе вин в Будапеште.





## „СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ“ ПОЛУСУХОЕ

Вырабатывается из винограда сортов Рислинг, Кульджинский, Пино черный, Каберне.

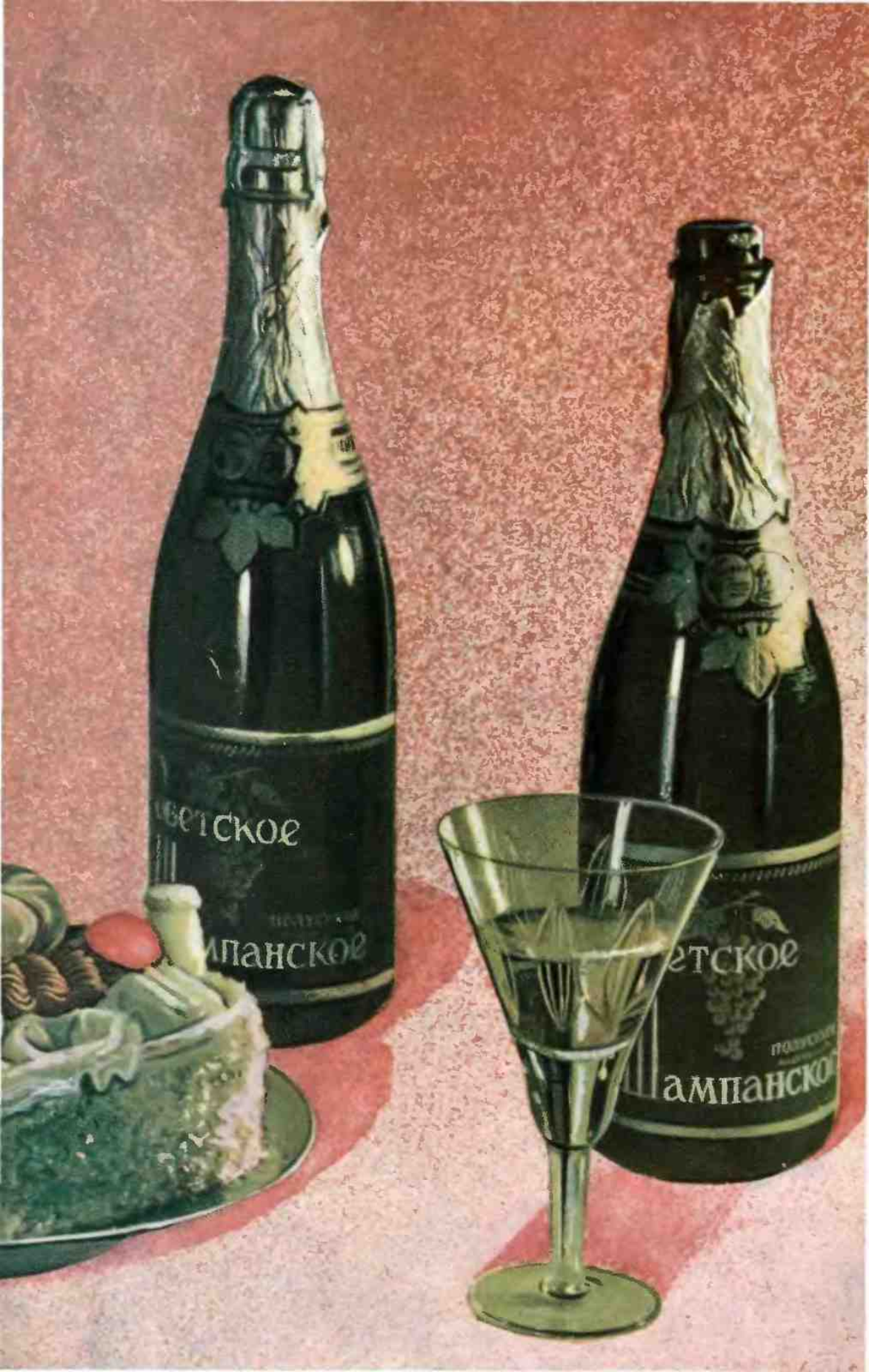
Сбор винограда проводят при содержании сахара 17—20%, титруемой кислотности 8—11 г/л.

