



КЛАМП

N 2/2025

СПРАВА ЧИ ХОБІ?

бесіда
з Олегом Янковим,
засновником
бренду Yanolinkt

2025

тема номера – віскі

ПРО ВІСКІ

історія
легендарного напою

УКРАЇНСЬКИЙ КРАФТОВИЙ ВІСКІ

дослідницька
дегустація

2025 РІК ЗМІН

Віскі — це напій, що втілює багатство традицій і майстерності, займаючи особливе місце в культурі багатьох народів світу. Різноманітність його смаків та ароматів обумовлена унікальними методами виробництва та географічними особливостями, що робить віскі одним із найбільш шанованих напоїв на планеті.

Станом на початок 2025 року світовий ринок віскі зазнав певних змін. Після періоду стрімкого зростання, зокрема в американському сегменті, відбулося уповільнення темпів розвитку. Згідно з даними IWSR, у 2023 році обсяги продажів американського віскі знизилися на 1%, а в перші вісім місяців 2024 року — ще на 2%, особливо в стандартному та нижчому сегментах. Водночас, експорт шотландського віскі скоротився на 18% у першій половині 2024 року порівняно з 2023-м, що свідчить про насичення ринку й економічну обережність споживачів.

Незважаючи на ці виклики, глобальний ринок віскі продовжує демонструвати помірне зростання. Очікується, що у 2025 році виробництво алкогольних напоїв почне відновлюватися після спаду в 2023 році та проблем у 2024 році. Ключовими драйверами зростання стануть ринки Індії, Китаю та США.

Це відкриває нові можливості для виробників, які готові адаптуватися до змін та впроваджувати інноваційні стратегії.

Разом із тим, у світі виробництва віскі декілька країн встановили високі стандарти якості та інновацій, які можуть служити еталоном для українських виробників.

ських виробників.

Наприклад, традиційні методи виробництва віскі в Шотландії, такі як подвійна дистиляція та використання торф'яного диму для сушіння солоду, надають напою унікального характеру. Витримка в бочках з-під бурбону, хересу або кріпленого вина додає цьому віскі глибини та складності смаку. Різноманітність регіональних стилів, від м'яких рівнинних до насичених острівних, демонструє багатство шотландської традиції виробництва віскі.

Ірландське віскі відоме м'якістю та тричі дистильованим процесом. Використання безторф'яного солоду та тривала витримка надають йому легкого та гладкого смаку, що відрізняє цей напій від інших стилів.

Саме про ці дві країни ми зокрема розповідаємо в нашому випуску, адже їхній досвід демонструє, наскільки давнім і цікавим є віскі.

Упевнена, що українським крафтовим виробникам варто знати класичні підходи, щоб правильно адаптувати їх до місцевих умов і сировини та створити унікальний продукт. Розвиток цього сегменту в Україні може не лише задовольнити внутрішній попит, але й вивести український продукт на міжнародний ринок, сприяючи економічному зростанню та популяризації національних традицій.

Голова Асоціації
крафтових дистилерів України
Катерина Камишева



**СІЧЕНЬ – БЕРЕЗЕНЬ
2025**

ЗМІСТ НОМЕРА

НОВИНИ	4	ПОДІЇ ГАЛУЗІ
КРАФТ ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА	6	МІЦНА ЗБІРКА
ЗАКОН І ПОРЯДОК	14	МІЦНИЙ КРАФТ 2024
КРАФТ ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА	19	PROFI CHOICE
МАЙСТЕРНІСТЬ	24	YANOLINKT. СПРАВА ЧИ ХОБІ?
РЕДАКЦІЙНА КОЛОНКА	28	ПРО ВІСКІ
КРАФТ ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА	32	ПІДСУМКОВА ДОСЛІДНИЦЬКА ДЕГУСТАЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТОВОГО ВІСКІ
АВТОРСЬКА КОЛОНКА	36	МЕЛОДІЇ ТА РИТМИ СВІТОВОГО МІЦНОГО КРАФТУ
АВТОРСЬКА КОЛОНКА	38	ГІРКЕ ЧИ ПЕКУЧЕ?
АВТОРСЬКА КОЛОНКА	44	ДЖИН ДІАЛЕКТИКИ

КОМАНДА НОМЕРА

РЕДАКТОР ТА УПОРЯДНИК

Катерина Камишева

ДИЗАЙН, ВЕРСТКА

Ольга Бурканова

ЖУРНАЛІСТ

Анна Нагребельна



НАВЧАЛЬНА ПОДОРОЖ НА ВИНОРОБНЮ ЧИЗАЙ

15 листопада 2024 року студенти Української Академії дистиляції в межах сертифікаційного курсу «МАЙСТЕР ДИСТИЛЯЦІЇ» відвідали виноробню Chateau Chizay – місце, де створюються не лише найкращі закарпатські вина, а й преміальні українські дистиляти та бренді.

На відміну від звичайних туристичних екскурсій, ця програма охоплювала всі етапи виробництва. Для студентів Академії було важливо побачити реальну організацію процесів, дотримання стандартів і почути професійні тонкощі безпосередньо від винороба-технолога Золтана Удваргельї. Він детально розповів про купажування, відпочинок, стабілізацію та інші важливі етапи виробництва.

Особливий інтерес у студентів викликав дистиляційний цех. Можливість роздивитися обладнання зблизька, зазирнути у віконце дистиляційного апарату та поспілкуватися з коньячним майстром Олександром Васильовичем Василюком стала для майбутніх фахівців справжнім професійним посвяченням.

Студенти Академії ставили безліч цікавих і нестандартних запитань, на які команда Chateau Chizay давала вичерпні відповіді. Ми безмежно вдячні засновнику Шато Чизай Геннадію Йосиповичу Гутману та всій команді виноробні за гостинність, відкритість і щире бажання ділитися знаннями задля розвитку спільної справи.



УСІ КУРСИ
АКАДЕМІЇ



МІЖНАРОДНА ВІДЗНАКА УКРАЇНСЬКИХ НАПОЇВ

2024 рік став проривним для херсонської броварні «Дрофа та люди» (Південна Степова Броварня «Дрофа»). Під постійними обстрілами та бомбардуваннями, у майже порожньому місті, завзяті хлопці продовжують натхненно творити та дивувати не тільки Україну. Експерименти команди Дрофи, підкріплені ґрунтовною теоретично-прак-

тичною базою, набутою на навчанні в Українській Академії Дистиляції, принесли підприємству заслужене визнання на міжнародному рівні! Два міцних напої – пивний дистилят, витриманий 30 місяців у бочці з під Шардоне, та винний дистилят, витриманий 6 місяців у бочці з-під Мускату, отримали нагороди лондонського Конкурсу найкращих крафтових алкогольних напоїв Європи!



НОВА ІСТОРІЯ. НОВІ НАЗВИ

31 жовтня 2024 року, у межах виставки Wine&Spirits Ukraine 2024, ФАО ООН та проєкт ЄС IPRSA провели Перший Український Фестиваль географічних зазначень.

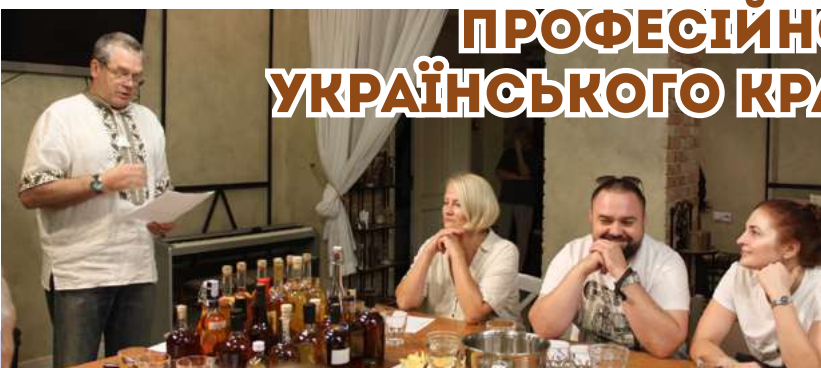
Асоціація крафтових дистилерів України щиро дякує Юлії Проході за можливість виступити та підняти важливі для галузі й країни питання. Саме зараз, у час випробувань і відродження нашої ідентичності, критично важливо фіксувати історичну справедливість та спадщину.



Попередні дослідження АКДУ вже підтвердили багатство українських традиційних напоїв. В умовах зростання ринку необхідно забезпечити його правильний розвиток, створити чітку систему географічних зазначень і допомогти споживачам орієнтуватися в автентичних продуктах.

Попереду ще багато роботи, адже незабаром назви «коньяк», «грапа» та «кальвадос» вийдуть з ужитку, і настав час популяризувати власні надбання – Запечену, Спотикач, Варенуху, Оковиту та Горілку. Це не лише питання культурної спадщини, а й економічної безпеки.

ПРОФЕСІЙНО СПОЖИВЧА ДЕГУСТАЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТОВОГО ВІСКІ У ДНІПРІ



28 вересня 2024 року у Дніпрі відбулася перша професійно-споживча дегустація українського крафтового віскі, організована Дніпровським осередком АКДУ. У заході взяли участь 15 виробників із різних регіонів, представивши 28 зразків напою. Дегустація об'єднала відомих майстрів та віскокурів-дебютантів.

Головна мета – дослідження українського крафтового віскокуріння, аналіз стилістики, технологій виробництва та відповідності законодавчим нормам. Були представлені односолодові віскі та бурбони.

Ця дегустація стала пілотною, під час якої визначи-

ли правила та формат подальших заходів. Обговорювалися:

- відповідність продукції українським стандартам;
- вдосконалення дегустаційних конкурсів;
- напрямки розвитку ринку.

Формат товариської дегустації без конкуренції дозволив учасникам аналізувати напої, ділитися досвідом та покращувати якість продукції. Подібні заходи сприяють професійному зростанню та зміцненню ринку. Асоціація продовжить працювати над розвитком українського ринку крафтового алкоголю, наданням рекомендацій виробникам, виявленням та виправленням помилок та дослідженням перспектив і тенденцій.

Дякуємо Дніпровському осередку АКДУ за чудову організацію. Окрема подяка Голові осередку Олегу Грому за ініціативу. Запрошуємо регіони долучатися до організації подібних заходів.

МІЦНА ЗБІРКА

5-й ЮВІЛЕЙНИЙ
INDEPENDENT CRAFT 24
BEST IN CATEGORY

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Дещо вугільний, димний в ароматі та солодово-солодкий у смаку.

Сергій Шевирьов

Відмінно збалансований та плавний. Дуже доброзичливий, достатньо питкий, й... добре запам'ятовується! На першому плані виступають солодові тони, добре чути ноти випічки, сухих цитрусових, присутні деревні та ванільні відтінки. Розвиваючись, демонструє характер та стиль.

БАЛИ

94.43

CHATEAU CHIZAY

Виноградні
дистилати та горілки
GRAPE RED BLEND

Виноградний дистилат, отриманий з вина червоних сортів винограду та витриманий 12 місяців у дубових бариках з-під «Кагору Закарпатського». Рік, проведений у бочці з-під десертного вина надав Grape Red Blend оригінального характеру. Напій збагатився ароматами шоколаду, чорносливу і прив'ялених темних ягід, що відчутні й у виразному смаку.



ПОДАТИ ЗРАЗОК



БАЛИ

94.5

**Олег Янковий,
YANOLINKT**

**Віктор
МОСКАТЕЛЬ**

Ячмінний солод, двукратна перегонка, 5 років в бочці Москатель 250 л

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Яскравий мармеладно-цитрусовий аромат із грушево-кураговим, медовим смаком і натяком на екзотику.

Сергій Шевирьов

У келиху тримається досить впевнено, при тому, що спирт – цілком асимільований. На початку відчутно м'який, достатньо фруктовий-ягідний, частково – пряний, з добре вираженими винними відтінками та, навіть, з деякою терпкістю. «Червоний» стиль має цілком зримі форми – саме червона дрібна ягода протягом всього смакування.

INDEPENDENT CRAFT 25

БАЛИ

93.86

Сергій
Мартем'янов
МАРТЕМ'ЯНОВ
ЗЕРНОВІ ДИСТИЛЯТИ
ВИТРИМАНІ
БУРБОН

Бурбон, кукурудза
100%, витримка
в дубовій діжці
2 роки, міцність 45 %,
2 дистиляції, без
використання цукру.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Трав'янистий, вершково-цитрусовий в ароматі і маслянисто-збалансований у смаку.

Сергій Шевирьов

Ідеально зібраний – чудово розкривається відтінками смажених кукурудзяних коржів, нюансами плодового джему, тонкої ванілі, кленової карамелі. Смак абсолютно гладкий, солодкувато-карамельний, але – при цьому злегка димний, з довгим, теплим і досить сухим післясмаком.

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

В ароматі елегантні цитрусові та легка вершкова. Складно, вишукано в смаку.

Сергій Шевирьов

Відчутні плодові відтінки та легкі пряні нюанси. Смак енергійний, з деяким пощипуванням. У розвитку грають квіткові ноти (лугові), у фіналі – стиглі фрукти.



БАЛИ

93.78

Chateau Edem

ДИСТИЛЯТИ З ВИЧАВКІВ
ВИТРИМАНІ
ГРАПА СОЛЯРІС

Виготовлена з вичавок винограду сорту Совіньєр Грі, подвійна перегонка і витримка в французькій дубовій бочці 2 роки.

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

БАЛИ

93.75

Михайло
Прокопець
VINOLOGIST

ДЖИН
SLOE GIN

Пшеничний спирт.
Міцність: 30 %.



Іван Бачурін

Вишуканий вивірений аромат терена і копченої сливи, з ідеальним балансом у смаку.

Сергій Шевирьов

Ідеальний та має всі класичні характеристики. Спочатку демонструє приємну трав'яну суміш із відчутними відтінками ялівцю, які відмінно поєднуються зі стиглою солодкістю та кислотністю ягід терну. Більше того, деяка терпкість ягоди і, разом з нею – трохи солодкі ноти, дають глибокий і теплий смак.

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін
Складний і яскравий аромат,
з довгим, трохи солодкуватим
післясмаком.

Сергій Шевирьов
Ароматний з горіховою пово-
локою та прямими терпко-гір-
ко-солодкими відтінками смаку.
Післясмак тривалий, з тонкими
нотками волоських горіхів,
перетинок, та цікавими відтін-
ками кави, точніше – зелених
бобів. Що й надає пікантності та
структуру всьому напою. Вкрай
цікавий саме своєю фінальною
бальзамікою.



