



КЛАМП

№ 3/2026



МЕДОВІ РІКИ

пасічники
VS
медовари?

2026

тема номера – мед

**МЕДОВА
ПАСТКА**

історія
міцного меду
у світовому масштабі

**МЕДОВІ
ДИСТИЛЯТИ**

дослідницька
дегустація

БІЛЬШЕ, НІЖ МЕД

ТИХА РЕВОЛЮЦІЯ КРАФТУ

Цей номер народився з відчуття переходу. Переходу від ремесла – до усвідомленої індустрії, від інтуїції – до системи, від локальної ініціативи – до потенційної візитівки країни. Ми говоримо про мед. Але насправді – про значно більше.

Мед у цьому випуску – не лише сировина. Це метафора українського крафту: природного, складного, багат шарового й водночас недооціненого. Він поєднує в собі традицію і ризик, інтуїцію і науку, локальність і глобальний потенціал. І так само, як мед, український крафтовий дистилат сьогодні проходить власний етап ферментації – пошуку форми, мови, ідентичності.

Матеріали номера оголюють ключову напругу галузі: між якістю продукту і недосконалістю правил гри. З одного боку – виробники, які вже мислять категоріями світового рівня, працюють зі смаком, балансом, стилем. З іншого – законодавчі бар'єри, економічні ризики і постійна необхідність доводити право на існування.

Водночас крізь усі тексти проходить спільна думка: крафт в Україні більше не є «хобі». Це – справа. Справа, що формує нову культуру спо-

живання, нову економіку малих виробників і новий образ країни назовні.

Медові дистилати – лише один із напрямків, але дуже показовий. Саме тут найяскравіше видно, як сировина з високою доданою цінністю може або залишатися сировиною, або стати продуктом сенсу. І саме тут виникає головне питання: чи зможемо ми як країна зробити цей крок?

Цей номер – не про відповіді. Він про фіксацію моменту. Про стан галузі тут і зараз: із її смаком, сумнівами, досягненнями й амбіціями.

І якщо коротко – ми на початку.

Далі буде складніше. І цікавіше..

Голова Асоціації
крафтових дистилерів України
Катерина Камишева



2026

ЗМІСТ НОМЕРА

НОВИНИ

КРАФТ ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА

ЗАКОН І ПОРЯДОК

КРАФТ ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА

РЕДАКЦІЙНА КОЛОНКА

МАЙСТЕРНІСТЬ

АВТОРСЬКА КОЛОНКА

ПАРТНЕРСТВО

КРАФТ ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА

РЕДАКЦІЙНА КОЛОНКА

АВТОРСЬКА КОЛОНКА

4 ПОДІЇ ГАЛУЗІ

6 МІЦНА ЗБІРКА

14 МІЦНИЙ КРАФТ 2025

19 PROFİ CHOICE

24 УКРАЇНСЬКІ МЕДОВІ РІКИ

26 ДИСТИЛЯЦІЯ МЕДУ В УКРАЇНІ

30 МЕДОВА ПАСТКА

34 МЕД. ТЕХНОЛОГІЯ ЗБРОДЖУВАННЯ

36 ДОСЛІДНА ДЕГУСТАЦІЯ. МЕД

40 СІЦІЛІЙСЬКИЙ МЕД

46 ГІРКЕ ЧИ ПЕКУЧЕ? ЧАСТИНА 2

КОМАНДА НОМЕРА

РЕДАКТОР ТА УПОРЯДНИК

Катерина Камишева

ДИЗАЙН, ВЕРСТКА

Ольга Бурканова

ЖУРНАЛІСТИ

Анна Нагребельна,

Ольга Тодорюк,

Ольга Бурканова



УЧБОВА СЕСІЯ АКАДЕМІЇ У ІВАНО-ФРАНКІВСЬКУ

Перша виїзна навчальна сесія Академії Дистиляції відбулася!

4 надзвичайно насичені дні на одному диханні, попри новий, незвичний формат роботи, подарували перлини безцінного досвіду команді та викладацькому складу Академії, та зробили нас ще кваліфікованішими та сильнішими.

Особливо додавало натхнення бачити вогник цікавості та щирий подив у очах студентів. Вже наприкінці першого дня вони відверто зізнавалися - такого об'єму інформації не очікували.

Другий день курсу був присвячений двом насиченим та динамічним екскурсіям. Спочатку ми відвідали бондарний завод OLPOL, де сам Ярема Поворознюк, керівник бондарні, розказав і показав увесь процес виробництва та реновації бочок, дав скуштувати аромати бочок від найкращих вин в світі та розмаїття свіжої дубової альтернативи.

Одразу після бондарні ми вирушили у гості до CHARA & GARRA – крафтова винарня на Галичині, де побачили сучасну діючу виробничу лінію та у винному погребі насолодились дегустацією

ігристого, пет-натів, розе, та, звісно, лімітованої серії дистилятів винарні.

Третій та четвертий дні були наповнені практичними та теоретичними заняттями. Студенти опанували основи сенсорного аналізу, роботи з водою, сировиною, дріжджами та бражкою. Дослідили зразки власної води та навчилися самостійно визначати її якість та показники. Дізналися яке буває обладнання та як з ним працювати. Зрозуміли, з чого починається справжнє виробництво та шлях до Дистиляції як до власної Справи. Та найголовніше – доєдналися до нашої великої міцної сім'ї. Адже кожен, хто навчався у Академії, знає – «колишніх» студентів у нас не буває...