Шампанское представляет своеобразный напиток, красиво искрящийся в бокале. Имеет приятный светло-соломенный с зеленоватым оттенком цвет. Обладает бодрящим с умеренной сахаристостью вкусом. В букете слегка чувствуются подсолнечные тона, гармонирующие с тонами полевых цветов.

Выпускается с кондициями: содержание сахара — 5%, крепость — 11,5°, титруемая кислотность — 7,5 г/л.

За высокие вкусовые качества «Советское шампанское» полусухое удостоено в 1957 году на Международной выставке в Люблянах серебряной медали, в 1958 году на ВДНХ в Москве — золотой, в 1958 году на Международном конкурсе вин в Будапеште — серебряной, в 1960 году на Международной дегустации вин в Будапеште — золотой, в 1965 году на Международном конкурсе вин в Тбилиси — серебряной медали.





Шетское  
ампанское

Шетское  
ампанское







## „СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ“ ПОЛУСЛАДКОЕ

Вырабатывается из сортов винограда: Рислинга, Кульджинского, Пино черного, Каберне.

Сбор винограда проводят при сахаристости ягод 17—20% и титруемой кислотности 8—11 г/л.

Шампанское этой марки имеет светло-соломенный цвет с зеленоватым оттенком. Хорошо сочетается бодрящую свежесть и несколько повышенную сахаристость, которая придает вину приятную мягкость. В букете ярко выражен тон цветка подсолнуха или аромат полевых цветов.

Выпускается с кондициями: содержание сахара — 8%, крепость — 11,5°, титруемая кислотность — 7,5 г/л.

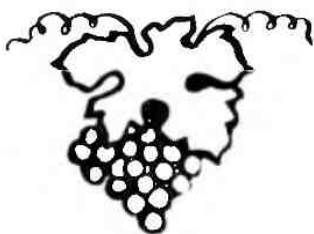
За высокие вкусовые качества «Советское шампанское» полусладкое удостоено в 1957 году на Международной выставке в г. Любляны серебряной медали, в 1958 году на ВДНХ в Москве — золотой, в 1965 году на Международном конкурсе вин в Тбилиси — серебряной медали.



Colomchokoe  
Maunanchokoe

Colomchokoe  
Maunanchokoe





## „СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ“ СЛАДКОЕ

Вырабатывается из винограда сортов Рислинг, Кульджинский, Пино черный, Каберне, выращиваемых в Алма-Атинской области.

Собирают виноград при следующих кондициях ягод: содержание сахара 17—20%, титруемая кислотность — 8—11 г/л.

Вино светло-соломенного цвета, обладает оригинальным букетом. Ярко выражены характерные сортовые особенности вкуса и аромата отдельных сортов винограда, входящих в состав купажа.

Выпускается с кондициями: содержание сахара — 10%, крепость — 11,5°, титруемая кислотность — 7,5 г/л.

За высокие вкусовые качества «Советское шампанское» сладкое удостоено в 1957 году серебряной медали на Международной выставке в Люблянах (Югославия), в 1958 году — золотой медали на ВДНХ в Москве.





## „СОВЕТСКОЕ ШАМПАНСКОЕ“ КРАСНОЕ

**Виноматериалы** для него готовят из красных сортов винограда Каберне, Пино черный, когда сахаристость ягод достигает 17—20%, а кислотность — 7—10 г/л.

**Цвет** вина красно-гранатовый. Вкус полный, экстрактивный, гармоничный, с характерным ароматом, присущим сортам винограда, из которого оно изготавливается.