БАЛИ

93

Олександр
Гупало

ГУПАЛІВКА

Лікери/Ратафії
НОЧІНО

Лікер горіховий.
Дистилат виноград-
ний, спеції, горіх
волоський (зелений).
Міцність: 46 %

БАЛИ

93



Олег Янковий,
YANOLINKT

Фруктові дистилати
КРИМ



Айва,
2-кратний перегін,
Міцність: 40 %

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Яскравий, букетистий, впізна-
ваний в ароматі, з абсолютним
балансом у смаку.

Сергій Шевирьов

Напій в «пеї-дожном» стилі
з всопі-шними дескрипто-
рами. Елегантний та фрук-
товий з нотками лісового
горіха та старого дерева.
Ідеальний баланс між ваніл-
лю, деревними нотами і
стиглими яблуками в смаку,
ну, й тривалим складним сма-
ком, у якому яблучна складова
дивним чином еволюціонує від
тушкованих з кондитерськими
спеціями яблук до сухих плодів.

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Яскравий квітково-цитрусовий характер, строгість у смаку.

Сергій Шевирьов

Відмінно складений і відверто солодовий дистиллят, з тонкою, десь навіть пікантною, ботанічною складовою, яка – і це головне – зовсім позбавлена хмелевих «вібрацій». Питкий, але одночасно глибокий варіант з теплим



БАЛИ

92.9

Тимофій Дроздов

ДРОФА ТА ЛЮДИ

Пивні дистилати витримані **ЧАРІВНИЙ ПТАХ**

технологічні залишки пива, некондеційне пиво. Переважно лагерні сорти світлого пива Стала на витримку в дубову діжку 350 л з під шардоне в грудні 21-го року. Початковий вміст алкоголю 42-43%.

Після 26 міс витримки, було додано 18 літрів нової пивовиці 45%. Представлений зразок витримкою 27 міс.

БАЛИ

92.86

CHATEAU CHIZAY

Бренді/Піско

**МАРОЧНИЙ КОНЬЯК УКРАЇНИ
ВИТРИМАНИЙ КВ МАЛА ГОРА
ЗАКАРПАТТЯ**

Виноградний спирт. Міцність: 40 %. «Мала Гора» – Коньяк Закарпаття з витонченим і складним ароматом горіхів, шоколаду, кураги й елегантної ванілі, що доповнюють один одного й у м'якому смаку. Гармонія і баланс Коньяку формувалися протягом тривалого часу – в середньому 7 років у дубових бочках із додатковою витримкою у бариках з-під авторських вин Шато Чизай. Вік найстаршого коньячного спирту у бленді – 17 років. Посмак тривалий із легким тоном підсмажених горіхів.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Свіжий, квітково-фруктовий характер із помірним впливом дерева.

Сергій Шевирьов

Надзвичайно цікавий коньяк, де достатньо делікатні спирти гармонійно доповнюються віковими «характеристиками». Відчувається чудова робота майстра асамбляжу та розуміння кінцевого результату. Основа характеризується великою кількістю вплетених мікро-нюансів – від зрілих плодових до складних пряних, разом із зрілими дерев'яними...

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін
Яскраво, впізнавано,
соковито!

Сергій Шевирьов
Відвертий і чесний «касіс»
– не уварений, не перезрі-
лий. Гармонійне поєднання
солодкості та терпкості, а - у
фіналі, ще тонка кісточко-
ва нота, яка цілком вдало
надає глибину напою.



БАЛИ

92.75

MINDER CRAFT

Настоянки фруктової
НАСТОЯНКА СМОРОДИНОВА

Спирт ректифікований, ягоди
смородини, цукор, вода питна.
Настоянка смородинова, аромат-
на сировина - ягоди смородини,
технологія мацерації.
Міцність: 18 %.

БАЛИ

92.71

Антон Усов

Фруктові дистилати витримані
ЯБЛУЧНИЙ ДИСТИЛЯТ

Яблучний дистилат ку-
пажований. Більше 10-ти
сортів яблук. Витриманий
в українській бочці та на
французькій альтернативі.
Купаж шестирічного, п'я-
тирічного та дворічного
яблучних дистилатів, пе-
регнаних за різними техно-
логіями. Подвійний перегон.
Міцність: 42 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Породистий, складний квітково-медовий
характер аромату, і злагоджений, смак з
великим потенціалом.

Сергій Шевирьов

Гармонійно «грають» різноманітні фрук-
тові нотки – від печеного, але зеленого,
яблука, до тонкої стиглої (жовте яблуко)...
Додатковий бонус – спеції та прянощі, до-
повнені сухою дерев'яною складовою. Зага-
лом, дуже «теплі» у сприйнятті і м'який за
аурою, але достатньо складний напій.

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25

БАЛИ

92.57

Влад Ципко
BIGTSYRA DISTILLERY

Лікери/Ратафії
РАТАФІЯ ІЗ ВИШНІ

Ратафія із вишні.
Настоянка із вишні,
витяжка
апельсину, базилік.
Міцність: 30 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Складна композиція вишні, базилика і цитрусових в ароматі, і абсолютно збалансовано в смаку.

Сергій Шевирьов

Не «бابل-гамний», але свіжий ягідно-фруктовий відвертий аромат, насичений стиглою вишнею. Принципово важливо – не перевантажений солодощами, з добре окресленими межами, ідесь, навіть тонкою, ягідною ж, кислинкою.

БАЛИ

92.50

VINOLOGIST
Ганна Прокопець
Джини ароматизовані
НАЛИВКА ЖУРАВЛИНИ
НА ДЖИНІ

Наливка/настоянка журавлини на джині.
Виготовлена методом дифузії пшеничного спирту через джин корзину з послідовним додаванням журавлини та ботанікалів, настоювання 3 місяці та фільтрація. Міцність: 25%.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Свіжість і елегантність в ароматі, яскравий, впізнаваний і збалансований у смаку.

Сергій Шевирьов

Деяка лікерна солодкість гармонійно доповнюється тонкою ягідною кислинкою та її терпкістю. Загалом характеризується щедрим, виразним смаком з пунктирними тонами ялівцю, різноманітними ягідними та тривалим післясмаком. А ще, і це найголовніше – добре збалансована солодка складова.

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Складна композиція з цитрусовою основою, прекрасно виведена в смаку.

Сергій Шевирьов

Ідеальний й досконалий джин, але в сучасній інтерпретації. На тлі класичних дескрипторів – домінуючий ялівець, делікатно вбудований, не смолистий, але освіжаючий! У смаку чистий, вражає нотками, що приємно зігрівають і завершуються ледь солодкуватим присмаком свіжості. Загалом гладкий, не перевантажений зайвою ботанікою, комплексно і впевнено формує ідеальний смак.



БАЛИ

92.43

Олег Уманський

GENERAL

Джини Лондон Драй
UKRAINIAN GIN

Зернові дистиляти, ялівець. Міцність: 47%. Класичний сухий London dry, легкий та приємний. 12 ботанікалів. Основа – НДРФ на пшеничному борошні, 2 перегони (НБК та колона), 3-й перегон через джин-корзину. Редукція джерельною водою, вакуумна фільтрація.

БАЛИ

92.33



Михайло Дробок
ФАЙНА ФЛЯШКА

Настоянки трав'яні
HERBAL #12

Спирт зерновий,
12 видів трав, мацерація
та додавання цукру.
Міцність: 30%.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Дуже складна, злагоджена і багатшарова композиція, з пікантним характером.

Сергій Шевирьов

Винятково глибокий своєю різноманітністю бальзамічний, але не виражений бальзамний варіант. На тлі відчутних рослинних дають деяку свіжість у тілі смаку, але, що важливо, не агресивні мінеральні.

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25

БАЛИ

92.17

Володимир Зверко

CRAFT HOME DISTILLERY

Зернові дистиляти

**ГОРІЛКА СПРАВЖНЯ
ПШЕНИЧНА**

Сировина – пшениця, продукт не витриманий, 3 дистиляції. Обладнання: розварювальне, бражне, перегонне (колони). Без цукру. Міцність: 44,5 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Свіжий аромат з тонами м'яти і хвої, кремовість і маслянистість у смаку.

Сергій Шевирьов

Питна, без надмірних кислотних та мінеральних нюансів горілка. Без гострих кутів у смаку із цілком відчутними зерновими та солодовими нотами на тлі кремових складових.

Все дуже гладко, якісно зібране в сортуванні і ідеально скомпоноване.

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Дуже складна комбінація з тонами копченого, баланс і складність у смаку.

Сергій Шевирьов

Не «розпадається» в келиху і чітко демонструє свою внутрішню «джинову» сутність. Ботанікалі дають багату різноманітність, а ялівцева складова виступає стрижнем, на який, власне, і нанизані різноманітні пряні.



БАЛИ

91.25

Володимир Дубенський

3 СЛОНА

**Джини дистильовані
СЛОНОВА КІСТКА**

Ялівець, коріандр, корінь дягеля, свіжий тим'ян, цедра лимону. Перед дистиляцією ботанічна основа піддається процесу коптіння на дубовій щепі, а дистилят розводиться джерельною водою, іонізованою сріблом. Міцність: 43%.

ПОДАТИ ЗРАЗОК

INDEPENDENT CRAFT 25



На Форумі, який у Києві 16-17 травня провела Асоціація крафтових дистилерів України, зібралося чимало представників галузі. У приміщенні Торгово-промислової палати протягом цих двох днів виробники крафту, поставальники, експерти та чиновни-

ВИСТАВКА ФОРУМ **МІЦНИЙ КРАФТ 2024**

МАСШТАБИ ТА ЗАДАЧІ СТАЮТЬ ГЛОБАЛЬНИМИ

ки піднімали багато нагальних і дуже важливих тем. Ішлося про імплементацію нового законодавства, налагодження бізнес-контактів, глибоку експертну аналітику та «дорожню карту» для швидкого зростання нової крафтової ніші.

Це наразі дуже важливо для вітчизняних крафтових виробників, оскільки чимало підприємців почали готуватися до будівництва дистилерій

відповідно до нового профільного законодавства. Поява таких виробництв має чималий потенціал:

- економічний і туристичний для країни, оскільки будуть створені нові робочі місця та нові бізнес-колаборації з суміжними галузями, а ще розвиватиметься гастрономічний туризм;

- споживчий і культурний для барів, ресторанів і роздрібних споживачів, адже міцний крафт допоможе урізноманітнити асортимент ресторанних закладів і магазинів якісним і цікавим продуктом, що буде підвищувати культуру споживання напоїв.

Водночас, як зазначила Катерина Камишева, голова Асоціації крафтових дистилерів України, побудувати дистилерію — тільки 30% шляху до споживача. «А от, наскільки швидко виробник дійде до своїх покупців, залежить від реалізації решти, тобто 70% бізнесу. Звісно, концепція має співпадати з фінансовими



можливостями, але навіть для маленького виробництва все реально», — переконана експертка.

Саме про це Катерина говорила з Оленою Назаренко, представницею Irish Whiskey Association, яка доєдналася до форуму по відеозв'язку з Ірландії.

Пані Олена розповіла про досвід Irish Whiskey, що виготовляють у Європі з VI століття нашої ери.

Наводимо головні тези її виступу:

- Irish Whiskey є захищеним географічним значенням і його виробляють тільки на острові Ірландія.
- До Irish Whiskey Association входять 46 учасників (віскокурні, власники брендів, дистриб'ютори) і на них приходить виробництво 96% Irish Whiskey, що продають у світі.
- Irish Whiskey фактично єднає виробників двох країн — держави Ірландія та Північної Ірландії. І хоча ці підприємці, по суті, є конкурентами, створення напою їх об'єднує задля лобювання спільних інтересів.
- З 2010 до 2024 року кількість віскокурень на острові зросла з 4 до 50+ відповідно.
- Вартість сектора станом на 2023 рік оцінена на рівні 1 млрд євро, кількість робочих місць — 6 000, тобто це є важливою

частиною економіки острова, зважаючи на його розміри.

- Irish Whiskey є частиною бренду «Ірландія» як туристичної дестинації. Гостей наразі приймає 29 віскокурень, кількість відвідувачів сягає 800 000 (дані за 2023 рік).

- Деякі дистилятори отримували гранти від місцевої влади на відкриття центрів для відвідувачів, оскільки це є цікавим елементом економіки для конкретного регіону.

- Кожен дистилятор, навіть маленький, намагається зробити свій центр для відвідувачів унікальним і дати максимально цікавий досвід поціновувачам Ірландського віскі.

Після виступу пані Олени учасники форуму перейшли

до цифр і аналітики, що стосуються інших країн, але загалом підтверджують ту ж важливість центрів відвідувачів, про яку йшлося в презентації Irish Whiskey Association. Зокрема, Катерина Камишева навела деяку статистику, посиляючись на дослідження SpiritsEUROPE:

- у 2019 році заводи з виробництва шотландського віскі відвідало рекордні 2,16 млн туристів;
- 68 із 140 заводів із виробництва віскі в Шотландії мають центри для відвідувачів.

«Для українських дистиляторів це — дуже приваблива історія, оскільки можна робити 70% продажів на місці, співпраця з місцевою громадою, створення цікавих колоборацій із місцевими підприємцями, на-



буття статусу “туристичного магніту”», — говорить Катерина Камишева.

Дискусію стосовно об'єднання громади та винокурні підтримали Петро Кайсвітній, гуральник і винокур із Полтавщини та Олександр Фролов, директор департаменту аграрної політики Полтавської облдержадміністрації.

Зокрема, пан Олександр зазначив, що наразі пропозиції, що надходять від малих виробників, крафтових виробників, Полтавська облдержадміністрації намагається підтримувати. Наприклад, за ініціативи пана Петра спільно організували винний кластер, де змогли представити продукцію 15 місцевих виробників. Також разом планують провести фестиваль виробників.

Також Олександр Фролов додав, що радий запрошенню на Форум-виставку, оскільки він зміг глибше вникнути в проблематику та зрозуміти, наскільки важлива подальша підтримка виробників в області.

Зі свого боку, Петро Кайсвітній звернув увагу: «У більшості своїй, що гуральники, що винобори є інтелектуалами та лідерами громад. І в нас керівники громад усе це дуже добре розуміють. А керівництво області ставить на крафтовиків і як на політичне майбутнє. Я, справді, дуже завдячую і місцевій адміністрації, і місцевим

головам, бо поступово в нас створюють комфортні умови для роботи».