**ДИВИТИСЬ
ФІЛЬМ**

«ПОЛІСЬКА КАЗКА» В ІВАНКОВІ

Врамках навчання за сертифікатною програмою курсу «Майстер Дистиляції», група сьомого потоку відвідала ліцензійовану діючу дисти-

лерію «Поліська казка» в Іванкові.

Слухачі курсу на власні очі побачили, як облаштовано компактне, проте зручне виробництво та розпитали про все, що цікавило, головного технолога «Поліських алкогольних традицій» Володимира Басараба.

Напої, розроблені Володимиром, мають високі нагороди дегустаційних конкурсів та вже є на полицях магазинів. Ми продегукували напої, побачили, як саме народжуються рецепту-

ри, розпитали про технологічні процеси та роботу з обладнанням. Особливо корисно слухачам курсу було зауважити, як саме облаштовано виробничі лінії, як налагоджені процеси та відшліфовані рухи – ніхто нікому не заважає, все працює, як точний годинниковий механізм.

Дякуємо команді «Поліських алкогольних традицій» за гостинний прийом та зичимо тільки зростати – у метрах, рецептурах та прихильниках!





ЕКСКУРСІЯ НА ДОСЛІДНУ СТАНЦІЮ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН

дицину й сучасні наукові дослідження.

Два дні пролетіли на одному диханні. Ми охопили тему травництва у історичному та науковому аспектах, на власні очі побачили як виглядають та ростуть рослини, відомі нам лише за назвою, дізналися нове про рослини та їх якості. Прослухали лекцію доктора медичних наук та досвідченого дистилера Олега Громова про ботанікалі у міцних напоях. Скуштували магічні трав'яні збори та найкращі крафтові міцні напої з використанням ботанікалів.

Додому привезли енциклопедичні факти та цікавинки, цілющі чаї, ароматні букетики рідкісних трав, нові знайомства, та незабутні емоції. І вже плануємо наступну подорож! Бажаєте доєднатися – слідкуйте за новинами у соцмережах!

А ви знали, що деревій може вирости під два метри, а походження назви «звіробій» не має жодного відношення до звірів?

Восени Академія повернулася зі справжньої експедиції на Лубенщину – край, де зародився й сформувався осередок української фітотерапії, та який поєднав народні знання травників, монастирську ме-

КАЛЬВАДОСИ. ДОСЛІДНИЦЬКА ДЕГУСТАЦІЯ

Третій сет Дослідницьких дегустацій був присвячений яблучним дистилатам, витриманим та ні.

На розгляд ми отримали 17 зразків дуже різних за концепцією та смаком напоїв. Як зауважив Президент Асоціація сомельє України Іван Бачурін, робота з яблучною сировиною – напрямок для України, безперечно, перспективний за умови сталого розвитку та роботи над помилками.

Загальні враження

1. Білий яблучний дистилат.

Павло Яценко і ОЛВІ+ - чисті, яблучний смак, кісточка, солодкуватий, післясмак – легка пряність, зрозумілі та збалансовані. Напій соло! Можна потримати у склі.

2. Витриманий яблучний дистилат.

Балковий Володимир – дуже добре, кісточка, свіжість, пряність,

яблуко у смаку, довгий післясмак. Напій готовий. Стиль кальвадоса. Витримка 3 роки – бочка 50 л.

Чупирь Вадим – дуже добре, тельний, стиль кальвадоса, добрий баланс, довгий післясмак, кісточка. Напій готовий. Витримка 2 роки – бочка 225 л.

Вакуленко Василь – чудово, прекрасний баланс, смак та аромат, кісточка. Готовий напій. Витримка 2 роки – 50 л.

Іван Бачурін – Витримка 6 років! Дуже добре, структура, густина смаку, кісточка, сухість, чудовий баланс. Чудовий готовий напій.

Загальні зауваження

1. Сировина. Нажаль, в Україні нема технічних сортів яблук. Дуже не вистачає кислих та кисло-гірких яблук. Якраз вони дають яскравість в смаку та ароматі. Надають напою



тельності, повноти та балансу.

2. Сировина. Краще, все ж таки, використовувати сік. М'язга та пюре не дають необхідної чистоти в дистилаті.

3. Бочка. Не треба використовувати бочку до 50 л. Бочка дуже важлива, тому ретельно треба вибирати бочку.

4. Дистилат. Залив в бочку 60—75 %, а можливо і до 60% міцності дистилату.

Більш детально читайте у наступному номері журналу.

МІЦНА ЗБІРКА

INDEPENDENT CRAFT 25 BEST IN CATEGORY

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Складний вишуканий аромат; щедрий, збалансований смак обліпихи.
Рекомендую: зимовими днями-вечорами)

Сергій Шевирьов

Дуже цікаве поєднання тонкої ягідної кислоти, легких пряних нот і деякої танінності, яка переходить в елегантний «драй». Фінально-ягідно, що незвичайно, але... все ж таки, цілком – джиново. Розвиваючись, демонструє характер та стиль.