**В** бокале красиво искрится.

**Выпускают** при кондициях: крепость — 12,5°, содержание сахара — 9%, титруемая кислотность — 6 г/л.

**На** Всесоюзных дегустациях неоднократно получало высокие оценки.









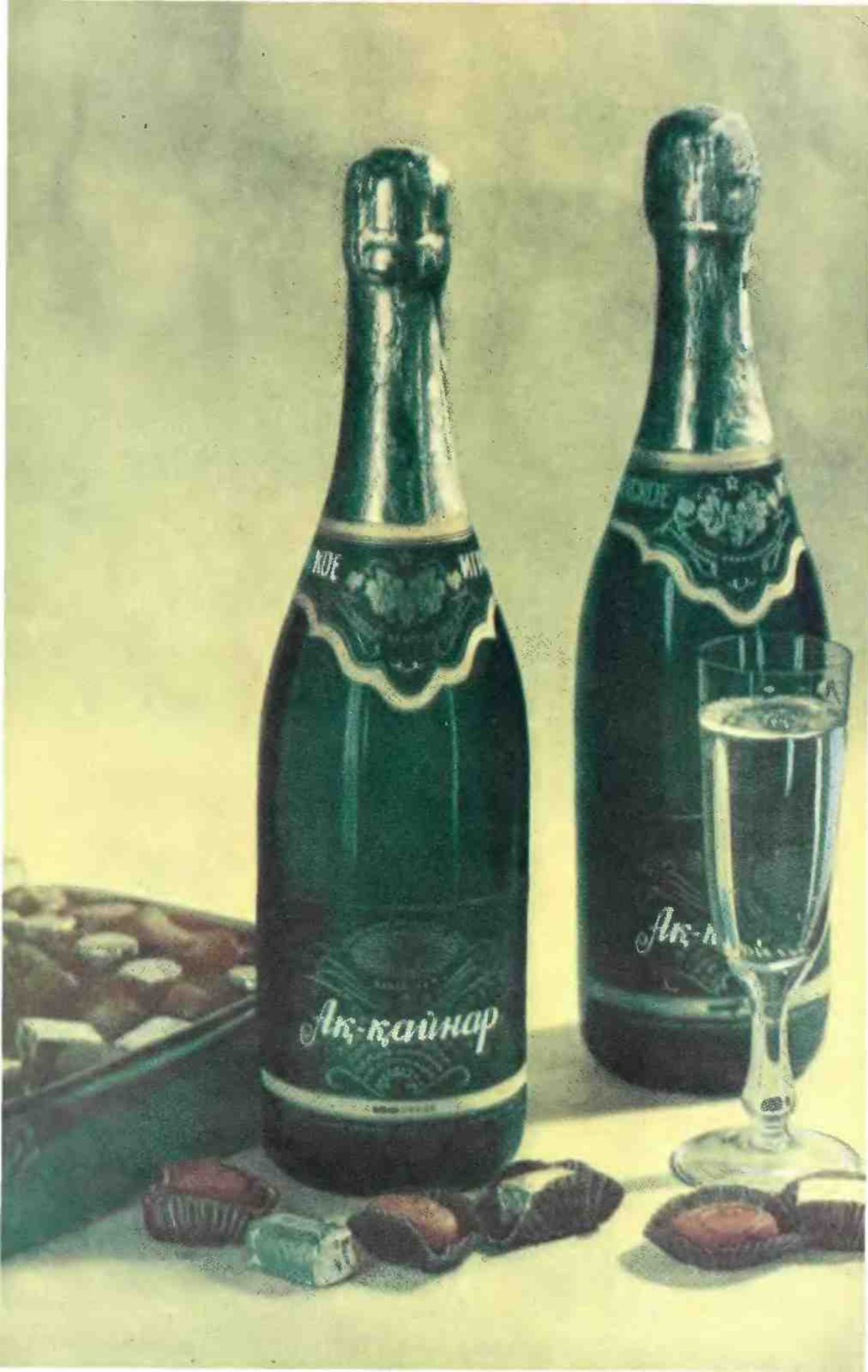
## „АК-КАЙНАР“ ИГРИСТОЕ

«Ак-Кайнар» в переводе означает «Белый ключ» (белый бурлящий источник).

Славится отличными вкусовыми качествами. Технология его получения разработана в 1961 году группой специалистов Алма-Атинского комбината шампанских вин.