«Дистилерам уже зараз потрібно думати про туристичну складову та робити це основою своєї стратегії. Наприклад, у Європі є багато туристичних компаній, що займаються організацією туризму, маршрути якого включають відвідування виробництва крафтових алкогольних напоїв. Це — дуже перспективний напрямок для розвитку в нас, в Україні. Але дистилерам потрібно вже зараз проявляти себе на місцевому рівні та комунікувати з міс-

«ДИСТИЛЕРАМ УЖЕ ЗАРАЗ ПОТРІБНО ДУМАТИ ПРО ТУРИСТИЧНУ СКЛАДОВУ ТА РОБИТИ ЦЕ ОСНОВОЮ СВОЄЇ СТРАТЕГІЇ»

цевою владою, турагенціями тощо. І сама дистилерія повинна бути правильно розташована, щоб через неї було зручно прокладати туристичний маршрут. А ще виробни-

ки повинні створити безпечні та комфортні умови для відвідувачів. І це доступно навіть для маленької дистилерії. Наприклад, в Америці та Європі наші колеги створюють цікаві заходи, щоб відвідувачі могли отримати унікальний досвід. Один із таких — це коли можна створити власний джин і забрати його із собою. Нам теж треба про це думати», — додала Катерина Камишева.

Проте спочатку слід розібратися з новим законодавством і низкою виробничих питань, тому на Форумі-виставці однією з головних тем стало створення дистилерії — від задуму до готового підприємства з усіма дозвільними документами. Під час тематичної панельної дискусії в обговоренні взяли участь:

- Людмила Хомічак, заступниця директора департаменту — начальниця з питань управління продовольчої безпеки та підакцизної продукції Департаменту державної політики санітарних та фітосанітарних





заходів Мінагрополітики.

● Начальник Головного управління Держпродспоживслужби в м. Києві Анастолій Катеренчук.

● Державна служба України з питань праці Павло Білоусов і Володимир Павлунь.

За словами Катерини Камішевої, усі питання треба піднімати зараз, адже закон доволі важкий і раніше на законодавчому рівні такої галузі в Україні не було.

«Так, є недоліки, суперечливі моменти, але ми рухаємося вперед і доволі впевнено. Бачимо, що є розуміння та допомога, тому шлях подужає той, хто іде», — зазначила голова Асоціації крафтових дистилерів України.

Зі свого боку Людмила Хомічак відзначила, що з моменту набрання чинності профільним законом минуло практично півроку, і як кожен механізм, він має пройти тест-драйв. Під час такої апробації закону виявилися певні проблеми з його

реалізацією.

«За цих півроку реалізацією цього закону є лише 8 зареєстрованих декларацій відповідності матеріально-технічної бази малих виробників дистилятів. Ліцензії не видано ще жодної. Це говорить про те, що в нас із вами ще шлях, щоб урегулювати всі ці проблемні питання. І власне вже робота розпочалася, сподіваюся, вона закінчить для нас для всіх

успішно. Ви знаєте, що наразі зареєстрований проект закону 10346 — це нова редакція закону про державне регулювання виробництва спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів, пального, де ми спільно з Податковою напрацювали певні положення, які дозволяють чітко прописати процедури отримання, в першу чергу, ліцензії для малих виробництв.

У новому проекті, як ми домовилися, у другому читанні буде одна ліцензія з розумінням, що це повний виробничий цикл, від виробництва спиртового дистиляту до виробництва напою та його реалізації.

Нам допомагає депутат Ігор Марчук, він опікується всіма малими виробниками, зокрема малими пивоварами та виноробами, тому ми маємо підтримку у Верховній Раді.





Міністерство аграрної політики, Державна податкова служба, Міністерство фінансів — тріада, яка опікується питаннями, що відносяться до виробничого процесу кожного з вас. Ми всі абсолютно хочемо, щоб ці процеси відбувалися якнайкраще для вас, найпростіше та не створювали бюрократичні перепони», — пояснила представниця Мінагрополітики.

Серед головних питань, що зараз постають перед виробниками, Катерина Камишева виділила головні:

- 1 Яка сировина та який об'єм?
- 2 Яка схема руху продукта та технологія?
- 3 Який кінцевий продукт?
- 4 У чому полягають особливості будівництва?
- 5 Як оформити дозвільні документи?
- 6 Як отримати ліцензію на виробництво?

У рамках дискусії шукали відповіді, тому детально розглянули переліки документів, необхідних для проходження реєстрації потужностей виробництва та ліцензування.

Також зупинилися на особливостях ведення звітності. А ще розібрали всю процедуру на прикладі крафтової дистилярії на 250 кв. м.



Зазначимо, що під час дискусій були присутні Представники ДПС, що також дало можливість обговорити низку важливих



аспектів оподаткування.

Після висвітлення законодавчих моментів і перспектив для розвитку, учасники Форуму-виставки змогли познайомитися з постачальниками сировини та матеріалів. Окремими презентаціями були представлені:

- «Сучасні тренди в укупорюванні алкоголю» від компанії Тарі.
- «Дріжджі як основний компонент при виробництві крафтових спиртних напоїв» від



Enzym Group.

- «Високоякісне обладнання з міді-нержавійки» від офіційного представника компанії Kovoděl Janča в Україні.

Загалом виставку-форум «Міцний крафт 2024» відвідали понад 100 представників новоствореної крафтової галузі. Точилися гарячі дискусії, прямо на очах формувалася та шліфувалася активна та впливова спільнота підприємців — представників малого та середнього українського бізнесу, які здатні суттєво підсилити економіку країни навіть у воєнний час.



В рамках Форуму-виставки в учасників була можливість взяти участь у нагородженні лауреатів дегустаційного конкурсу INDEPENDENT CRAFT премія UKRAINIAN CRAFT SPIRITS AWARDS 2024 та продегустувати їхні напої. Справжньою родзинкою стало вручення нової відзнаки Profi Choice – вибір професіоналів. Унікальність події в тому, що це можливість наживо поспілкуватися з амбасадорами, рестораторами та лідерами думок, і отримати від них практичні поради щодо просування своїх напоїв у ритейл та HoReCa.

На розгляд журі, що складалося з лідерів думок, ритейлерів, сомельє та рестораторів Асоціація представила напої, що цього року отримали відзнаку конкурсу INDEPENDENT CRAFT «Кращий в категорії». Журі всліпу обрало напої, що мають найбільш потужний потенціал у продажах. Автори напоїв-переможців отримали почесні відзнаки та цінні призи:

- **перше місце** — шкіряний фартук дистилера;
- **друге та третє місця** — фірмові шкіряні блокноти дистилера.



Однак найціннішими для виробників стали дієві, конкретні рекомендації безпосередньо від гравців ринка, своєрідна «дорожня карта» дистилера та щирий захват від шалених темпів росту якості та смакового різноманіття українського крафту.



Крафтярі не просто уважно слухали тих, хто безпосередньо впливає на ринок міцного алкоголю в Україні сьогодні, а і ставили влучні питання та ділились досвідом. Зі сцени прозвучало багато цікавої та корисної інформації, скороченою версією якої ми залюбки ділимося з вами.

КОМЕНТАРІ ПРОФІ

Олег Козловський,
Whisky Corner,
sommelier

ВІДНОСНО СТАНУ ГАЛУЗІ СЬОГОДНІ

Незважаючи на всі виклики сьогодення галузь крафтового виробництва міцного алкоголю в Україні росте і розвивається! За останні декілька років, що я маю честь бути в складі журі кон-



курсу Ukrainian Craft Spirits Awards, рівень як учасників, так і напоїв зріс, з'явилися нові виробники, а постійні учасники значно підняли свій рівень! Приємно знати і бачити, що значна кількість виробників отримали ліцензію та вже представлені на полицях магазинів і в асортименті барів та ресторанів. Галузь розвивається і росте, це дуже добре, бо цікавість до українських напоїв росте з кожним днем. З тих проблем, які особисто я зараз бачу, так це те, що все ще



існує певний хаос і незрозуміння в позиціонуванні своїх напоїв, наприклад, на конкурсі був представлений чудовий напій під назвою «Бурбон», але ж це є захищеною за найменуванням категорією напоїв, і в інших країнах подібні речі називаються дуже просто «кукурудзяне віскі».

ПРО ПЕРСПЕКТИВИ

З появою можливості «легалізуватися» перспективи галузі вийшли на новий рівень і тепер з'явилися нові шляхи до популяризації і просування українського крафтового алкоголю як через HoReCa, так і через ритейл. Звичайно що попереду складний і довгий шлях, але, найскладніші, перші кроки вже зроблено! Дуже круто, що є Асоціація крафтових дистилерів України, де можна поспілкуватися з однодумцями і колегами, а також отрима-

ти підтримку. Також потрібно сподіватися і добиватися подальшого доопрацювання закону про «Про внесення змін до деяких законів України щодо спрощення умов виробництва дистилятів суб'єктами малого підприємництва», це добре, що він є, але потрібні доповнення, які будуть більше відповідати реаліям. Крафтове виробництво має величезний потенціал в фінсовому, туристичному та економічному плані, а також, завдяки крафтовим виробникам, відновлюються наші традиційні алкогольні напої, що дуже і дуже добре! Запит на український алкоголь є і особливо на віскі, серед іноземців тим паче!

ЯК ВСЕ ПРОЙШЛО

Форум, як і конкурс, пройшли на високому рівні, відчувається, що як учасники, так і організатори, знають свою справу і знають, що роблять! Головне не зупинятися.



Валерій Яворський,
«Вина Світу»,
sommelier



«Мартем'янов», «Бурбон»

Аромат має більш переваг над смаком, ароматика солодова без вад, смаку не вистачає насиченості, потребує більшої витримки для набуття характерної смакової стилістики, проте Ароматика дуже цікава і визначна.

Можливо, позиція потребує ще доопрацювання чи «перенайменування» в категорію кукурудзяних віскі.

Yanolikt, «Мускатель віскі»

Колір: насичений бурштин.

Аромат: середня + насиченість, характерні благородні тони мускателю впізнавані в ароматичному фоні.

Смак: збалансований, м'який, відчувається і приємні залишкові цукри мускатель бочки.

Найкраща позиція серед позицій віскі.

Chateau Edem

Колір: золотавий середньої насиченості.

Аромат: гарна насиченість, достатньо багато складаний ароматичний фон с характерними стиглими фруктовими ягідними тонами, червоні ягоди.

Смак: Аромати більш виразні ніж смак, проте він достатньо легкий для стилістики.

Післясмак: приємний, ніжний, довгий, з характерним фруктовим-квітковим шлейфом.

Дуже гарна позиція в категорії виноградного дистиляту, з досвіду роботи з граппою преміум рівня, ця позиція може скласти конкуренцію з базовою-середньої ціновою групою та обходити середні позиції, та бути цікавою і в більшій ціновій групі.

Я акцентував би на ній увагу як найкращому виноградному дистиляті, цікаво для позиціонування для зовнішнього ринку/представників (роботи з іноземними представниками позиціонування як преміумний рівень українського продукту)

Chateau Чизай, Grape Red Blend

Ароматика зі смаком достатньо насичена, багато залишкових цукрів,

солодавість виражена, враховуючи український ринок та попит на солодаві дистиляти/настійки/лікери, то рівень солодавості прийнятний та цікавий для пересічного покупця в категорії базового-середнього сегменту.

Чизай Бренді/Піско

Непогана позиція, цікава ароматика, горіхові тони характерно виділяються на загальному ароматичному фоні.

Для позиціонування асортименту українського продукту середнього сегменту має місце бути.



Гупалівка, «Ночіно»

Однозначно визначна позиція в категорії лікери/ратафії, акцентував би як найкращу в категорії.

Оригінальна позиція з гарним балансом, для ринку цікава ексклюзивна

історія ароматично/смакового поєднання, цікава як в самостійній подачі, так і для коктейльної історії, для поширення данного продукту краще було би віднести в середній-середній плюс ціновий сегмент, проте може і конкурувати в преміум ціновому сегменті.

Vinologist, «Терновий джин» та «Наливка журавлини на джині»

Обидві позиції на високому рівні балансу смаку та аромати-





ка, потужна насичена приємна ароматика, гарний баланс залишкових цукрів, унікальна, ексклюзивна історія в характерній українській стилістиці, цікаво для як внутрішнього попиту, так і для позиціювання на зовнішній ринок.

Minder Craft

Ніжна, насичена ароматика, виразний смак, високі органолептичні показники.

Дуже оригінальна смородинова настійка, що може конкурувати з французькими аналогами кассіс (смородинових лікерів).

З потенціалом для зовнішнього та внутрішнього ринку в середній + ціновій (потрібно орієнтуватися на ціноутворення імпортерів з відповідних аналогів для просування в тому числі в українській барній культурі).

Дрофа та Люди, Пивний дистилат

Пивний дистилат з унікальним ароматичним фоном, гарний рівень стабілізації, насиче-

на солодова, горіхова, пивна ароматика.

Ексклюзивно і оригінально, відсутні аналоги на українському ринку, цікава позиція що мала би попит в середньому цінову сегменті українського ринку.

Горілка Пшенична «Справжня»

Одна з найбільш м'яких представників горілки, що має місце порівняння рівня даного зразку з органолептичними характеристиками преміумних представників імпортної горілки.

Присутня характерна легка ароматика/ смак відповідно походження матеріалу для виробництва спирту - зернові, хлібні тони.

Цікавий зразок з потенціалом для зовнішнього та внутрішнього ринку в середньому плюс ціновому сегменті, та навіть в преміум с точки зору доопрацювання подачі продукту на ринок.



Платон Близняк,
ScyFion, sommelier

За свою професійну діяльність я мав можливість продегустувати безліч зразків різноманітного алкоголю з усього світу.