БАЛИ

94.08



Вадим Коваль
СИНЯ СЛИВА

Наливка
СМОРОДИНА

Темна Смородина
Міцність: 18 %



БАЛИ

94,42



Сергій Кущенко
STEEL HORN

Джин
ароматизований-
ОБЛІПИХА

Джин
Міцність: 35%,
ягоди обліпихи

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Яскравий, щедрий, з дитинства відомий аромат і абсолютно збалансований смак. Чудово!

Сергій Шевирьов

Дивно-цікаве поєднання плодової терпкості і стиглої ягідної солодкості, яка зразу ж обволікує.

Розвинене плодове в усьому, але – не відверто-лікерне. А цілком комплексне – складне, з тонкою мінеральною рослинною нотою, м'якою терпкістю, та стиглою плодовою нотою.

БАЛИ

93.25

Олег Янковий
YANOLINKT

Віскі
VICKI 2

Ячмінний солод
Міцність: 43 %
Витримка в бочці
з-під портвейну



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Яскравий цитрусовий характер і натяк на смажений лісовий горіх. Структурний, елегантний, з ноткою «шоколадності» в посмаку.

Сергій Шевирьов

Рансьє, рансьє, рансьє... І дивовижним чином збережена енергетика – особливо в «першому» смаку. Причому це не відверто спиртовий, а саме «зігріваючий» фон, на якому якраз особливо свіжо виглядають глибинні ноти шоколаду, «старого» дерева та сухого тютюну.

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Щедрий, горіхово-сухофруктовий, з тонами фініків та інжиру, округлий з легкою терпкістю смаку. Бренді щодня!

Сергій Шевирьов

Феєрія ароматів – від різноманітних сухофруктів, через теплі деревні, до тютюну та горіхових нот у самому фіналі! До речі, вони ж (горіхові) – визначають післясмак – глибокий, багатопрофільний, коньячний.



БАЛИ

92.44

CHATEAU CHIZAY

Бренді/Піско
КОНЬЯК УКРАЇНИ ОРДИНАРНИЙ
ЧОТИРИ ЗІРОЧКИ
БЕРЕГОВЕ ЗАКАРПАТТЯ

Коньячний спирт
40 %



БАЛИ

92.23

Михайло Якорєв
JAKARDI

Джин дистильований
ДЖИН JAKARDI ORIGINAL

Ячміль.
Міцність: 45 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Аромат яскравий, цитрусовий, що купує), смак сухий, цитрусово-гіркий, з довгим присмаком. Дуже вдала комбінація!

Сергій Шевирьов

Досить цікаве поєднання, де злакові – зрілі злакові, не губляться на тлі ботаніки.

Загалом – дуже «теплий» у сприйнятті, але при цьому цілком характерний своєю ялівцевою складовою джин.

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Стриманий аромат зі складною ботанічною складовою, сухий, структурний та збалансований смак, напій для солього споживання.

Сергій Шевирьов

Відомий профіль, гармонійний теплий початок, з тонкою дерев'яною «начинкою», і – глибокий, посилений часом – цитрусово-ялівцевий фінал. Причому, дерево – сукупно зі спеціями – дало цікаве квітковомасляничне поєднання. Тобто, не відверта камфора, але... ладан!



БАЛИ

91,58

Олександр Рябцев

RYABCEV DISTILLERY

Джин витриманий

Джин зерновий, витриманий в бочці
Міцність: 47 %

БАЛИ

91,50

Герман Марущак
LIBERTY CRAFT CONSULTING

Авторські спиртні напої
ПІНО

Виноградний сік та виноградний бренд.
Міцність: 20 %



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Елегантний фруктовий-горіховий аромат, зі збалансованим вершково-солодким посипанням. Дуже добре!

Сергій Шевирьов

Вся гама стиглих виноградних, з елементами рансьє – але на тлі свіжого виноградного соку.

Саме він, на самому початку, «змальовує» смак, і... досить повно проявляє себе у фіналі – тонкою приємною кислінкою.

У «тілі» напою – стиглі плоди, старе дерево та деякі пряні ноти.

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

В ароматі домінують відверто плодові яблучні характеристики з яскравим дубовим вершковим тоном. В смаку сухість, помірна терпкість на піку витримки з довгим вершковим посмаком.

Сергій Шевирьов

У відчуттях – осінь... саме осінні садові тони визначають профіль напою – зрілі фруктові (причому, не тільки яблуко), поєднуються з елегантною димною нотою, плюс – сухе дерево, і у самому фіналі – відверто яблучний, з тонкою красивою кислинкою фон..



БАЛИ

91,25

Іван Бачурін
CHATEAU BACHURIN&SONS

Фруктові дистилати
витримані
КАЛЬВАДОС

Яблуко
Міцність: 43 %
Витриманий кальвадос, яблучні спирти, бочка Кватер, 57 літрів

БАЛИ

91,17



Олександр Прус
GRIGOROVICH

Зернові дистилати ароматизовані
MACERAT
ГОРІЛКА ЖИТНЯ
АРОМАТНА

Горілка житня ароматна.
Жито.
Міцність: 40 %



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Аромат яскравий, легко впізнаваний, з характерним пряно-бражним характером, смак гостро-солодкий, концентрований.

Сергій Шевирьов

Не відверто хлібні, але цілком стиглі зернові ноти в ароматі, і напрочуд м'який (а ось тут вже є і м'яка хлібна кислинка), смак! Ідеальна в частині післясмаку – свіжа скоринка хліба з печі!