Виноматериалы готовят из ценных ароматизированных сортов винограда Мускат венгерский и Мускат белый, которые произрастают в плодово-виноградарских совхозах Алма-Атинской, Джамбулской, Чимкентской областях. К уборке приступают, когда в ягодах винограда сахаристость достигает 17—20%, а кислотность — 7—10 г/л.

Вино игристое, светло-соломенного цвета с золотистым оттенком, нежным, слегка мускатным ароматом. Вкус легкий, гармоничный, освежающий. В букете слегка чувствуются цветочные тона.



---

*A*РОМАТИЗИ-  
РОВАННЫЕ  
ВИНА



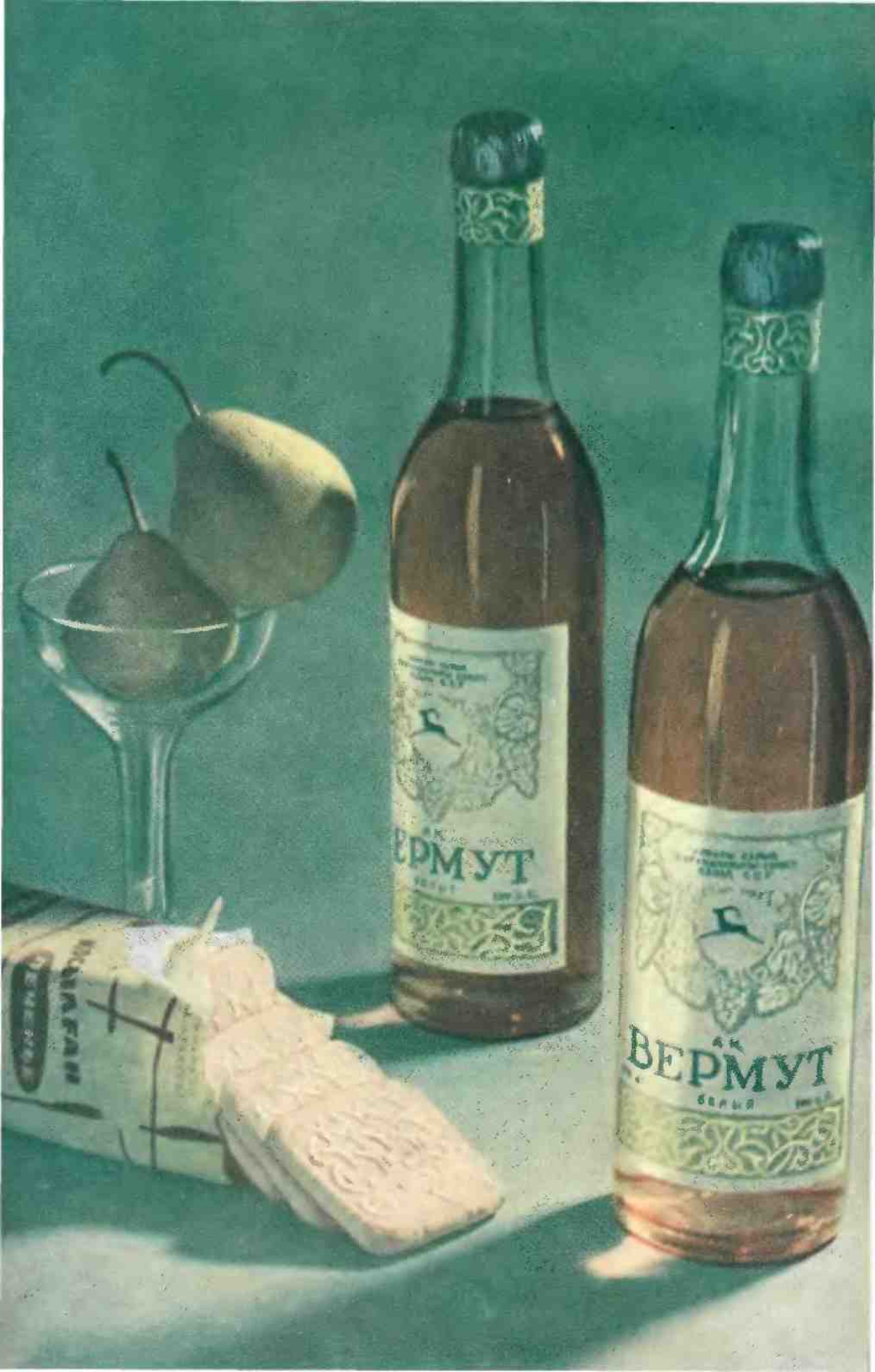
## „ВЕРМУТ БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ“