Мені випала честь бути у складі журі дегустаційної комісії на форумі крафтових виробників дистилатів. Так сталося, що на цьому форумі кращі представники української спільноти крафтових дистилерів. Я був дуже

приємно вражений тим, наскільки якість та підхід до виробництва еволюціонував. Я побачив заряджених людей, які вкладають силу і душу у свою справу, а це не може

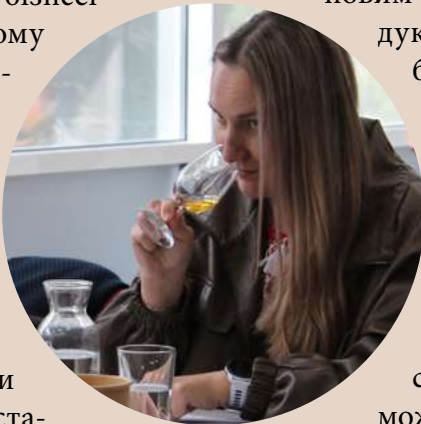
не відобразитись на якості їхнього продукту. Однозначно можу сказати і вірю в те, що український продукт заслуговує на світове визнання, а для цього крафтові виробники мають отримати зелене світло та підтримку з боку держави (дозволи та чіткі правила)



Алеся Полторацкая,
Head Alcohol
Department в
ROZETKA



Ми як бізнес завжди підтримували і будемо підтримувати Українських виробників. 9 років наша компанія веде активну діяльність в Алкогольному бізнесі ми показали всьому ринку що в он-лайні можливо продавати цю категорію і на це є значний попит, більш за це в онлайн ми не обмежені асортиментом ми можемо представити все що є в ринку, але тільки якісний продукт, це важливо для покупця мати такий великий вибір. Дуже вдячна Вам за запрошення на конференцію Крафтових дистилатів я відкрила для себе ба-



гато нового з деякими партнерами ми вже підписуємо договори, з тими з ким підписали розроблюємо маркетингові стратегії просування. Цим зверненням я хочу ще раз підкреслити що наша компанія завжди буде сприяти і допомагати новим компаніям, продукції в якій ми всі бачимо великий потенціал. Після конференції я мала розмови з багатьма інвесторами які запитували мене про інвестиції, я можу сміливо заявити що відправляла їх саме в цю індустрію там є велике майбутнє я впевнена. Наші двері відкриті легалізуйтеся і ми Вас чекаємо.



Майя та Олександр Степові,
власники «Глек • ресторан сучасної київської кухні»



Ми хочемо побажати нашим крафтярям, щоб вони отримали найближчим часом спрощену систему ліцензування від держави отримали ліцензії, особливо для тих дистилатів, які витримуються у дубі, і через пару трійку років український споживач віддавав перевагу не закордонним ромам, текілам та віскі, а фантастичним українським дистилатам..



YANOLINKT

СПРАВА ЧИ ХОБІ?

Олег Янковий та його бренд Yanolinkt – безперечний лідер вітчизняного міцного крафту у категорії віскі. З року в рік напої Олега здобувають найвищі бали на дегустаційних конкурсах, а лектори Академії дистиляції послуговуються його зразками для навчання мистецтву купажа як взірцевими. Але при тому постать Олега залишається загадково невисвітленою.



ДЛЯ ФОТО ОЛЕГ СПЕЦІАЛЬНО ВДЯГНУВ ГОЛОВНУ ВІДЗНАКУ ВІДКРИТОЇ ДЕГУСТАЦІЇ PROFi CHOICE ВИБІР ПРОФЕСІОНАЛІВ ШКІРЯНИЙ ФАРТУК ДИСТИЛЕРА

Ми спробували трішки зазирнути за лаштунки бренду Yanolinkt та, принаймні, розпочати знайомство з засновником бренду Олегом Янковим.

За професією Олег – будівельник. Це його основна сфера діяльності, в якій він відбувся як професіонал та має досяг-

нення. Наприклад, з 2006 року Олег – «Заслужений будівельник України».

– Створення напоїв для мене, скоріше, «хобі на старість», така собі альтернатива пенсії, – розказує Олег. – Почалось як у багатьох – з недовіри до індустріального виробника. За мо-

лодих років, як усі, випивав, та не міг не помітити стан та самопочуття «після». Став задаватися питаннями, експериментувати.. І от що цікаво – саме після того, як я став робити власні напої, відбулась повна переоцінка мого відношення до алкоголю та «культури пиття». Я вже не міг пити несмачне,

«погане» та, навіть, «посереднє». На перший план вийшла якість, що безумовно превалює над кількістю – краще випити менше, але класного напою, смакуючи, насолоджуючись та не просто не мати



негативних наслідків, а навіть позитивно впливати на організм. Особливо, коли ці класні напої робиш ти сам, – посміхається Олег.

– А чи є якісь авторські секрети таких особливих напоїв? Поділитесь?

– Звичайно, є! І я ними не ділитимусь, адже планую передати в спадок разом зі справою. Хіба скажу – дуже впливає бочка. Зовсім інший продукт отримуєш, просто витримавши його 5 років у бочці. Від такого напою сп'яніння інше – він гріє, веселить, але не робить тебе «дурним», як «індустріальний» алкоголь.

– Будь-яка бочка?

– Звичайно, ні. Бочка – це 80 % успіху віскі. Якщо брати нові бочки, то тільки Olpol, вони в Україні найкращі. Щодо вживаних є купа нюансів. Якось я придбав 5 бочок з-під вина та злив з них сумарно один літр дуже смачних залишків. Напій, який я витримав у двох з них, взяв на дегустаційному конкурсі понад 94 бали – це дуже високий результат. Можна сказати, бочка – це головне. Бочка і час. Саме тому не можна різко збільшити об'єм виробництва без втрати якості. Хто в темі, знає – найкращий віскі це друга заливка, так званий second fill. First fill – занадто різкий (не стосується бурбона). Все, що після другого навіть не рахується, це refill.

– А як же масштабування, бізнес?..

– В бізнесі я вбачаю знеособлення продукту, тому розвиток справи як бізнесу мене дещо насторожує. Це геть інше ставлення до проце-

су та до напою. Більш «механічне», чи що...

– Але ж ви ростете, як професіонал, розвиваєтесь, тож трансформація справи у бізнес була б закономірною..

– Наразі я не вважаю себе професіоналом аж настільки. Я все ще намагаюсь зловити закономірності основної рецептури. Вдосконалююсь з кожним днем, експериментую, з блендами наприклад, проте усвідомлюю, який я ще «чайник». Особливо це усвідомлення «доганяє», коли дізнаєшся нові, тонкі нюанси справи. Наприклад, як сильно насправді впливає на результат вчасно чи ні зібрана сировина, як «дихає» бочка. Ви знали, що бочка дихає 600 разів на добу? От і я не знав, мені один технолог сказав похилого віку, бо має відповідний безцінний досвід. Багато до чого людина має прийти сама. Я виливав кубки браги, бо вона була жажливою. Врешті решт, я зрозумів причину помилки та саме тому більше ніколи її не повторю.

– Як ставиться родина до таких, іноді ризикованих та витратних експериментів?

– Сім'я підтримує від початку. Дружина – головний дегустатор! Є напої, які я роблю спеціально у малій кількості, виключно для неї – кон'як, наприклад. Будь-який інший вона вже не признає. При-



У виробництво вони, поки що, не занурюються. Прийде час, я передам їм знання та напрацювання разом зі справою.

– Що Вас надихає та живить у справі? Окрім усвідомлення добре зробленого напою, звісно..

– Спілкування з однодумцями. Це джерело нової інформації та ідей. Можливість проговорити

« **ВІСКІ ОЛЕГА Є ВЗІРЦЕВИМ У ПРОГРАМІ КУРСУ МАЙСТЕРНЯ ВІСКІ - ВЖЕ КІЛЬКА РОКІВ ПОСПІЛЬ ВІН НАДАЄ СВІЙ ВІСКІ ДЛЯ КУПАЖУВАННЯ СТУДЕНТАМ АКАДЕМІЇ ДИСТИЛЯЦІЇ**

гощаю сватів, зятя... Дочка, за освітою графічний дизайнер, взяла на себе дизайн етикеток, брендинг, рекламу. В підвалі стоїть 10 бочок приданого дочкам – по 5 старшій і молодшій.



якісь сумніви або нестандартні рішення та почути сторонню думку. Це безцінно..

– Дякуємо Вам за розмову! І щиро вдячні за те, що Ви з нами – за багаторічну підтримку спільноти Асоціації крафтових дистилерів України словом та ділом.

Розмовляла
Ольга Бурканова



4 - 6
КВІТНЯ



VI УКРАЇНСЬКИЙ
ПРОФЕСІЙНИЙ
ДЕГУСТАЦІЙНИЙ
КОНКУРС

ПРЕМІЯ

**UKRAINIAN
CRAFT SPIRITS
AWARDS
2025**

**РЕЄСТРАЦІЮ
ВІДКРИТО!**

ТИСНИ

ТРИВАЄ
ПРИЙОМ
ЗРАЗКІВ



ПРО

ЗА МАТЕРІАЛАМИ
ПОПУЛЯРНИХ
ДОСЛІДЖЕНЬ

1

Яка з країн – Шотландія чи Ірландія, – є першопрохідником уіски?

Протистояння Шотландія проти Ірландії у цьому питанні є практично зразком такого ж легендарного суперництва між двома великими країнами, як і у регбі. Фактично, вони змагаються за честь бути країною найп'янішого та, мабуть, найпопулярнішого спиртного на планеті – whiskey... чи не краще говорити whisky? Тому що ця епічна битва бере свій початок у самому зародженні солодового дистиллята. Кожна сторона має історії, легенди, а іноді й письмові записи, які нібито доводять першість у цьому питанні...

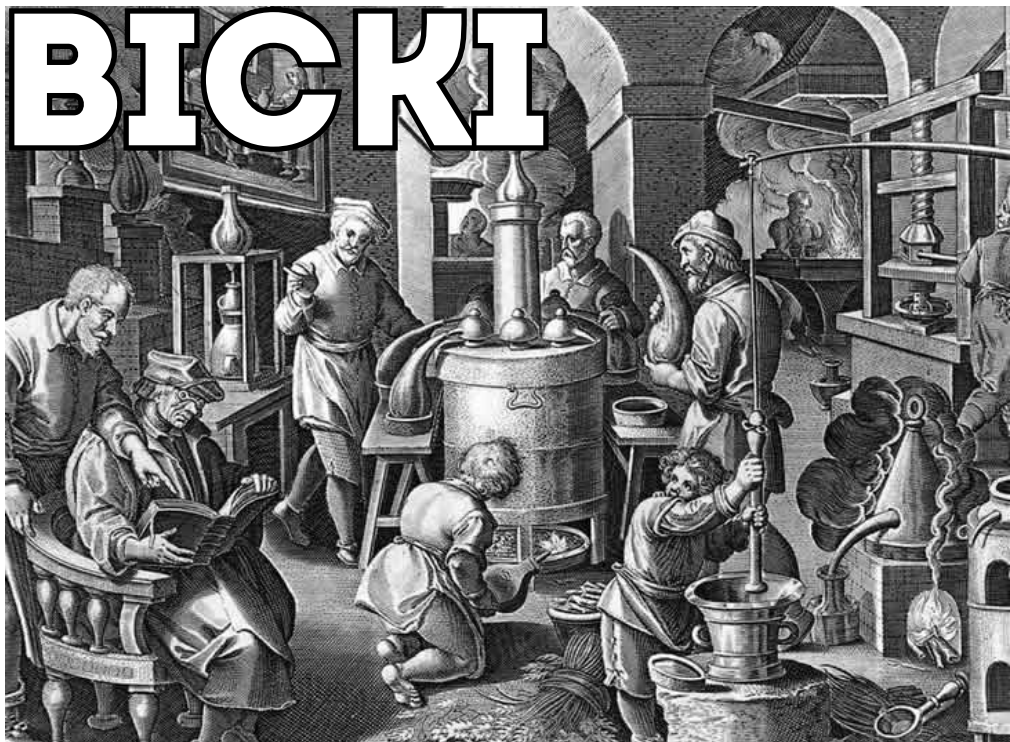
Найстаріша і, скажімо так, найімовірніша з теорій датує винахід уіски п'ятим століттям нашої ери.

Деякі ірландці дійсно переконані, що винахідником є Святий Патрік.

Цей чернець, родом із Шотландії чи Уельсу, відомий тим, що християнізував Ірландію.

Крім поклоніння Діві Марії та Не-

ВІСКІ



мовляті Ісусу, він привіз у своєму багажі секрети перегонки.

Гарна історія, але здається неральною.

Якщо мистецтво дистилляції вже існувало на той час у Європі (особливо у греків), воно було зародковим і в основному використовувалося для виготовлення ефірних масел і парфумів.

Вірогідність прикладного використання, мабуть, стала реальністю пізніше – лише у 12 столітті на старому континенті почали виробляти аквавіт. Каталонський Раймон Луль (1232–1315) описує дистилляцію «о де ві», яку проводив Арно де Вільнев, лікар і богослов, в Тулузі (1240–1311). До речі, саме англійці та голландці, бажаючи стабілізувати придбані у Франції вина, поча-

ли їх дистилювати, ймовірно, у 13 столітті. І безперечно, що в той же час дистилляція поширилася по всій Європі, особливо через монастирі та рухи евангелізації. Народи без виноградних лоз, почали переганяти те, що в них було під рукою, а, насамперед – пиво, що вже існувало ще з кельтських часів.

Першу писемну згадку про «воду життя» було знайдено в «Червоній книзі Оссорі», яка досі збереглася в Кілкенні в Ірландії. Дистилляція, як практичний процес згадується в книзі, написаній червоним кольором і датованої 1324 роком, а потім ще й в 1405 – в «Анналах Лох-Се», які ще перебували в Ірландії.

Інша легенда, що з'явилася у XX столітті, підтверджує аргумен-

ти ірландців.

Архіви сім'ї Севіджей показують, що в 1276 їх предок Роберт Севідж, лорд Бушмільса (Ольстер), напав своїх солдатів «уіски беат» — ом перед битвою, яка виявилася переможною. За винятком того, що уривок, у якому згадується напій, був би неправильно зрозумілий і що це, швидше за все, були вино та пиво... а, не дистильований.

Тим не менш, у 15 столітті, в період, коли англійці дійсно почали завойовувати Ірландію, слово перетворилося на uisce beatha, і все говорить про те, що виробництво прабатька уіски там вже було добре налагоджене.

Наприкінці 16 століття це слово стало в Шотландії usquebaugh, потім uisge, а трохи пізніше, у 18 столітті, whisky — англійською мовою.



На шотландській стороні перші письмові свідчення про предка уіски датуються лише 1494 (тобто 160 роком після Червоної книги). У «Списку казначейства Шотландії», документі англійською мовою, що визначає роль канцлера казначейства Шотландії (Шотландія тоді була незалежним королівством), це право надано братові Джону (ченцю абатства Ліндорес

у Файфі) перегнати «8 мір солоду» (понад тонни солоду).

На цьому розчарування шотландців не закінчуються! Справді, протягом століть ірландський віскі вважався набагато якіснішим, ніж його шотландський аналог.