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Щедрий, всезаповнюючий трав'яно-пряний аромат, з густим, насиченим смаком і довгим посмаком. Чудовий зразок!

Сергій Шевирьов

Добре окреслена і виражена насолода, але не марципанова, і - не пралине!!!
Саме волоський горіх, разом з горіховими перетинками і «фонить» йодистим тоном.
Повний та приємний, злегка пряний, трошки танінний післясмак з чітким вираженим горіхом.



БАЛИ

91,00

Олександр Гупало
ГУПАЛІВКА

Ліжери/Ратафії
НОЧНО

Горіх волоський,
ректіфікат виноградний
Міцність: 46 %.

БАЛИ

90.58

Гліб Кошелев
ВІТІС ГРУП

Зернові дистиляти
GORILKA OFFICIAL

Дистилят житній,
вода питна підготовлена.
Цукор: 0,0 g/dm³
Міцність: 45 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Приємний, пряно-хлібний аромат із сухим структурним смаком та довгим післясмаком.

Сергій Шевирьов

Енергійний... й, одночасно – м'який стиль якісно «зібраного» зернового дистиляту.
Характерні злакові як в ароматі, так і смаку!
А м'який обволікаючий смак ідеально формує настільки ж приємний і досить тривалий післясмак.

БАЛИ

90.56

CHATEAU CHIZAY

Виноградний дистилат/
виноградна горілка
GREPE GOLD BLEND

Виноградне вино.
Міцність: 42 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Класичний виноградний дистилат, чистий, легкий, вишуканий аромат та смак. Завжди та скрізь!

Сергій Шевирьов

Свіже та чисте виноградне тло з тонкою фруктовим солодкістю, та цікавою мультифруктовою бонбонною помадкою.

Фінал, енергійний – трохи солодкуватий, з «освіжаючим» спиртовим.

БАЛИ

90.56

Костянтин Катаєв
КАТАЄВ

Фруктові дистилати
БАЛУН ВИШЕНВИЙ

Плоди вишні,
підготовлена вода.
Міцність: 39%.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Приємний, дивовижно-округлий, фруктовий аромат, сухий, ніжної текстури смак з довгим вершковим посмаком.

Сергій Шевирьов

Поза «бабаль-гамними» враженнями – тобто абсолютно природні нехімічні плоди, з чітким відсиланням до домінуючої вишневої ноти. Легка кісточкова додає глибину та характер. І, головне, не перевантажена солодкістю – її просто немає... Все-все-все, абсолютно природне...

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Легкий, свіжий, елегантний аромат із пряним (Бомбей Сапфайр) характером, смак сухий, строгий з довгим присмаком.
Для класичних коктейлів!

Сергій Шевирьов

Ідеальне поєднання спиртової складової та ароматичної компоненти, де основними виступають саме класичні ботанікалі.
Без надмірних претензій на оригінальність – все, у абсолютній класиці... З – непереборним цитрусом, на тлі квіткових.



БАЛИ

90,08

Сергій Кущенко
STEEL HORN

Джини Лондон Драй
ДЖИН ДРАЙ

Спирт зерновий.
Міцність: 47 %

БАЛИ

90,00

Ігор Проць
DOCTOR PROT'S

Біттер
ЧОРНИЙ ГОРІХ

Вода джерельна,
чорний горіх, мед,
більше 25 ботанікалів,
Авторський рецепт
Міцність: 28 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Відомий, щедрий аромат, гіркота і насолода збалансовані у смаку.
Чудовий діджестив.

Сергій Шевирьов

Одночасно елегантний і, при цьому, досить глибокий. Стрижнем виступає стійка горіхова складова, з тонкою йодисто-мінеральною, яка гармонійно доповнюється пряними. Причому, глибинним тлом, що дещо нівелює медову солодкуватість, виступає фенольно-терпка танінність, й саме – чорного горіха. Фінал трохи бальзамічний, але – все одно, передбачувано-горіховий.

БАЛИ

89,33

Сергій Степанов
ENTUZIAST

Медовий дистилат
МЕДОВИЙ ДИСТИЛЯТ

Мед
Міцність: 43 %, медовий дистилат витриманий..



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Відверто восковий характер в ароматі, сухість, структура, витримка і багатство. Найкращий витриманий медовий дистилат, який є на даний момент на ринку України.

Сергій Шевирьов

Прозорий і чистий медовий тон без зайвої солодкості й, зайвої ж, бальзаміки.

Дуже вдало підібрано міцність, яка, на тлі абсолютно асимільованого спирту, робить зразок, саме «енергійним».

БАЛИ

88,67

Олександр Гупало
ГУПАЛІВКА

РОМ
РОМ

Сік цукрової тростини.
Міцність: 50 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Шалено ароматний, яскравий, впізнаваний і незабутній аромат цукрової тростини, типового Агріколя з Мартініки! Напій не для слабкодушх, але з найяскравішим характером французьких Карибів!

Сергій Шевирьов

Енергійний і яскравий в ароматі з трохи мінеральними, а точніше, солонуватим пасльоновими тонами.

Обволакуючий і щільний на самому початку, в динаміці розвивається в цікавий «коктейльний» смак!

«Шотовий» формат – з край цікавою енергетикою!

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ



Іван Бачурін

Щедрий, яскравий і відомий аромат, збалансований смак з довгим посмаком.