**Вино ароматизированное.** Получают из сухих виноматериалов, приготовленных из белых сортов винограда.

Для получения лучших вкусовых качеств при приготовлении вина добавляют сахар, спирт, настой из трав, цветов и корней различных растений.

Цвет вина от светло-золотистого до темно-янтарного. В аромате хорошо выражены специи. Во вкусе и аромате преобладает полынь.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 18% объемных, сахара — 10%, титруемой кислотности — 6 г/л.





## „ВЕРМУТ РОЗОВЫЙ КРЕПКИЙ“

Готовят из сухих виноматериалов. Исходный продукт переработки — красные сорта винограда.

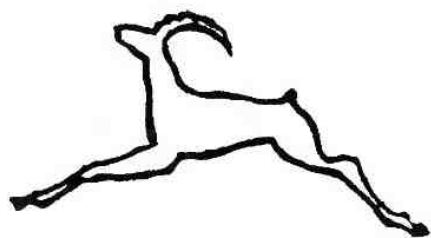
При приготовлении вина добавляют сахар, спирт, настой из трав, цветов и корней различных растений.

Цвет вина от светло- до темно-розового. Аромат и вкус хорошо выражены в специи.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 18% объемных, сахара — 10%, титруемой кислотности — 6 г/л.







## „ВЕРМУТ БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ“

Готовят из сухих виноматериалов, полученных из белых сортов винограда.

Получают лучший вкус путем добавления сахара, спирта, пасты из трав, цветов и корней различных растений.

Цвет вина от светло-золотистого до темно-янтарного. В аромате хорошо выражены специи. Во вкусе и аромате преобладает полынь.

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 16% объемных, сахара — 16%, титруемой кислотности — 6 г/л.





## „ВЕРМУТ РОЗОВЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ“

Готовят из смеси красных и белых сортов винограда.

Технология приготовления вина такая же, как и «Вермута розового крепкого».

Готовое вино имеет кондиции: спирта — 16% объемных, сахара — 16%, титруемой кислотности — 6 г/л.





## ВИНОГРАДНЫЙ СОК

Виноградный сок — ценнейший продукт питания. В нем много веществ, крайне необходимых человеческому организму: сахара в виде легкоусвояемых глюкозы и фруктозы, различных органических кислот, витаминов, минеральных, азотистых и других соединений.

В настоящее время в плодovinсовхозе «Гигант» завершается строительство завода по выработке виноградного сока. Это будет первый соковый завод в республике. В небольших количествах виноградный сок вырабатывают в ряде хозяйств: винсовхозе «Алма-Атинский», плодovinсовхозах «Иссык», «Гигант» и др.

Технология его получения заключается в том, чтобы сохранить в соке все ценные вещества, которые входят в состав свежей виноградной ягоды.

Собирают виноград для выработки сока при накоплении сахара в ягодах до 18—20% при кислотности 6—7%. Для приготовления сока хороши белые сорта винограда. В период сбора их тщательно сортируют, на переработку используют только здоровые грозди.

Виноград, используемый для приготовления виноградного сока, сразу после сбора и сортировки идет на переработку. После дробления мезгу загружают в стекатели и отбирают в основном только сусло-самотек. Не следует допускать малейших признаков забраживания, производить все процессы в максимально короткое время.

Сусло-самотек сразу же фильтруют и помещают в небольшие стеклянные бутылки емкостью 15—16 л и в течение 15—20 минут подвергают пастеризации при температуре 70—75°.

Пастеризованный сок помещают в холодильник с минусовой температурой 2—3° на 12—15 дней. После этого сок фильтруют и разливают в бутылки емкостью 0,5 л.