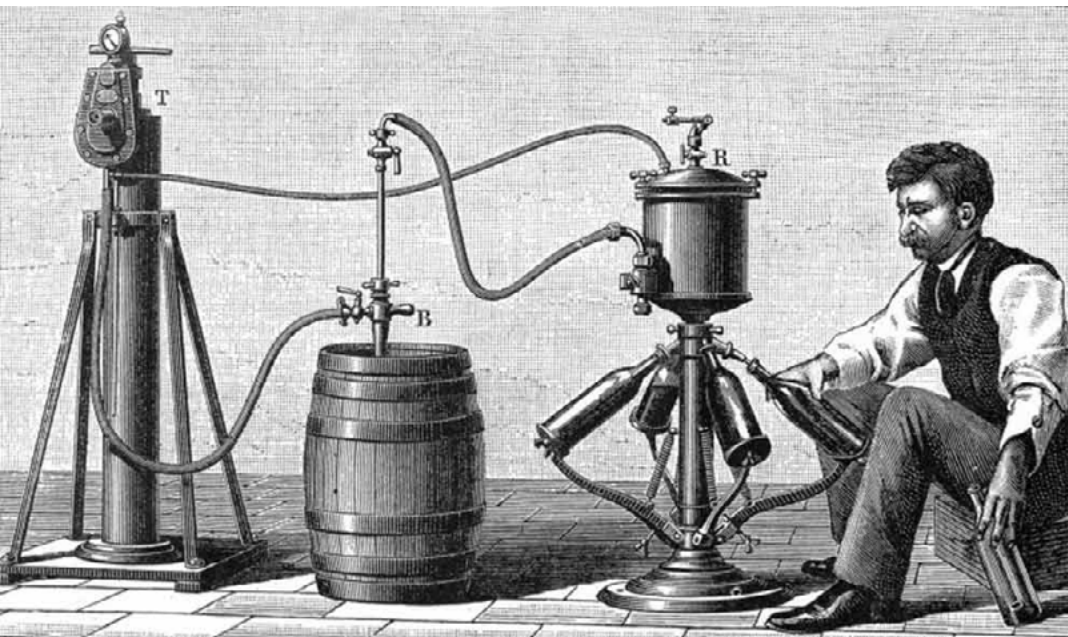
У 16 столітті ірландці повадилися переганяти свій уіски беат трьома «партіями» замість двох, як у Шотландії. В результаті виходили м'якіші, чистіші та фруктовіші спиртні напої, порівняно з більш грубішими, досить торфяними шотландськими солодами.

Ці якості тоді не дозволили їм пробитися до «уподобань» англійської аристократії.

2

Old Bushmills в Ірландії. Найстаріша діюча уіскиробня на Британських островах є також першою легальною винокурнею, оскільки король Англії James I, надав першу ліцензію на перегонку уіски беат місцевому дворянину Серу Томасу Філіпсу в 1608 році...

Щодо шотландської Glenturret, яка теж вступає у дискусію, то тут треба вважати на те що виробництво



СТВОРЕННЯ ПЕРШОГО БЛЕНДА ВІСКІ НАЛЕЖИТЬ ШОТЛАНДСЬКОМУ ЕКСПЕРИМЕНТАТОРУ ЕНДРЮ АШЕРУ. СЬОГОДНІ ЦЕЙ РІЗНОВИД ЗАЙМАЄ 80% ВІД УСЬОГО ВІСКІ, ЯКИЙ ВИРОБЛЯЄТЬСЯ У СВІТІ.

уіски на багатьох перегонках почалося і довгий час залишалося неофіційною, навіть незаконною діяльністю...

Тож, висновок – винокурні існували в Ірландії та Шотландії задовго до 1608 року.

Ну, а якщо справді шотландець заснував те, що згодом стало першим глобальним брендом уіски у 1780 році... він зробив це у Дубліні, Ірландія.

І все ж, саме Шотландія виграла війну і сьогодні вважається батьківщиною уіски.

Як відбувся цей поворот? Щоб зрозуміти це, потрібно зробити ще один стрибок у часі, у середину XIX століття. Саме тут відбувся поворотний момент в індустріалізації шотландського віскі з впровадженням дистиляційної колони типу «Коффі»...

3

Виробники з Лоуленда почали масово виробляти уіски, змішуючи дуже ароматні односолодові з Хайленда з більш легкими, що переганялися, у

тому числі й у колонах, та же й з різних злаків. Це, фактично, народження купажів, які будуть конкурувати за смаком з ірландськими, але – за нижчої вартості. Тоді ж шотландське уіски затопило ринок і обігнало ірландське.

У відповідь на цей «злочин», виробники спиртних напоїв у Дубліні опублікували 1879 року книгу під назвою «Правда про уіски», в якій критикували шотландську практику змішування та використання перегінного куба Коффі.

І щоб відзначитись, вони вирішують використовувати написання «whisky» з буквою «е».

Але, вже пізно, шотландці просунулися вперед і ніколи не покинуть свого домінуючого становища!!!

4

Крім цього, Ірландію дійсно спіткають різні лиха та трагічні події (фітофтороз, голод, масова імміграція, війна 1914-1918 років, економічна депресія), які



різко скоротять населення та виробництво.

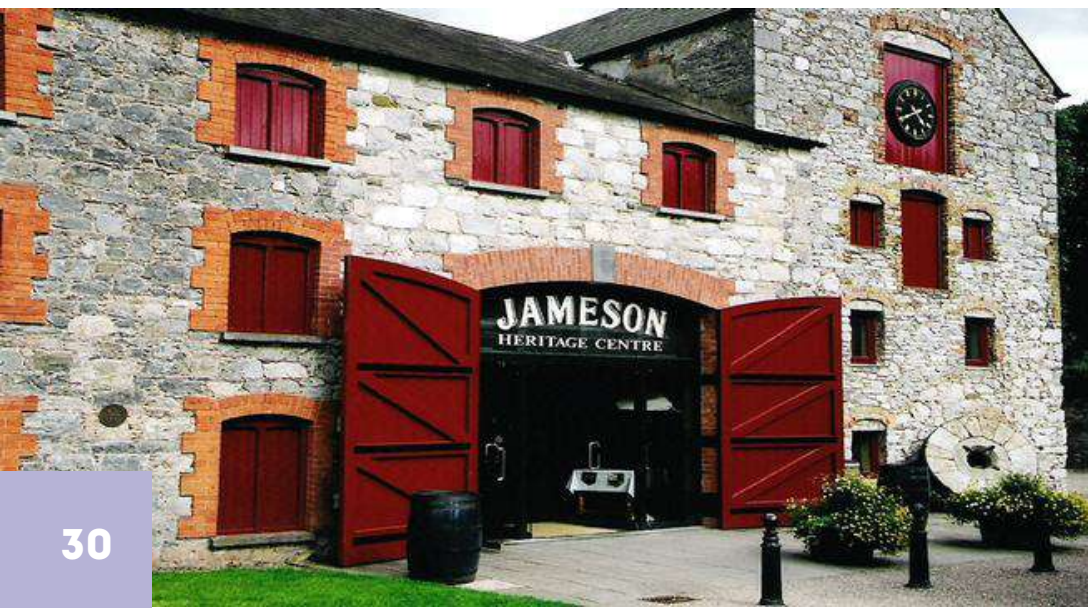
Так що, в 1945 році в Ірландії залишалося всього чотири уіскиробні – Bushmills, Cork Distillery, Jameson і Power's, причому останні три об'єдналися в 1966 році, щоб краще модернізуватися і чинити «опір».

Тож, до середини 1980-х років в Ірландії було всього два, але великих, підприємства з виробництва уіски!

Тим часом, шотландці теж мали проблеми (цикл надвиробництва та спаду, який до кінця 1970-х років привів до кризи. Але, як раз саме в цей період сталося диво односолодового скотчу. Незважаючи на важкі роки, десятки винокурень Хайленда вижили і продовжили виробляти свій неповторний сінгл. Завдяки відродженню односолодового уіски у 1980-х роках купажі набули нових кольорів, і виробництво повернулося до Шотландії.

В Ірландії теж, але меншою мірою, хоча в останні роки ми дійсно спостерігаємо відродження ірландського – причому, в багатой мирі завдяки олдскульному крафту!!!

Сергій Шевирьов



TURBODRІJDЖІ УСЕ В ОДНОМУ ПАКЕТІ ДЛЯ ІДЕАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТУ



Наші оновлені турбодріжджі «Первак» пропонують ще більш зручний і ефективний спосіб приготування ваших улюблених домашніх напоїв. Тепер усе необхідне знаходиться в одному пакеті: і поживне середовище, і спиртові дріжджі. Це робить процес бродіння ще простішим і комфортнішим, без зайвих кроків та витрат часу.

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ:



Оптимізована пропорція:

Турбодріжджі спеціально розроблені для роботи з 6 кілограмами цукру, забезпечуючи стабільний та високоякісний результат, на виході якого ви отримаєте 25 літрів браги.



Усе в одному пакеті:

Більше не потрібно розділяти компоненти – нова формула об'єднує поживне середовище і спиртові дріжджі в одному зручному пакеті.



Чистий смак:

Забезпечують чистий смак готового напою без сторонніх запахів і присмаків, зберігаючи природні аромати інгредієнтів без дріжджового відтінку.



Без піноутворення:

Формула розроблена так, щоб забезпечити чисте бродіння без зайвого піноутворення, що робить процес ще простішим і акуратнішим.

Завдяки вдосконаленій формулі, наші турбодріжджі забезпечують не тільки зручність, але й надійний результат кожного разу. Вони розроблені для тих, хто цінує якість і хоче отримувати найкраще з кожної партії своїх домашніх напоїв.



ДОЛУЧАЙТЕСЬ
ДО НАШОЇ
СПІЛЬНОТИ

ТИСНИ

ПІДСУМКОВА ДОСЛІДНИЦЬКА ДЕГУСТАЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТОВОГО ВІСКІ

23 грудня в Києві відбулася підсумкова дослідницька відкрита дегустація українського крафтового віскі, організована Асоціацією крафтових дистилерів України та Дніпровським осередком Асоціації в рамках Проєкту «Дослідження стану та розвитку ринку міцного КРАФТУ в Україні».

МЕТА ПРОЄКТУ

Дослідити поточну ситуацію на ринку, визначити стилістичні особливості та перспективи розвитку, виявити проблеми й надати виробникам рекомендації щодо підвищення якості та конкурентоспроможності українських міцних напоїв.

Першою категорією, взятою для аналізу, став віскі.

ДОСЛІДЖУВАНІ ЗРАЗКИ

На розгляд професійної дегустаційної комісії було представлено 30 зразків віскі з різних куточків України, зокрема: Харків, Дніпро, Миколаїв, Львів, Южне (Одеська обл.), Вінниця, Стрий, Хмельницький, Новгород-Сіверський (Чернігівська обл.), Київ, Микуличин (Івано-Франківська

обл.), Охтирка (Сумська обл.).

ЕКСПЕРТНА ДЕГУСТАЦІЙНА КОМІСІЯ

До складу експертної комісії увійшли провідні фахівці алкогольної індустрії:

Іван Бачурін – Президент Асоціації сомельє України, керівник дегустаційної комісії конкурсу INDEPENDENT CRAFT (Премія Ukrainian Craft Spirits Awards), викладач Української Академії дистиляції, автор Spirit Course.

Олексій Отрашевський – Brand Ambassador Sante-Alko, член Асоціації сомельє України.

Валерій Календар – поціновувач, дегустатор і колекціонер.

Олексій Дуров – член правління Асоціації сомельє України, менеджер із розвитку та бренд-амбасадор компанії Медовий Спас.

Денис Ревін – шеф-сомельє Bad Boy: свій магазин алкоголю, член Асоціації сомельє України.

Тимур Ражабов – партнер Paravoz BarScience, Brand Ambassador WTeam, викладач Wine Time Academy та Української Академії дистиляції, організатор Ukrainian Spirit Course,

член Асоціації сомельє України.

Платон Близнюк – понад 15 років у сфері міцного алкоголю, учасник проєкту Scyflon (український незалежний ботлер), випускник Burn Stewart Whisky Academy (Шотландія).

Тимур Дорофеев – літописець бару БарменДиктат (Київ), автор книги «Коктейльний канон» (2020), редактор проєкту Drinksetter, амбасадор міцного алкоголю Fozzy Group.

Дякуємо Whisky Corner Шотландський дім-ресторан за гостинність та теплу, дружню атмосферу.



КОМЕНТАРІ ЕКСПЕРТІВ

Платон Блазнюк

Якщо казати про українську крафтову дистиляцію, про тих людей, які це роблять, я на 100% певний, що рух у правильному напрямку, що люди розуміють, що вони роблять.

Інколи їм трішки не вистачає розуміння глибини питання, наприклад, що таке бурбон і чому він так називається, тобто якщо вони пишуть бурбон, то це, можливо, не бурбон, і так далі. Просто вони роблять щось своє, спираючись на свій досвід і на свою органалептику. А також, вони спираються на ментальність їхнього кола. І це також дуже важливо.

Що хотів би виділити? Мені дуже сподобався 13-й зразок – медовий віскі Кром Віталія. Він просто ні на кого не хотів бути схожим. Він займається медом і зробив те, що дуже аутентично.

Також я виділив хлібне вино, пшеничний солод Онищенко Сергія. Це самодостатній продукт, який мені сподобався і на конкурсі (INDEPENDENT CRAFT/2024), і зараз.

Також для мене став таким запитанням, але цікавим, бурбон три зірочки Недашовенко Віктора. Я його залишив, з ним сидів, смакував, і він працював, він дуже цікавий, це точно якась неоднозначна історія, але я його відмітив.



Те, що без питань, я підкреслив бурбон Милай. Він прямо попав в категорію бурбон. 16-й зразок віскі, Чупир Вадим. Там без жодних якихось моментів: ячмінний солод на 90 відсотків і солодовий карамельний імпорт 10 відсотків. Так, це було дуже смачно!

Ще підкреслю 20-й зразок – віскі Молт, Сингл Каск, Машбіл Барбер, 100 відсотків солодовий ячмінь, тут прям неймовірно класно. Також відмічу 23-й зразок – віскі «Шельма» Євгена Сухецького (Геньо та Вовкулака) та зразки Олега Янкового – 26-й Димок/Smokey та 30-й – Баррік Порт, 100% ячмінний солод, суб'єктивно десь трішки перегин, але я його допив, мені особисто він сподобався.

Валерій Календар



Не всі українські виробники віскі розуміють, що вони роблять. Їм треба пробувати віскі, щоб краще відчувати смак, аромат, післясмак. Їм треба розуміти, що повинно бути в кінці. Деякі віскі взагалі не можна так назвати, деякі віскі можна назвати суперовими.