Сергій Шевирьов

На чолі кута – зважена сливова кислинка, а швидше – свіжість, підтримана, або підкреслена, різноманітними пряними... Не м'яристо-щільний, але енергійний, причому спиртова складова якраз і змушує вібрувати загальне плодове тло!

Ідеально питний, й гармонійний у своїй складності, з точно відміряними спеціями!



БАЛИ

88.62

Олег Громов
ENTUZIAST

Настоянки фруктові
ПАЧАРАН

Виноград.
Міцність: 30 %.

БАЛИ

88,23

Павло Панасюк
ДИСТИЛЕРІЯ МАКЛЕВ

Зернові дистиляти витримані
STARCORN 51

Кукурудза/солід ячмінний/
пшеничний/житній
51/35/8/6
Міцність: 51.3 %.



ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Вишукано-елегантна робота з бочкою, яскравий та щедрий характер кукурудзи у смаку. Найкращий кукурудзяний віскі України!

Сергій Шевирьов

Не відверто «бондюельна», але дуже добре зчитуєма зернова солодкість – причому, в усьому...

Саме вона і формує профіль цього, за загальним відчуттям – «бурбона», який вже практично сформувався. Втім, щоб стати класикою не дістає димних – хоч, і так – все цілком «пишно»!

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ

Іван Бачурін

Яскравий, відомий і незабутній аромат студентства), всезаповнюючий і овочевий, смак суповий і чистий. Ностальгія).

Сергій Шевирьов

Тонка мінеральність на тлі характерного «запеченого» тону, і повний, при цьому – дуже яскравий післясмак. Класичний «пейзанський» варіант, з абсолютною чистотою в частині «домішок». Саме той коренеплід – що треба!



БАЛИ

88,22

Вадим Коваль
СИНЯ СЛИВА

Дистиллят з коренеплодів
БУРЯЧИХА

Цукровий буряк.
Міцність: 40 %

ДЕГУСТАЦІЙНІ НОТАТКИ



Іван Бачурін

Запашний, солодово-цитрусовий аромат, з сухим хлібно-солодовим, злегка гіркуватим післясмаком, приємний і дивовижний зразок!

Сергій Шевирьов

Виражений «грайливий» квітково-хмелевий початок досить швидко трансформується в стиглі злакові, які потім переходять у свого роду зерновий фон, в якому присутні крім зрілих деревних, і – сухі рослини.



БАЛИ

87,67

Володимир Шеменков
ДРОФА ТА ЛЮДИ

Пивний дистиллят
**BEER WHISKEY
CRAFT BEER DISTILLATE
MILK SHAKE IPA**

Пиво.
Міцність: 42 %.

ВИСТАВКА ФОРУМ МІЦНИЙ КРАФТ

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО В УКРАЇНІ: ВІД ЕНТУЗІАЗМУ ДО ГАЛУЗІ НАЦІОНАЛЬНОГО ЗНАЧЕННЯ

2025

Український крафт — це більше, ніж алкоголь чи напої. Це історія про довіру, смак, культуру й здатність маленьких підприємств кидати виклик монополіям. Про це говорили учасники Виставки-форуму «Міцний крафт 2025», що в червні відбулася в приміщенні Торгово-промислової палати України. Подія стала майданчиком для зустрічі малого бізнесу, представників державних органів, народних депутатів та експертів.

Дискусія тривала кілька годин і охопила питання регуляторної політики, податків, ліцензій, перспектив експорту, впливу війни та навіть культури споживання. Головна особливість зустрічі — відвертість: звучали не лише дипломатичні промови, але й жорсткі тези підприємців, які роками добиваються права працювати прозоро й легально.

КРАФТ ЯК ЕЛЕМЕНТ ІМІДЖУ УКРАЇНИ

Президент ТПП Геннадій Дмитрович відкрив конференцію словами, які задали



тон усьому заходу: «Україна — це не тільки міцна, а й смачна країна. Ви показуєте нашу якість, і це потрібно підтримувати. Разом ми сильніші».

За його словами, крафтове виробництво є важливою складовою національного бренду. Він навів приклади міжнародних ринків: у США частка крафтового пива становить 28%, у Європі — 12–15%, тоді як в Україні цей показник не перевищує 3%.

«Ці цифри свідчать не про відсутність попиту, а про величезний невикористаний потен-

ціал. Український споживач готовий до якісного локального продукту та іноземні ринки чекають на автентичні українські бренди», — додав він.

ДЕРЖАВА І ЗАКОНОДАВЧІ ЗМІНИ: «НЕ СТАВИТИ ПАЛКИ В КОЛЕСА»

Тарас Висоцький, перший заступник міністра аграрної політики, нагадав, що реформа крафтового сектору розпочалася кілька років тому та була результатом наполегливого діалогу між бізнесом і владою.

«Це величезна спільна робота профільної асоціації, Міністерства, податкової, депутатів. Ми не маємо права ставити палки в колеса тим, хто вкладає у розвиток», — зазначив він.

За його словами, уряд і президент усвідомлюють значення цього сегменту, а тому політична воля на його підтримку існує. Тож наразі йдеться про адаптацію законодавства, спрощення ліцензійних процедур і створення чітких, прозорих правил.

ПОДАТКОВА СЛУЖБА: ВОРОГ ЧИ СОЮЗНИК?