Бутылки подвергают повторной пастеризации в течение 30—40 минут при температуре 55—60°. Затем помещают в подвал на 45—50 дней.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

**ТАБЛИЦА ОСНОВНЫХ СВЕДЕНИЙ  
по казахстанским виноградным винам**

| Наименование группы | Наименование типа                  | Органолептические показатели                |   | Химические показатели         |   |   |
|---------------------|------------------------------------|---|---|-------------------------------|---|---|
|                     |                                    | цвет  | вкус  | содержание спирта в % объемах | содержание сахара в пересчете на инвертный сахар в г/100 мл | титруемая кислотность в пересчете на винную кислоту в г/л |
| <b>Столовые</b>     |                                    |   |   |                               |   |   |
| а) Сухие            | Рислинг «Иссык» (марочное)         | От светло-соломенного до светло-золотистого | Аромат и вкус свойственны сорту с тонами выдержки           | 10—12,5                       | Не более 0,5  | 6   |
|                     | Рислинг «Алма-Атинский» (марочное) | То же                                       | То же   | 10—12                         | То же   | 6   |
|                     | «Чиликское столовое»               | То же                                       | Аромат и вкус свойственны сорту Кульджинский                | 10—12                         | То же   | 6   |
|                     | «Столовое белое»                   | То же                                       | Аромат и вкус соответствуют сортовым особенностям винограда | 10—13                         | То же   | 6   |
|                     | «Столовое розовое»                 | От светло-розового до светло-красного       | То же   | 10—13                         | То же   | 6   |
|                     | «Столовое красное»                 | От светло- до темно-красного                | Аромат и вкус соответствуют сорту винограда данного типа    | 10—13                         | Не более 0,5  | 6   |
|                     | «Херес столовый»                   | От светло-золотистого до темно-золотистого  | То же   | 14—15                         | То же   | 5   |
| б) Полусладкие      | «Алма-Атинское полусладкое белое»  | То же                                       | То же   | 10—14                         | 3—7   | 6   |
| <b>Крепленные</b>   |                                    |   |   |                               |   |   |
| а) Крепкие          | Портвейн белый № 11                | От светло-золотистого до янтарного          | То же   | 17                            | 7   | 5   |
|                     | Портвейн белый № 12                | То же                                       | То же   | 18                            | 10  | 5   |

| Наименование группы | Наименование типа         | Органолептические показатели             |  | Химические показатели          |   |   |
|---------------------|---------------------------|--|--|--------------------------------|---|---|
|                     |                           | цвет                                     | вкус   | содержание спирта в % объемных | содержание сахара в пересчете на инвертный сахар в г/100 мл | титруемая кислотность в пересчете на винную кислоту в г/д |
|                     | Портвейн розовый . . .    | От светло-розового до светло-красного    | Аромат и вкус соответствуют сорту винограда данного типа | 17                             | 7   | 5   |
|                     | Портвейн красный № 14     | От светло- до темно-красного             | То же  | 18                             | 7   | 5   |
|                     | «Алатау» . . . . .        | То же                                    | Аромат и вкус соответствуют «Портвейну красному»         | 18                             | 12  | 5   |
|                     | «Савы-Арка» . . . . .     | От золотистого до янтарного              | Аромат и вкус свойственны «Хересу крепкому»              | 19                             |   | 5   |
|                     | «Саулетты» . . . . .      | От золотистого до темно-янтарного        | Аромат и вкус свойственны мадере крепкой                 | 19                             | 6   | 5   |
|                     | «Жетысу» . . . . .        | От светло-золотистого до янтарного       | Аромат и вкус свойственны «Портвейну белому»             | 18                             | 9   | 5   |
|                     | «Белое крепкое» . . . .   | То же                                    | Аромат и вкус свойственны наименованию данного типа вина | 17                             | 7   | 5   |
|                     | «Розовое крепкое» . . .   | От светло-розового до светло-красного    | То же  | 17                             | 7   | 5   |
|                     | «Десертное белое» . . . . | От светло- до темно-золотистого          | То же  | 16                             | 16  | 6   |
|                     | «Десертное розовое» . . . | От светло-розового до светло-красного    | То же  | 16                             | 16  | 6   |
|                     | «Кагор» . . . . .         | От темно-рубинового до темно-гранатового | То же  | 16                             | 16  | 6   |
|                     | «Казахстан» (марочное)    | Темно-гранатовый                         | Аромат и вкус свойственны выдержанным видам данного типа | 16                             | 18  | 5   |