Наприклад, що мені сподобалося? Сьомий зразок, бурбон «Три зірочки» Недошовенко Віктора я взагалі залишив. Він розвивається, він міняється.

11-й зразок, віскі житній Зібарєва Володимира – найкращий, на мою думку.



20-й зразок, односолодовий віскі з однієї бочки, 100% ячмінь Валентина Бабія (Negotsiant) – найбільш аутентичний.

Представлені димні віскі можна порівнювати з односолодовими віскі Шотландії – вони візьмуть менше по балам, але відповідати будуть. Скажімо, їх можна порівнювати з островними віскі Шотландії, відповідно, бали трішки менші, але не набагато.

Олексій Дуров



Хочу сказати, що виробники намагаються зробити бурбон для того, щоб, скажімо так, відповідати якось розумінню споживача – це те саме, як в Україні роблять ігристе вино за технологію шампанського і назвають його просеко.

В даному випадку навіть більшість зразків не були схожі на бурбон, але я би хотів би виділити сьомий зв'язок і восьмий, які реально відповідають характеристикам бурбона. А так взагалі Олег Янковий, певно, може бути іконою стилю у роботі з різними бочками: херес, мадейра, марсала. Дуже цікаво, дуже смачно.

Наше прохання, від усього ареопагу журі, поціновувачів і сомельє, просто трішки збільшити кондицію, по різному в різних зразках. Наприклад, марсалі та сотерну вистачить сорока трьох, іншим трішки більше. Крім Олега, 20-й зразок, це був Валентин Бабій (Негоціант), чудовий зразок, дуже смачно, цікаво, сподобалося. 16-ий зразок – автор віскі Чупир Вадим, це дуже цікаво, гарно і чудово зроблено.

І я хотів би виділити номер 13, гарний зразок – віскі медовий, Кром Віталій, а також 11 – віскі житній Володимира Зібарева. Дякую за чудові напої.

Олексій Отрашевський

Дуже вражений, в принципі розвитком українських виробників віскі. Але є деякі моменти... Якщо казати про виробників віскі, які намагаються зробити віскі в категорії борбону, то потрібно трішечки більше вчити «матчасть» – історію цього продукту, його виробництво, органоліптичні властивості, і не намагатися називати те, що робиться в Україні, якимись категоріями міжнародними. На сьогоднішній день, в принципі, все сприяє тому, щоб розвинути якусь власну категорію того чи іншого міцного алкоголю чи дистиляту, виготовляемого на нашій землі і зробити це в унікальному стилі.

Що стосується виробників, які

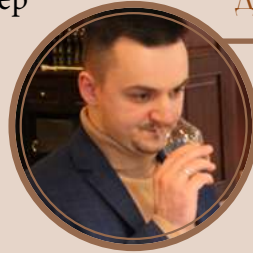
працюють в категорії невитриманих дистилятів, цих зразків було не так багато, але те, що ми продегуствували, а саме номер один, пшеничний солод від Онищенка Сергія, було зроблено гарно, та все ж таки потрібно трішечки попрацювати, бо в смаку хотілося б відчувати ту ж саму інтенсивність, яка була і в носі. Серед виробників, які грають у категорії бурбонів, хотілося би виділити те, що казали вже мої колеги, це напій Недошовенко Віктора з трьома зірочками, це номер 6 під назвою Мелані (Привала Олексій), і номер 11 – житній продукт від Зібарева Володимира.

Якщо підкресити категорію воробників, які все ж таки воробляють продукти в категорії солодового віскі, то на сьогоднішній дегустації, мабуть, це було більше всього емоцій, тому що більша кількість якісних продуктів зроблена саме ціми воробниками.

Тому побажання саме від мене – в першу чергу не думати про комерційність, а думати про той стиль, якому має відповідати кінцевий продукт. Тому що комерційний продукт зробити не можна сказати, що достатньо просто, але зробити продукт, який відповідає всім традиціям цієї категорії, це досить складно. Тому бажаю знати історію, пам'ятати про традиції і прагнути воробляти щось, що буде надавати більше

унікальності продуктам, які створені саме в Україні.

Денис Ревін



Дуже пишаюся тим, що, в цілому, у нас відбувається розвиток крафтової дистиляції, розвиток того, що ми можемо назвати віскі, особливо цікаво робити щось унікальне, автентичне, як український віскі, щоб не копіювати стилістику тих або інших країн, а робити щось своє. Якщо казати про ті зразки, які були сьогодні представлені, то дуже раджу всім виробникам мати трішечки більше розуміння в тій або іншій категорії, коли ви подаєте свій напій. Наприклад, якщо це бурбон, він повинен відповідати якимось мінімальним стилістичним критеріям того, що можна звати бурбон.

Трішки більше поглибити теорію, почитати, і звісно багато куштувати, пробувати, без цього ніяк. Потрібно мати якусь точку, до чого ви прагнете, що ви хочете зробити. Або ви хочете зробити щось реально своє українське, або ви хочете прагнути до якихось відомих історій. Тому більше куштуйте, щоб мати більше розуміння.

Якщо казати про сьогоднішні релізи, що були представлені, мої особисті вподобання в категорії «хлібне вино», це перший реліз – пшеничний солод 100%, Онищенко Сергій, було смачно, цікаво.

У категорії «бурбон» доволі не-



поганий сьомий зразок на альтернативі – бурбон «Три зірочки» Недошовенко Віктора, але, чесно не зовсім зрозумілий. Також можу виділити восьмий зразок, «Мелай» Геньо та Вовкулака, це максимально влучна історія з бурбоном.

Тімур Дорофєєв

По-перше, хлібне вино, перша категорія. Я вважаю, що це потенційно дуже цікава категорія, тому що це саме те, що і бажалося, навіть не бажалося – що і було тією самою автентичною українською горілкою. Вони грають у вищій лізі і питання до них теж як до гравців вищої ліги. Тобто там вже хочеться ще дотягнути і буде взагалі просто якась амброзія.

Ну і взагалі дуже приємне враження. Доволі багато смачних напоїв, із того, що ми пробували, жодного прямо позорного зразку не було. Хотілося, авжеж, щоб було все прямо супер-пупер смачне. І такі зразки були, я думаю, що всі вже сказали про бурбон «Три зірочки» Недошовенко Віктора, «Мелай» від «Геньо та Вовкулака» – дуже-дуже-дуже класно.

Що ще можу сказати про віскі, про солодові віскі зокрема – я відмітив 16-й зразок віскі Чупир Вадима та 20-й – віскі Валентина Бабія. Дуже класно.

24-й зразок – ячмінний односолодовий віскі Газзаєва Василя, це прям, я поставив 3 знаки оклику –

це мене прям взагалі розірвало, це дуже класно.

Можна сказати, що стопудово ми розвиваємося в правильному напрямку, стопудово рівень зростає, що не вистачає декому, це те, що у рекламному бізнесі називають «насмотреність», «напитість», я б сказав. Треба дійсно більше пробувати комерційних класних зразків, а може навіть не комерційних, щоб просто розуміти, що таке серйозний міжнародний рівень, бо я думаю, що ми цілимося насправді на міжнародний рівень.

Зрозуміло, що в деяких випадках, розумієш, що люди роблять щось для свого кола, в інших випадках розумієш, що люди ціляться саме на більш широку аудиторію, це теж цікаво, але щоб це розуміти, це треба додавати в опис, мабуть. Це моя думка.

Тімур Ражабов

Що стосується бурбона, то мене вразив восьмий зразок – бурбон «Мелай» Геньо та Вовкулака.

На смак все класно. Дуже смачно. Тобто, повністю відповідає назві бурбон.

Все, що було до нього, ну... нормально, але не бурбон.

Не зовсім я зрозумів тенденцію витримувати кукурудзу в бочках з-під вина. Вино там повністю знищує кукурудзу. Кукурудза не має по-

тенціалу сама по-собі. Жито – так, має потенціал, кукурудза не має. І... Так, цікаво – бурбон там десь в чомусь витриманий, але я не зовсім зрозумів. Але, разом з тим, це має право на життя. І так також можна. Але це на бурбон. Бурбоном був 8-й зразок, ось це 100% бурбон.

Також мені сподобався 26-й – віскі Димок/Смокі Янкового Олега. Там є ще питання про те, що треба підвищити міцність, не 40, а 43, 46, щоб дати більше тіла, об'єму тощо.

Але те що іде така еволюція семимильними кроками, це відчувається.

Іван Бачурін

Прекрасна динаміка крафтових виробників віскі, які є в Україні.

Це складність, претензія, свої стилі. Запросто виділяються різні виробники. Чистота і формування стилю. На даний момент я бачу, перспективу фінансових вкладень. Чому? Тому що в ці речі можна вкласти смішні гроші й отримати чудовий результат. Крім цього, я можу сказати, що такі зірки, як Вовкулака, Онищенко, Бабій і, звісно ж, Янковий – унікальні розливи... У нас в країні можна робити чудові зразки віскі.

Резюме – так, щось є сенс допрацювати, але загалом ми маємо майбутнє, і я сподіваюся, що ми будемо володіти своїм майбутнім, ми його сформуємо.



МЕЛОДІЇ ТА РИТМИ СВІТОВОГО МІЦНОГО КРАФТУ

Грані склянки за 2024 рік



СЕРГІЙ ШЕВИРЬОВ
ВІЛЬНИЙ ЖУРНАЛІСТ

Загостривши свій погляд, до...орліного, виділимо кілька дуже цікавих моментів, які мали місце в минулому році у міцних крафтових практиках закордонних колег.

Отже, спочатку – кілька поглядів на найнезвичайніші релізи, що відбулися на глобальному ринку в 2024 році.

Загалом усе досить яскраво.

Як завжди повно будь-яких екологічних варіантів – від си-

ровини до упаковки.

Зокрема, паперові пляшки та різноманітні варіації на тему залізних ємностей любих форматів – від каністр, до фляг...

Є незвичайні смаки, на кшталт невитриманого дистилату зі смаком соєвого соусу, буряків та гарбуза (ми теж можемо запропонувати щось).

Також бачимо відроджені стародавні рецепти (куди без них).

А є просто гіперпретензії на

оригінальність на кшталт уіски Johnson Reserve Ascension, який потрапив до Книги рекордів Гіннеса за те, що був витриманий перед розливом у 33 різних бочках з різними напоями із різних частин світу.

Ще з зовсім незвичайного – фінський «гарячий» уіски Kuro Sauna Stories No. 1.

Він знаходився у ромових бочках, вміст яких нагрівався у сауні до температури +50.

Таким чином, вважають творці, бочки починали «пітніти», а з ним, так би мовити, виходили всі шлаки, як це в саунах і буває...

Загалом же, основним постачальником новин, причому не тільки в політичній площині, були Штати.

Бувавально перед Новим роком там офіційно визнали категорію «американського односолодового уіски». Відтепер напис на пляшці American Single Malt Whiskey означає, що він відповідає певним вимогам, серед яких:



- має бути дистильований і витриманий у США та на одній курні;
- зроблений із ферментованого сусла солодового ячменю;
- витриманий у дубових бочках об'ємом не менше 100 літрів;
- бутильований при міцності щонайменше 40 градусів.

До слова – останній раз законодавство по уїски оновлювалося в США 52 роки тому...

ВИТРИМКА НАШЕ ВСЕ

Ще один момент на який необхідно звернути увагу – витримка напоїв.

Мікро-, або експрес-виховання, практики вже давно освоєні нашими майстрами, теж нині в ході західних колег.



Але є і щось нове – амфорна – як основна, так і фінальна витримка.

Незважаючи на те, що амфора народилася більше шести тисяч років тому, її використання у виноробстві тільки набуває розмаху, а ось для міцних – це зовсім новинка.

«Спірит» в амфорах, зародження тренду, який тільки починається.

Втім, вже є п'ять визнаних грав-

ців (їхні імена у спецрепорті, пізніше), які уважно вивчають його численні сильні та слабкі сторони.

А, також, доречі – в числі «глевкових» експериментів є історії і з методом квеври, що підтверджує – увага до різкотемпературного впливу на ємності з алко залишається актуальною...

НУ Й, ТРОШКИ О ПЕРСПЕКТИВАХ.

Очікується, що постійні зміни у перевагах споживачів з появою здорових продуктів харчування та екзотичних уподобань сприятимуть зростанню світового ринку крафтових спиртних напоїв у найближчі роки...

Також, зростання числа винокурень крафтового спирту збільшить продаж міцного крафту.

Наприклад, за даними Американської асоціації крафтового спирту, у 2018 році кількість крафтових гуралень у Сполучених Штатах була 1835 гуралень – сьогодні ж, більше 2000.

Високі класні готелі та ресторани

прагнуть додати крафтовий спирт у своє портфоліо.

Крім того, у зростаючій культурі пабів та нічних клубів бізнес із виробництва крафтового спирту набирає обертів у різних частинах світу.

Ну, а загальна ситуація така – європейський ринок міцних спиртних напоїв готовий до сталого зростання до 2028 року.

Прогнозується, що європейське виробництво міцних спиртних напоїв зросте з 29,6 млрд євро у 2023 році до 32,9 млрд євро до 2028 року, збільшуючись із середньорічним темпом 1,8%.

Й ще один аспект – відомі гравці галузі – транснаціональні корпорації сьогодні підішли до різних видів діяльності та стратегій, які передбачають, у тому числі, й активне придбання суто крафтових виробництв. Тож впровадження нових маркетингових методів, розширення портфеля продуктів, злиття та поглинання – це, теж перспектива для крафту!!!



ГІРКЕ ЧИ ПЕКУЧЕ?

ДЕТАЛІЗАЦІЯ СМАКОВИХ ВІДЧУТТІВ

Шановний читачу, в цій статті йтиметься про два різні смакові відчуття, які в побуті дуже часто плутають і називають некоректно з точки зору промислового-професіонала. Це «гіркота» і «печіння».

ЧАСТИНА 1 ГІРКІ БОТАНІКАЛИ

Дуже часто гострий перець називають «гірким», абсолютно не надаючи цьому значення, розуміючи сенс сказаного в контексті. Але в професійному світі смакових і нюхових відчуттів термінологія має точно відповідати характеру впливу ботанікалу на рецептори язика або носа. Інакше плутанина неминуча.