Учасники не оминули питання взаємодії з податковою. Традиційно цей орган бізнес сприймає як контролера, але конференція показала — на рівні декларацій є готовність до співпраці.

Колишній віце-прем'єр Іван Кириленко виступив із жорсткою, але важливою ремаркою: «Без податкової нічого не буде. Це люди, які сьогодні можуть врятувати Україну. Дайте можливість працювати тим, хто



творить справжній продукт».

Представники податкової наводили приклади позитивних змін: у виноробній галузі після дерегуляції кількість ліцензій зросла на 65% за чотири роки. Подібний сценарій можливий і в сегменті дистилятів.

«Податкова відкрита для добросовісного бізнесу. Сьогодні вже 17 виробників дистилятів отримали ліцензії і сплачують податки», — підкреслили представники цього держоргану.

ЛІЦЕНЗІЇ: БЮРОКРАТІЯ ЯК ВАР'ЄР

Найбільший біль підприємців — ліцензії. Учасники неодноразово наголошували, що процедура їх отримання залишається складною, довгою і дорогою. У той час як європейська практика передбачає значно простіший і дешевший доступ для малих гравців.

Живими ілюстраціями до обговорення стали виступи підприємців. Наприклад, Сергій Степанов із Дніпропетровщини розповів, як його дис-

тилерія йшла до ліцензії два з половиною роки.

«подавали документи шість чи сім разів, але всі відмови були обґрунтовані. Це бізнес непростий, але крафт — це про якість і довіру», — розповів він.

Його виробництво працює лише за 100 км від фронту, але команда не зупиняється. Більше того, планує зробити процеси максимально прозорими, відкривши онлайн-доступ до камер відеоспостереження для клієнтів.



АКЦИЗ: РІВНІ ПРАВИЛА ЧИ РІВНІ МОЖЛИВОСТІ?

Не менш гарячою стала тема акцизів. Виробники крафту переконані: застосування однакових ставок для малих і великих виробників — несправедливе.

Вони зазначають, що не можуть конкурувати з промисловими гігантами. Для крафту акциз має бути адекватним і стимулювати, а не душити бізнес.

Спікери наводили приклади





Польщі, Чехії й інших країн ЄС, де ставка акцизу прямо залежить від обсягів виробництва. Така модель дозволяє малим виробникам виживати й розвиватися, водночас забезпечуючи бюджет стабільними надходженнями.

ВІЙНА: БІЗНЕС НА МЕЖІ ВИЖИВАННЯ

Вплив війни став окремою темою. Частина підприємців втратила обладнання, склади або ринки збуту, однак попри ризики вони намагаються працювати.

І, на їхнє переконання, якщо держава підтримає спрощення процедур, крафт стане точкою зростання для економіки навіть під час війни.

Крафтова індустрія в Україні здатна не лише вижити, але й дати імпульс для відновлення регіонів після війни.

КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ: ВИХОВАТИ СПІЛЬНОТУ

Крафтовики переконані: без популяризації не буде ринку. Українці досі мало знають, що таке крафт. Потрібна розгорну-

та інформація, освітні проєкти, дегустації. Виробники обговорювали, що мають створювати культуру споживання, як це зробили винороби.

Учасники пропонували організувати фестивалі, гастрономічні події, регіональні ярмарки. Такі заходи вже довели свою ефективність у винній і сироварній індустріях.

ЕКСПОРТ І МІЖНАРОДНІ ПЕРСПЕКТИВИ

Заключною темою форуму стала дискусія про експорт. Учасники наголошували: український крафт може бути конкурентним на європейському й американському ринках. Його перевага — автентичність, унікальні сировинні бази та креативність виробників.

«Крафт — це про якість, довіру та смак. І це наша візитна картка у світі», — підсумували організатори.

Для цього необхідно створити

сильний бренд Made in Ukraine, підтримати виробників у виході на зовнішні ринки й забезпечити сприятливі умови на внутрішньому.

ПІДСУМКИ: ФОРМУЛА УСПІХУ

Конференція у ТПП стала знаковою не лише для крафтовиків, а й для держави загалом. Вперше так чітко прозвучала формула успіху галузі:

- спрощення ліцензійних процедур;
- справедлива акцизна політика;
- популяризація та виховання культури споживання;
- державна підтримка експорту;
- партнерство бізнесу і податкової.

Лише так крафтова індустрія з «нішевого ентузіазму» перетвориться на повноцінний сектор економіки, здатний формувати імідж країни та приносити відчутний внесок у бюджет.

РЕЄСТРАЦІЯ

МІЦНИЙ КРАФТ 26





За традицією, в рамках Виставки-Форуму «Міцний крафт 2025» медалі та відзнаки отримали лауреати конкурсу Independent Craft 25. Серед 20 напоїв, що здобули на конкурсі нагороду Best in Category, було обрано трійку найкращих – довершених та сформованих напоїв, готових на полицю або у барну карту ресторану.

Обирати було не просто, оскільки, по-перше, напої зовсім різні за категоріями, а по-друге - усі вони вже найкращі. Дякуємо дегустаційній комісії, яка вже стала «міцною» командою, з якою кайфово працювати та творити майбутнє українського крафту.

Світлана Яструбенко – ресторатор, засновниця та управляючий партнер легендарних пабів Докер. Власниця ресторанно-готельного комплексу Краків. Керуючий партнер Гарнізон Паб.