|                          |                                 |  |  |    |    |   |
|--------------------------|---------------------------------|--|--|----|----|---|
|                          | «Ак-Булак» (марочное)           | От золотистого до янтарного              | То же  | 16 | 22 | 5 |
|                          | «Целинное Казахское» (марочное) | То же                                    | То же  | 16 | 20 | 5 |
|                          | «Кызыл-Тан» (марочное)          | Темно-гранатовый                         | То же  | 16 | 22 | 5 |
|                          | «Мускат розовый» (марочное)     | От светло-розового до светло-красного    | То же  | 16 | 22 | 5 |
|                          | «Мускат фиолетовый» (марочное)  | То же                                    | То же  | 16 | 22 | 5 |
| <b>Ароматизированные</b> |                                 |  |  |    |    |   |
| а) Крепкие               | «Вермут белый»                  | От светло-золотистого до темно-янтарного | Полный, смягченный приятностями, гармонирующий с обычным вкусом и ароматом виноградного вина | 18 | 10 | 6 |
| б) Десертные             | «Вермут розовый»                | От светло- до темно-розового             | То же  | 18 | 10 | 6 |
|                          | «Вермут белый десертный»        | От светло-золотистого до темно-янтарного | То же  | 16 | 16 | 6 |
|                          | «Вермут розовый десертный»      | От светло- до темно-розового             | То же  | 16 | 16 | 6 |



## КАЗАХСТАНСКИЕ ВИНА, УДОСТОЕННЫЕ МЕДАЛЕЙ

| Наименование шампанского | Международная выставка (г. Любляны, Югославия, 1957 г.) | ВДНХ (Москва, 1958 г.) | Международ. дегуст. (г. Будапешт, Венгрия, 1964 г.) | Международ. конкурс (г. Будапешт, Венгрия, 1960 г.) | Международ. дегуст. (г. Будапешт, Венгрия, 1960 г.) | Международ. конкурс вин (г. Тбилиси, 1965 г.) | Всего | В том числе |            |
|--------------------------|---|------------------------|---|---|---|---|-------|-------------|------------|
|                          |   |                        |   |   |   |   |       | золотых     | серебряных |
| Сухое . . . . .          | Серебр.   | Золот.                 | —   | Серебр.   | —   | Золот.  | 5     | 2           | 3          |
| Полусухое . . . . .      | Серебр.   | Золот.                 | —   | Серебр.   | Золот.  | 2 серебр.                                     | 6     | 2           | 4          |
| Полусладкое . . . . .    | Серебр.   | Золот.                 | —   | —   | —   | Серебр.                                       | 3     | 1           | 2          |
| Сладкое . . . . .        | Серебр.   | Золот.                 | —   | —   | —   | —   | 2     | 1           | 1          |
| Брют . . . . .           | —   | —                      | Серебр.   | —   | —   | —   | 1     | —           | 1          |