Загальноприйнята думка, що різні види сосочків язика сприймають різні смаки – не зовсім коректна. У 1901 році німецький учений Давид Хеніг

у своїй праці «Zur Psychophysik des Geschmackssinnes» дійшов висновку, що, хоча різні частини язика можуть незначно відрізнятися за швидкістю реакції на той чи інший смак, інтенсивність смаку визначається ними рівноцінно. Цей же факт, що будь-яка зона язика може зафіксувати будь-який смак, був підтверджений пізніше іншими дослідниками. Одне з них виконала 1974 року дослідниця Вірджинія Коллінгс (Пітсбурзький університет) і ще раз підтвердила, що всі смаки відчуються на всіх частинах



язика. Версія, що лежить в основі уявлення, що різні частини язика реагують на смак по-різному, народилася з некоректного перекладу праці Хеніга на англійську мову психологом



ОЛЕГ ГРОМОВ

Лікар, кандидат медичних наук, дистилер, ТМ Dr. Gromoff, виробниче об'єднання Entuziast

Гарвардського університету Едвіном Борінгом.

Якщо говорити про гіркоту, необхідно згадати, що це відчуття в роті можуть спричиняти амінокислоти, складні ефіри, феноли, флавоноїди, терпени, органічні та неорганічні солі, а також ще деякі хімічні сполуки. Існує низка ботанікалів, що містять у своєму складі ці речовини і, відповідно, мають гіркий смак. Причому, різні структурні елементи рослини можуть мати гіркоту більшої або меншої інтенсивності.

Ботанікалі, що містять гіркоту та традиційно використовуються в Україні – полин гіркий, тирлич жовтий, лепеха болотяна, гірчак зміїний, вахта трилиста, деревій і пижмо.



У світовій практиці під час виготовлення біттерів, апетитивів і дижестивів активно застосовують кору хінного дерева, кору ангостури, полин альпійський, полин понтійський (римський) і алое. Для деяких напоїв використовують плівку з часточок грейпфрута.

КОРА ХІННОГО ДЕРЕВА

Містить лікувальну речовину - алкалоїд хінін із сильним гірким смаком, що має жарознижувальні та знеболювальні властивості, а також виражену дію



проти малярійних плазмодіїв (збудника малярії).

Хінін знижує збудливість центральної нервової системи і чинить помірну заспокійливу дію, завдяки чому його ще на початку ХХ століття досить широко застосовували в різних комбінаціях із бромідами, заспокійливими травами на кшталт валеріани, собачої кропиви та глоду в разі нервового виснаження.

Активно застосовується у виробництві безалкогольних напоїв – тоніки Schweppes Bitter

Lemon, Schweppes Indian Tonic Water, Evervess, Chillout. Наявність хініну в складі напою вказують на етикетці.

Входить до складу багатьох алкогольних напоїв як гіркота.

АНГОСТУРА (ГАЛІПЕЯ ЛІКАРСЬКА)

Рід дерев'янистих рослин сімейства Рутові. Ареал знаходиться в Південній Америці, пролягаючи територією Болівії, Колумбії, Венесуели та Бразилії. Кору цих рослин іноді використовують як лікарську сировину і для приготування настоянок. Вона входить до складу популярного у Венесуелі біттера «Ангостура», названого на честь міста у Венесуелі. Це дуже популярний



венесуельський алкогольний напій, концентрований біттер. Крім гіркої кори до складу напою входять екстракти шкірки помаранча, кореня тирличу, імбиру та аптечного дягеля, кори хінного дерева, мускатного горіха, гвоздики, кардамону, калгану галанга, кориці, квітів мускату і сандалового дерева. Точний спосіб приготування ангостури

тримається в секреті. Її міцність становить близько 45 %.

Вперше приготований у 1824 році у венесуельському місті Ангостурі військовим хірургом боліварської армії Йоганном Зігертом, для зменшення побічних ефектів від тропічного клімату. Через те, що в Ангостурі розташовувався важливий торговий порт, у нього заходили кораблі з усіх куточків світу, - лікар почав прописувати свою настоянку морякам, які скаржилися на морську хворобу. Так червоно-коричневий біттер почав поширюватися світом. У 1830 році доктор Зігерт став виробляти лікувальний напій у комерційних цілях. Він експортував його в Англію і Тринідад. Згодом популярність ангостури зросла, про неї дізналися в Європі та США. Зараз «Ангостура» випускається в основному компанією «House of Angostura», зареєстрованою в Тринідаді і Тобаго.

Початково настоянку використовували як ліки, але незабаром вона стала незамінною частиною багатьох коктейлів; «Ангостура» вживається в дуже маленьких дозах – щоб надати коктейлю незабутнього смаку й аромату, достатньо всього лише кількох крапель.



АЛОЕ АФРИКАНСЬКЕ

Росте повільно і цвісти починає на четвертому-п'ятому році життя. Розмножується насінням, посіяним навесні або вліт-



ку. Сходить через три тижні після посіву. Природні місця поширення – пагорби і рівнини з піщаним ґрунтом і помірним кліматом без заморозків, зі спекотним і вологим літом, з кількістю опадів на рік від 600 до 700 мм. Поширене в Східній Капській провінції Південної Африки.

У соку алое в малій концентрації міститься алкалоїд алоїн. Деякі фармацевтичні компанії вважають його канцерогеном, але довести їм це не вдалося, тому багато виробників алкоголю застосовують його в аперитивах і дигестивах. Гіркоти напою надає внутрішня поверхня оболонки листа, очищена від слизової м'якоті. Такому відомому біттеру, як «Fernet Branca», алое

надає особливих якостей: хінін, лепеха, тирлич та інші рослини додають не тільки гіркоту, а й певну рослинну або квіткову нотку. Алое дає тільки гіркоту. Якщо виразити інтенсивність гіркоти рослин кольором, алое було б чорним, як вугілля. Необхідно, однак, врахувати, що шкірка листка алое при сушінні на повітрі або під час мацерації в спиртовмісній рідині окислюється і змінює колір із зеленого на бордовий, забарвлюючи при цьому напій.

ПОЛИН АВСТРІЙСЬКИЙ (САЛЬПІСЬКИЙ) ТА ПОЛИН ПОНТІЙСЬКИЙ (РИМСЬКИЙ)

Полин австрійський (полинок, рис. 1) – напівчагарник, вид роду Полин сімейства Айстрові. Широко поширений у Європі. Росте в Альпах, на гірських луках, стебло досягає висоти 25-35 см. Вкрита білуватим повстяним опушенням рослина з ароматним запахом, що нагадує благородний чоловічий парфум. Гіркоти в смаку мало, відчувається слабо, ароматика домінує над смаковими якостями ботанікала.



рис. 1

Полин понтійський (олександрійський, римський, рис. 2) – вид трав'янистих рослин із роду Полин родини Айстрові. У Західній Європі з XVI століття в



рис. 2

невеликій кількості вирощується як ароматична рослина для різних спиртних напоїв. Має приємний аромат квітів і цитрусових. Гіркоти в смаку також мало, відчувається слабо, ароматика домінує над смаковими якостями ботанікала.

ГРЕЙПФРУТ (ПОМПЕЛЬ-МУС ГРОНОВИДНИЙ)

Субтропічне вічнозелене дерево, важлива плодова культура; таку саму назву мають плоди цієї рослини, що досягають у діаметрі 10-15 см. Є випадковим гібридом помело й апельсина. Першим повідав світові про грейпфрут валлійський ботанік-священик Гріффітс Г'юджес у 1750 році.

Зовнішній тонкий шар

цедри (флаведо) багатий на ефірні олії, що містять цитрусову ароматику і характерну грейпфрутову гірчинку. Ефірні олії грейпфрута використовують у



кондитерському та лікєро-горіланому виробництві. Є простий спосіб позбутися гіркоти в смаку м'якоті плода грейпфрута – зняти напівпрозору шкірясту плівку, що вкриває кожну часточку плода, в якій і зосереджені головним чином хінна кислота та гіркі глікозиди. Крім того, гірка плівка, що оточує м'якоть, містить біофлавоноїд нарингін, він діє як антиоксидант і знімає негативні наслідки після прийому алкоголю, а також допомагає печінці активно спалювати жири, прискорює обмін речовин, пригнічує апетит і знижує рівень холестерину в крові.

Висушена плівка може зберігатися досить довго, а під час настоювання у спиртовмісній рідині забарвлює настоянку в блідо-жовтий колір, що дає мож-

ливість використовувати цю гіркоту при виготовленні білого вермуту або інших світлих напоїв. Надає напою характерної «грейпфрутової» гіркуватості з легким цитрусовим ароматом.

ПОЛИН ГІРКИЙ

Багаторічна трав'яниста рослина сріблястого кольору з сильним ароматним запахом і знаменитою полиною гіркотою; типовий вид роду Полін родини Айстрові. Одна з найдавніших лікарських рослин. Росте



на перелогах і польових межах, уздовж доріг, біля будинків, на засмічених луках, городах, на лісових узліссях. Абсинтин, що міститься в листі, пригнічує розвиток рослин, що ростуть поблизу. За рахунок подразнення закінчень смакових нервів у порожнині рота діючі речовини полину посилюють функцію залоз шлунково-кишкового тракту (посилюючи виділення жовчі та панкреатичного соку). Дія ефірної олії на центральну нервову систему подібна до камфори, вона зумовлює протиза-

пальну та послаблювальну дію рослини.

Надземна частина полину гіркого в період цвітіння, листя – до цвітіння, містять сесквітерпенові лактони, гіркі глікозиди (абсинтин, артабсин, анабсинтин та ін.), що надають рослині своєрідного гіркого смаку.

Екстракт полину гіркого використовують для приготування абсенту (дистилят спиртової настоянки з полину гіркого та інших трав). Саме цей інгредієнт надає абсенту специфічного, неповторного смаку. Полін – один з основних компонентів у вермуті, а також у деяких спиртових настоянках.

ТИРЛИЧ ЖОВТИЙ

Зустрічається в Малій Азії, Центральній і Південній Європі (в



Альпах). Рослина містить глікозиди генціопікрин і амарогенцин, що зумовлюють її гіркий смак, алкалоїд генціанін, іридоїди, флавоноїди та дубильні речовини. Гіркоти, що містяться



в корені тирличу, стимулюють секрецію і моторну функцію шлунково-кишкового тракту, покращують травлення і засвоєння їжі.

Коріння тирличу використовують у пивоварінні для надання пиву своєрідної гіркоти («оксамитового» смаку). В Австрії готують горілку «Енцерлер», настояну на корінні; у Баварії з коріння жовтого тирличу дистилують шнапс Енціан. У Франції його використовують для створення лікеру Сюз, вперше створеного в XIX столітті Henri Porte. В Іспанії тирлич входить до складу лікеру Palo Tunel, що виготовляється на острові Мальорка.

Заготовляють коріння восени. Його складають у купи для ферментації, при цьому посилюється ароматика і гіркий смак. Сушіння – повітряне або теплове за температури 50-60 °C.

ЛЕПЕХА ЗВИЧАЙНА, АБО ЛЕПЕХА БОЛОТНА, АБО ЛЕПЕХА ОЧЕРЕТЯНА, АБО ІРНИЙ КОРИНЬ

Вид прибережних, водних і болотних багаторічних трав із монотипного сімейства Аїрні. Виростає в Південно-Східній Азії, Європі, Північній Америці, на території України.

Застосовується в харчовій

промисловості як пряно-ароматична рослина як замітник лаврового листа, кориці та імбиру. Має пряно-гіркий смак із мильним присмаком, прибрати який можна, опустивши корінь ненадовго в гарячу воду. Аромату не має. Найбільшу цінність мають неочищені кореневища.

Завдяки вмісту акорину посилює рефлекторне відділення



шлункового соку. Чудово працює в аперитивах і дижестивах. У Німеччині та Чехії є пиво з цим коренем, т.зв. «ірне» пиво.

ГОРЕЦЬ (ГІРЧАК) ЗМІНИЙ

Трав'яниста рослина, вид роду Горець сімейства Гречані. Кореневища містять до 25 % дубильних речовин, крохмаль (до 26 %),



оксалат кальцію, аскорбінову кислоту, фарбувальні речовини, галову та елагову кислоти, катехін. Має виражений гірко-пряний смак.

Використовують у лікеро-горілчаній промисловості.

БАХТА ТРИЛИСТА

Росте в помірному кліматі Північної півкулі, від арктичних до субтропічних зон Європи, Азії та Америки.

Зустрічається на торф'янистих і мінеральних ґрунтах, на сфагнових болотах, по берегах стоячих і повільно поточних водойм.

У листі вахти виявлено флавоноїди гіперазид і рутин, гіркі глікозиди логанін, сверозид, меніантин. Використовується для збудження апетиту, підвищення тонуусу, поліпшення виділення шлункового соку і



перистальтики шлунково-кишкового тракту. Спиртовий настій має різко виражений гіркий смак зі слабкою ароматикою.

ДЕРЕВІЙ ЗВИЧАЙНИЙ

Багаторічна трав'яниста рослина; вид роду Деревій родини Айстрові.

Надземна частина в період цвітін-



ня містить флавоноїди, алкалоїди ахіл-
леїни, кумарини, аконітову кислоту,
гіркі та дубильні речовини. Запах
рослини слабоароматний, смак
слабо- і приємно пряний і терпкий.
Як прянощі використовують ли-
стя і суцвіття, але без стебла. Суху
подрібнену рослину та ефірну олію
застосовують для аромату ліке-
ро-горілчанних виробів під час при-
готування гірких настоянок.

ПИЖМО

Рід багаторічних трав'янистих рос-
лин і чагарників родини Айстрові.

Загальнослов'янське слово «пи-
жмо», що позначає як весь рід за-



галом, так і багатьох його окремих
представників, можна вважати та-
ким, що походить від польського
«різто» або чеського «різто», що
означає мускус (сильний запах ор-
ганічного походження).

Більшість представників роду
Пижмо справді мають вельми
сильний і досить близький за від-
тінком ефірно-смолистий запах,
причому запах цей виходить від
усіх наземних частин рослини.
Пижмо бальзамічне понад три
тисячі років культивують як хар-
чову, лікарську і пряно-аромати-
чну рослину. Гіркота з різко вира-
женим бальзамічним ароматом.

Усі перелічені вище ботанікалі
додадуть напою гіркого смаку, що
віднесе його до групи біттерів.

Другу частину статті, присвяче-
ну пекучим ботанікалам, читайте
у наступному номері журналу.