Тімур Ражабов – партнер Paravoz BarScience. Brand

Ambassador WTeam, викладач Wine Time Academy та «Української Академії дистиляції», організатор Ukrainian Spirit Course.

Яворський Валерій – Торговий дім «Вина світу».

Майя та Олександр Степові – ресторатори, власники ресторану Глек.

Платон Близнюк – 15 років в індустрії міцного алкоголю, учасник проекту Scyfon (український незалежний бутлер). Закінчив Burn Stewart Whisky Academy в Шотландії.



Тімур Дорофеев – редактор проекту Drinksetter, бренд-амбасадор міцного алкоголю власного імпорту Fozzy Group, літописець бару «БарменДиктат», автор книги «Коктейльний канон», член журі численних барних конкурсів і один з найавторитетніших українських авторів, що пишуть про міцний алкоголь та коктейлі.

Олексій Бондар – кращий кавіст 2021. Кращий дегустатор України 2024. Півфіналіст кон-



курсу сомельє АСУ 2025. В сфері алкоголю 14 років – з них 10 років сомельє/бренд амбасадор ТС ПЛЮС (мережа Вайнтайм), наразі менеджер B2B Сільпо (напрямок алко). Член Асоціації Сомельє України.

Дякуємо команді бару БарменДиктат за гостинність та атмосферу!

Коментарі дегустаторів читайте в наступному матеріалі.

КОМЕНТАРІ ПРОФІ

Світлана
Яструбенко

Вкотре з радістю впевнююся, що ми почали викорінювати у собі синдром меншовартості і даю найвищу оцінку усім напоям, які ми продегустували.

Вважаю, цього результату досягнуто за рахунок якісної української сировини, в котру виробники вкладають свою душу, свою роботу, свою наполегливість і, звичайно, дуже креативні рішення.

Вже відчувається свій стиль, почерк виробників, оригinalність. Наприклад, якщо це джини були, то вони були дуже особливі і ми відчували нотки, притаманні саме цим виробникам, якусь родзинку.

Це вже дуже високий рівень, і тому маємо рухатись вперед.



Якщо ми будемо так продовжувати, наш виробники будуть так продовжувати, то в нас буде завдяки таким продуктам знати споживач у всьому світі.

Щодо фаворитів... Хоча на сьогоднішній день дуже було складно визначити. Отже, це медовий Дистилат витриманий, Джин обліпиховий, прям «вау» - отака реакція була і на дегустації, і Ночіно, горіх — це теж було неймовірно смачно.

Валерій Яворський

По-перше, хочу подякувати за можливість продегустувати такі гарні зразки. Дякую Асоціації крафтових виробників, дякую кожному виробнику за вашу титанічну працю, яку ви вкладаєте, адже відчувається,



скільки багато сил, часу, зусиль ви вклали в кожен із позицій.

Хотів би сказати, по-перше, що кожна із позицій, а їх сьогодні було 20, всі дуже достойні, дуже гарні.

Кожна особлива по-своєму у своєму сегменті, своїй ніші. Хотів би виділити «Джакарді», обліпиховий Джин, дуже гарна позиція, унікальний баланс, кислинка, дуже оригinalно, дуже смачно. Можна було би виділити також «Ентузіаста»,

медовий дистилат — унікальне поєднання воску і меду, залишкових цукрів, цукрованості саме в смаку.

Аромат відкривається в келиху — він такий, як трохи вже зациклований мед. Гарна, оригinalна українська позиція.

За оригinalність хотілося б також виділити Бурячиху — однозначно цікава, така колоритна. З точки зору поєднання з українською традиційною кухнею, я думаю, це було би цікаво.

Ще хотілося б виділити Ром від «Гупалівки» — просто знімаю шляпу за оригinalність. З тростини зробити агріколь в Україні і зробити його з такою цікавою ароматикою!.. Провожу паралель з білим агріколем із Гваделупи, який ми ввозимо, дуже оригinalна ароматика, смак. Так, можливо, десь ближче навіть до бразильської коша-





Платон Близнюк



20 зразків українських крафтових дистилатів продегустовано! Хочу сказати, що дійсно, коли коштуєш вдруге верхки того, що вже обрано на конкурсній дегустації, розумієш, що кожного разу рівень виробників, рівень крафтових дистилерів, зростає. Це дуже-дуже приємно, і, дегустуючи, ти розумієш — ого, нічого собі несеться!

Тобто буквально через 5, можливо трішки менше, можливо трішки більше років, ми побачимо багато українських брендів за кордоном. І я думаю, що ми йдемо точно в правильному напрямку.

Щодо моїх фаворитів, насправді вибрати серед двадцяти три дуже складно. Але скажу відверто — точно це все супердостойні зразки, адже це вже продукт з медалями, вже нагороджений. Але суб'єктивно у мене є декілька моїх фаворитів, які їх можно назвати.

Перший це Олег Янковий, «Порто». Зробив трішки міцніше, 47% алкоголю і це просто неймовірно «пробило». Я вважаю, що завжди, коли ти витримуєш у бочках із-під вина, а особливо з-під Порто, там є тонка межа, коли ти можеш це провалити і втратити баланс. Тут все чудово і не було жодних питань.

Другий мій фаворит — мене неймовірно вразив дистилат із меду від «Ентузіаста», тому що, насамперед дуже мало прикладів дистилатів медових, а коли все зроблено на супер високому рівні, і я розумію, які

асоціативні моменти я відчуваю в дистилаті, це космос по балансу.