| Наименование вин                  | Международная выставка вин (г. Любляны, Югославия, 1957 г.) | ВДНХ (Москва, 1958 г.) | Международный конкурс вин (г. Будапешт, 1958 г.) | ВДНХ (Москва, 1960 г.) | Международ. конкурс вин (Будапешт, 1960 г.) | Международ. дегуст. (г. Любляны, Югославия, 1964 г.) | Международ. дегуст. (г. Будапешт) | Международ. конкурс вин (г. Тбилиси, 1965 г.) | Всего | В том числе |            |
|-----------------------------------|---|------------------------|--|------------------------|---|--|-----------------------------------|---|-------|-------------|------------|
|                                   |   |                        |  |                        |   |  |                                   |   |       | золотых     | серебряных |
| «Казахстан» . . . . .             | Золот.  | Золот.                 | Золот.   | Золот.                 | —   | —  | —                                 | —   | 4     | 4           | —          |
| «Мускат розовый» . . . . .        | Золот.  | Золот.                 | Золот.   | Серебр.                | Золот.                                      | Серебр.  | —                                 | Золот.  | 6     | 4           | 2          |
| «Целинное казахское» . . . . .    | Золот.  | Золот.                 | —  | —                      | Золот.                                      | —  | Золот.                            | Серебр.                                       | 4     | 4           | —          |
| «Мускат фиолетовый» . . . . .     | —   | Золот.                 | Золот.   | —                      | —   | Золот.   | —                                 | —   | 3     | 3           | —          |
| «Ак-Булак» . . . . .              | —   | —                      | —  | —                      | Серебр.                                     | Золот.   | —                                 | —   | 2     | 1           | 1          |
| «Кызыл-Тан» . . . . .             | —   | —                      | Серебр.  | —                      | —   | Золот.   | —                                 | Золот.  | 2     | 1           | 1          |
| Рислинг «Иссык» . . . . .         | Серебр.   | —                      | Золот.   | Бронз.                 | —   | —  | Золот.                            | —   | 4     | 2           | 1          |
| Портвейн № 12 . . . . .           | —   | Серебр.                | —  | —                      | —   | —  | —                                 | —   | 1     | —           | 1          |
| Рислинг «Алма-Атинский» . . . . . | —   | —                      | —  | —                      | —   | Серебр.  | —                                 | Серебр.                                       | 1     | —           | 1          |
| «Херес» . . . . .                 | —   | —                      | —  | —                      | —   | —  | Золот.                            | —   | 1     | 1           | —          |
| «Сары-Арка» . . . . .             | —   | —                      | —  | —                      | —   | —  | Серебр.                           | —   | 1     | —           | 1          |
| «Алатау» . . . . .                | —   | —                      | —  | —                      | —   | —  | —                                 | Серебр.                                       | 1     | —           | 1          |

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | Стр. |
|--|------|
| ПРЕДИСЛОВИЕ . . . . .  | 5    |
| ВИНОГРАД И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ — ЧЕЛОВЕКУ . . . . .                     | 8    |
| РАЗВИТИЕ КАЗАХСТАНСКОГО ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ . . . . .                 | 12   |
| ПРИРОДНО-КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ЮЖНЫХ ОБЛАСТЕЙ КАЗАХСТАНА . . . . .           | 17   |
| ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ РЕСПУБЛИКИ . . . . .                           | 20   |
| КЛАССИФИКАЦИЯ И КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЗАХСТАНСКИХ ВИН . . . . . | 25   |
| СТОЛОВЫЕ ВИНА . . . . .  | 33   |
| КРЕПКИЕ ВИНА . . . . .   | 47   |
| ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА . . . . .   | 67   |
| ИГРИСТЫЕ (ШАМПАНСКИЕ) ВИНА . . . . .   | 87   |
| АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА . . . . .   | 103  |
| ВИНОГРАДНЫЙ СОК . . . . .  | 112  |
| ТАБЛИЦА ОСНОВНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО КАЗАХСТАНСКИМ ВИНОГРАДНЫМ ВИНАМ . . . . .       | 115  |

ВИНА И ШАМПАНСКОЕ  
КАЗАХСТАНА

Под редакцией доцента А. К. Кондиона.

Редактор Ю. Резников. Цветное фото Г. Яневского.  
Худож. редактор В. Ткаченко. Техн. редактор Б. Тур-  
баев. Корректор Н. Веденичева.

Сдано в набор 18/V 1965 г. Подписано к печати 4/XI 1965 г.

Формат  $70 \times 108^{1/16} - 7,5 = 10,5$  п. л. (9,5 уч.-изд. л.).

Тираж 3000 экз. УГ07374. Цена 2 р. 75 коп.

Издательство «Казахстан», г. Алма-Ата, ул. Кирова, 122.

Заказ № 1160. Полиграфкомбинат Главполиграфпрома Госу-  
дарственного комитета Совета Министров Казахской ССР  
по печати, г. Алма-Ата, ул. Пастера, 39.