З повагою,
Dr. Gromoff®

Література:

1. Эми Стюарт «Хмельной ботаник» Питер, 2015 г.
2. Лікарські рослини (ен-
циклопедичний довідник).
– Київ, Головна редакція
Української Радянської ен-
циклопедії, 1991 р.
3. Пряности. Г.М. Рыбак.
Л.Р. Романенко, О.А. Ко-
раблёва. – Киев, «Уро-
жай», 1989 г.
4. Дудченко Л.Г., Козья-
ков А.С., Кривенко В.В.
«Пряно-ароматические
и пряно-вкусовые рас-
тения» – Киев, «Наукова
думка», 1989 г.
5. Інтернет-ресурс: [https://
uk.wikipedia.org/wiki/%D
0%93%D0%BE%D0%BB%
D0%BE%D0%B2%D0%BD
%D0%B0](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0)

Більше про традиційні та екзотичні ботанікалі, їх поєднання
у напоях та вплив рослинних компонентів на організм на курсі
МАЙСТЕРНЯ ДЖИНУ ТА НАСТОЯНОК
наживо в листопаді в Українській Академії Дистिलाції.

В ПРОГРАМІ:

- Історія та класифікація джину.
- Методи виробництва.
- Розробка ботанічної рецептури.
- Індивідуальна оцінка ботанічних сумішей та дистилатів.
- Лабораторні та виробничі потужності для виробництва.
- Дегустація напоїв всесвітньо відомих брендів.



ДЖИН ДІАЛЕКТИКИ

Створювати гарні продукти, які подобаються собі й іншим, зібрати навколо себе спільноту шанувальників – це мрія і, певною мірою, мета кожного виробника. Коли напоєм постійно цікавляться, чекають виготовлення чергової партії, із задоволенням споживають і рекомендують друзям і знайомим – це найкраща нагорода для крафтяра.

Але, одночасно, така популярність вимагає великої відповідальності, оскільки необхідно підтримувати стабільно високу якість та впізнаваність напоїв, постійно забезпечуючи досягнутий високий результат. І не маєш схибити, бо шанувальники – народ примхливий...

СЕКРЕТ СТАЛОГО УСПІХУ

Як досягти цього недосяжного? Насправді, можливо. Лише віднайти вдалу рецептуру, дотримуватись її, використовувати такі самі за якістю інгредієнти, забезпечувати сталу технологію виробництва... Іншими словами – забезпечувати стабільність під час створення напоїв.

Незважаючи на те, що ця думка виглядає доволі простою і

очевидною, більшість крафтовиків залишають її поза увагою. Бо зерно воно і є зерно – в того ж фермера беру що й минулого року. А фермер у цьому році змінив насінневий матеріал чи інакше обробив посіви... Та й яблука для кальвадосу з того самого саду що й торік. А цього року було багато дощів влітку...

Тож, результат може відрізнитись, іноді помітно. Крім того, постійна жага творчості вимагає експериментувати і з технологією, і з обладнанням. І все,



ОЛЕГ УМАНСЬКИЙ
дистилерія
FAINEZILLIA

звісно, задля поліпшення якості та кількості напоїв...

Тому інколи шанувальники, приходячи на чергову виставку, або замовляючи напої поштою, можуть отримати трохи не те, на що очікували. Виникають сумніви. Втрачається певна “магія” довіри до бренду. Це, до речі, часто відбувається з індустріальним алкоголем – нові марки видають продукцію високої якості, але згодом, “присадивши” клієнтів на бренд, починають економити на техпроцесах, що впливає на якість. Саме це є однією з основних причин переходу адекватних питущих громадян до крафтових напоїв. Тож, варто замислитись, як досягти і, головне, утримати стабільну якість своїх напоїв.

Отже, хочу поділитися власним досвідом створення топового продукту на прикладі джину Ukrainian Gin, який виробляється з 2019 року невеликими партіями під торговою маркою General на дистилерії Faine Zillia. Цей джин неодноразово отримував високі оцінки

на дегустаційних конкурсах – велику золоту медаль на конкурсі Independent Craft 2020, золоту медаль на конкурсі Crown Перегону-2021, і, нарешті, знову велику золоту медаль та титул “кращий у категорії” на конкурсі Independent Craft 2024. Тобто, стабільність підтверджено часом...

ДЖИН. ОСНОВИ

Бажання зробити джин з'явилося у мене як тільки почав виготовляти власні напої. Отримавши перший дистилят, став думати що ж з нього можна зробити окрім горілки. Дистилят, звісно, був цукровий, виготовлений на простому апараті з насадками Панченкова, тож зробити з ним щось пристойне було непросто, але я був у захваті від можливостей та перспектив.

Тож, за півроку я вже на повну експериментував із зерном, отримав перше “хлібне вино”, і зрозумів, що копати треба саме у цей бік. Тобто головне – отримувати для напоїв якісну основу і мати змогу виробляти її зразу в раз. Логічно, що через рік у мене з'явилась пристойна ректифікаційна колона, а ще згодом – ББК (безперервна бражна колона). Завдяки цьому обладнанню я зміг отримувати високоякісний, і, головне – стабільно високоякісний пшеничний НДРФ (фактично спирт, міцністю 95,8 – 96,0).

Повторюваність забезпечувалась автоматизацією процесів як першого перегону через ББК (керування нагрівом та швидкістю насосу), так і другого через колону

– автоматика відповідно до виконаних мною налаштувань, керування нагрівом, стабілізацією колони, відбором голів, тіла та хвостів. А наприкінці – ще й промивала насадку у колоні залишками спирту. До речі, ББК завдяки короткочасному контакту бражки з водяною парою, дозволяла отримувати максимально якісний спирт-сирець, без виварених білків та інших характерних для кубової перегонки “ароматів”. Для отримання максимально чистої основи для напоїв – це вкрай важливо. Тож, якісне професійне обладнання та максимальна автоматизація усіх процесів перегонки є першою складовою отримання стабільно якісної основи для напоїв.

Другою складовою є якісна сировина. Треба обирати сировину, у стабільності фізико-хімічних показників якої ви можете бути упевнені. Або які можете контролювати. Спочатку я використовував покупне борошно грубого помелу. Потім, придбавши невеличку крупорушку, почав виготовляти борошно самостійно. Зрозуміло, що ви не зможете впливати на умови вирівнювання зерна, що купуєте, але, принаймні, ви можете замовляти те зерно, яке вам до вподоби, у конкретного фермера, який вирощує його на конкретних полях, за конкретною технологією, одного сорту. І ви можете підібрати якість помелу сировини, яка найбільше влаштує вас для досягнення потрібного результату.

І ви можете контролювати основні фізико-хімічні параметри сиро-



вини за допомогою елементарного лабораторного обладнання, благо літератури щодо цього в мережі більш ніж достатньо. Хоча, чесно кажучи, більшість крафтірів сьогодні особливо не заморочуються щодо лабораторного аналізу – повторюваність за смакоароматикою задовільна, то й добре. Але, звертаю увагу, що ті, хто обрав шлях легалізації виробництва, мусять робити відповідний аналіз, щоб відповідати затвердженням техумов на напої. В Академії дистиляції є відповідний курс [«Майстерня джину та настоянок»](#).

Також важливим чинником є вода. Та, на якій робиться затор, а також та, якою ви робите редукцію при виготовленні напою. Для затору я використовую воду з власної свердловини, в якій багато кальцію та є трохи заліза. Залізо і основна частина кальцію видаляються фільтраційною установкою, а залишки кальцію стають у нагоді дріжджам як додаткова харчова добавка. Воду для редукції готового джину використовую джерельну, перевірену, яка показала найліпші результати, але цілком можливо

використовувати для цього й осмотичну воду.

Нарешті, дріжджі. Експериментуйте і шукайте свій варіант, який найбільше відповідатиме очікуванням у парі “зерно+вода”. Для моїх умов за якістю найкраще підходили турбодріжджі Alcatес, але не дуже гуманна цінова політика та складність знайти їх у великому пакуванні схилили мене до американських дріжджів для віскі та дистилятів, якими користуюся до останнього часу. Але нещодавно спробував дріжджі українського виробника фасування львівської компанії Hot Rod. Працюють трохи довше, але сирець вийшов м'якіший. Тож, думаю зараз про перехід на продукцію національного виробника. Але треба зробити на них ще кілька заторів та про-

аналізувати результати. Бо саме так, не поспішаючи, крок за кроком, треба вносити зміни в налагоджений процес, що стає все стабільнішим.

Кілька слів про приготування затору. Це було досить складно і дуже брудно допоки не придбав ПВК (пароводяний котел) і не зробив для нього автоматику. Після цього процедура затирання суслу стала доволі рутинною з завжди передбачуваним результатом. Запарив, вчасно додав ферменти, дріжджі, перекачав до ферментера – отримав стабільний результат.

Ще раз наголошую - наявність відповідного обладнання є не лише бажанням спростити життя винокура, але є реальною необхідністю для забезпечення стабільних результатів своєї роботи.

ДЖИН. ТВОРЧІСТЬ

Отже, основу для нашого джину виготовлено. Час переходити безпосередньо до приготування напою. З чого почати? Вважаю, з формування ТЗ, тобто вимог до продукту, який ви бажаєте отримати.

Яким він має бути? Якого стилю? М'який або насичений? Легкий чи навпаки жорсткий? Бажано заздалегідь сформувати власне бачення продукту, яке буде коригуватися у процесі його створення. Я, власне, вчинив інакше; як більшість із нас на початку – просто зробив джин з ютубівського рецепта. Це було круто! Але регулярні дегустації індустріальних та крафтових джинів різних виробників, сформували у мене розуміння, що саме мені подобається і що саме я хочу отримати у результаті. Всі ці роздуми було накладено на постійні експерименти, і згодом прийшло розуміння, що у своїй лінійці джинів з одного боку я хочу бачити легкий, нейтральний london dry (схожий на італійський Portofino), який приємно вживати у чистому вигляді або використовувати для легких коктейлів, з іншого боку – насичений, коктейльний варіант, що важко пити у чистому вигляді, але у коктейлі літнього спекотого дня він розкриває себе на 100%. Щоб вони були як дві сторони однієї медалі, взаємодоповнюючи один одного.

Тож, сформувавши основні



вимоги, використовуючи вже накопичений практичний досвід, я став на шлях досягнення потрібного результату.

Першим знову виникло питання сировини. Необхідно було знайти саме ті ягоди ялівцю. Якісні, достатньо зрілі, правильно висушені, без зайвих домішок. Використовую наш, прикарпатський ялівець, поставачальника знайшов собі через кілька спроб і помилок. Щодо інших компонентів засипу для мацерації вимоги ті ж самі – гарна сировина та якісна сушка.

Далі постало питання технології. Зрозуміло, що єдиним прийнятним варіантом для отримання легкого джину лондонського типу є використання джин-корзини, яка забезпечить швидку гарячу мацерацію. Джин-корзина з якою я починав свій шлях джиновара виявилась неефективною



та, до того ж, малої ємності, що не дозволяло отримувати джин у достатній кількості. Тому було замовлено джин-корзину більшого розміру, трохи іншої конструкції. Підбором кількості та взаємовідношення інгредієнтів засипу, швидкості перегону сортування, було досягнуто, врешті-решт, бажаних результатів – Ukrainian Gin було створено



і після кількох перегонів, що показали стабільні результати, презентовано колу шанувальників та згодом представлено на конкурс...

Створення коктейльного варіанту відбувалось довше. Номенклатура засипу в обох рецептах майже однакова, схожі й пропорції інгредієнтів – домінує ялівець з коричнево-цитрусовими нотками. Коктейльний варіант мав бути більш насиченим і більш трав'яним. Рішення знайшлося у іншій конфігурації обладнання – була сконструйована джин-корзина іншого типу, що врешті-решт дозволило отримати бажаний результат – Gin Blue Stream блакитного кольору (звісно, чай анчан) найліпше вживати спекотного дня з тоніком Schwepps Indian – задоволення гарантовано!

РЕЗЮМЕ

Створити якісний та стабільно повторюваний крафтовий продукт цілком можливо. Головне у цьому – самодисципліна, чітке дотримання розроблених технологій, якісна перевірена сировина, інгредієнти та надійне обладнання з максимальною автоматизацією виробничих процесів (людський фактор треба зводити до мінімуму).

Здавалося б, крафт – це творчість. І це, безперечно, так. Саме завдяки пошуку себе, широті своїх поглядів, творчій свободі та чисельним експериментам, спробам та невдачам, ми досягаємо, врешті-решт, бажаного результату і створюємо “той самий” напій. Але після цього ми маємо взяти себе в руки (привіт, самодисципліна), зафіксувати рецептуру і технологію, і суворо дотримуватись їх при подальшому виробництві. Весь технологічний процес має бути розписаний до найменших дрібниць, бо дрібниць у нашій справі немає – мізерна помилка чи недбалість можуть призвести до непередбачуваних результатів. Тому – суворий контроль на кожному етапі. І все буде гаразд – ваш напій знайде своїх шанувальників і довго радуватиме їх своїм смаком та ароматом.

Отака от єдність та боротьба протилежностей у крафті. Діалектика!

Олег Уманський

ТИСНИ



Ukrainian Craft
Distillers Association

Єдина зареєстрована
національна громадська
спілка, що представляє
індустрію крафтових міцних
напоїв в Україні.

Ми є голосом виробників
крафтових міцних напоїв
і виступаємо ініціатором
та захисником інтересів
на державному і місцевому
рівнях



ТИСНИ



+380 67 751 11 10

ukrainiancraftdistillers.com

МИ СТВОРИЛИ КОМ'ЮНІТІ ОДНОДУМЦІВ ДЛЯ:

Обміну досвідом, знаходження
і використання кращих рішень
для досягнення загальних
цілей.

Формування правил, умов і законів
ринку крафтових спиртних напоїв в
Україні.

Лобіювання інтересів і представниць-
ка функція в органах державної влади,
зокрема, розробка та подання законо-
давчих актів.

Реєстрації ТМ і промислових зразків.
Захисту авторських прав. Допомоги
в отриманні ліцензій, сертифікатів,
реєстраційних документів, лаборатор-
них досліджень.

**СТАТИ
ОДИМ
ІЗ НАС**

Юридичного супроводу госпо-
дарської діяльності, вирішення
судових суперечок, консультації.

Підтримки в просуванні товарів у
торговельних мережах, маркетингу, ре-
кламі, побудові бренду.

Участі в міжнародних виставках, вихо-
ду на міжнародний ринок. Організації
місцевих і локальних заходів (фести-
валі, форуми, виставки). Проведення
дегустаційних конкурсів, місцевих і
міжнародних.

Поїздки для обміну досвідом з провід-
ними виробниками (Україна, Європа,
Америка тощо).