Третій зразок, який мені дуже сподобався — це Джин від «Джакарді», 45% дистил Джин на основі ячменю. Мені дуже сподобалась його складність, тому що, по суті, дистилат тягне на себе трішки сировину, з якої був зроблений, але тут великий спектр аромату і смаку: тут і цитрус, і трави, і ялівець дуже тонко, тобто гарний баланс, це дуже-дуже смачно.

Також з виробників, які мене приємно вразили, це Олександр Гупало, Ром — це таке коханнечко, тому що я відставав на досить довгий час свій келих з Ромом, і я розумів, що він постійно змінюється, він мені нагадує дещо кашасу, тут і ботва, і трішки гуми, і трішки такої трав'янистості, він досить свіжий, постійно змінюється. Одноразова дистилляція в колоні, і це було дійсно смачно і цікаво.

Супер вразив мене обліпиховий Джин від Кущенко Сергія. Це просто екстракт обліпіхи з дуже гарною свіжістю, з ідеально інтегрованим алкоголем, і це щось таке неймовірне, це щось із області такого, що ніколи не коштував.

Ще дійсно цікавою була для мене горілка Official, 45%, жито. Чисто, гарний баланс, це дуже правильна горілчана історія — і гастрономічна, і дійсно цікава. Однозначно рівень неймовірно високий, і я думаю, що ми точно рухаємося в правильному напрямку і будемо масштабуватись. Це основне.

ци, коли ми говоримо про білий тростниковий дистилат. Цікава дуже історія — оригінально, незабутньо. Хотілося б, знову ж таки, виділити з «Гупалівки» Ночіно — як завжди прекрасно. Все на рівні — насиченість, смак, аромат, все настільки класично і добре, що питань немає.

Також можна було б виділити оригінальність напою з Коломиї (Чорний Горіх від «Доктор Проць») Мені сказали, що це категорія бітер, я б сказав, що це ближче до бальзамів або лікерів. Дуже оригінально у смаку: нотки сухофруктів, чаю, смажених горіхів. Дуже незабутньо і дуже добре.

У нас, у українців, справді є талант до виробництва алкоголю. Можна було б сказати, що це наша національна риса. Дякую виробникам, завдяки зусиллям яких кожного року ми бачимо розвиток та потенціал напоїв, які не те що не поступаються імпортом, а навіть подекуди їх перевершують.

Тімур Дорофеев

Як вже мабуть казали інші докладачі, тепер з кожним роком у нас буде всі більше і більше зразків, все складніше і складніше буде оцінювати, бо достойних буде все більше і більше. Але це такі приємні кропоти, я вважаю. От цього разу в мене з 20 зразків – плюсики, великі плюсики, стояли раз, два, три, чотири, п'ять, у шести зразків.

Треба було обрати трьох. Тобто це було не дуже просто, але я впорався. Давайте ж назву, кого я обирав, хто мені прям зайшов.

Зрозуміло, що всі зразки вже отримували високі оцінки і свої медалі. Тобто ми вибирали



кращих серед кращих на свій смак чисто.

Тож я відмітив віскі Олега Янкового в бочці з-під портвейна з витримкою. Потім для себе неочікувано вибрав кон'як Chizay чотири роки витримки. Зазвичай я до кон'яків ставлюся дуже-дуже-дуже спокійно, а тут я якось зайшло.

Потім ENTUZIAST – авжеж, медовий дистиллят. Взагалі, я вважаю, це дуже класно. За цим майбутнє. Мед – це взагалі суто українська тема, а медовий дистиллят – це тема, яку треба точно прокачувати і розвивати.

Олександр Гупало – ром. Бо ром взимку в Києві – це взагалі потребує окремої теми. А в нього вийшло дуже смачно, дуже класно і дуже небагато, на жаль.

Джин – 45%, Вінниця (Михайло Якорев, Jakardi). Дуже-дуже смачно, дуже класно. Це прямо такий контемпорарі джин. Ароматний, парфумний у доброму сенсі цього слова. Дуже класно.

І ще – джин обліпиховий. Тобто це кордіал джин. Джин для тих, хто не любить джини, який можна пити просто з льодиком взимку.

Дуже-дуже смачно. Ось із цих трьох я вже не буду вам казати, кого я обрав. Але було дуже приємно, дуже смачно.



І вважаю, що все розвивається, як має розвиватися. Дуже було б класно, якщо б держава трохи для цього теж залучилася. Але навіть якщо не залучиться – справа мусе зайти.

Тімур Ражабов



По-перше, я б хотів вибачитися перед тими, кого ми сьогодні не відмітили.

Чому? Тому що було дуже складно. Багато було тих, хто заслуговував також отримати нагороду. Це по-перше.

По-друге, я хочу відмітити те, що ми досягаємо балансу, я маю на увазі виробників, балансу світового смаку. Критеріїв світового смаку. Тобто вже немає знижок на те, що це ж «свій» виробник і він такий, тому що він такий.

Тобто це дуже світова якість, світовий рівень і все дуже круто було, на мою думку. Але дуже



було складно різні напої засунути в одну категорію і якось їх оцінювати. Ось якось так.

Всі зразки, які ми сьогодні куштували – вони всі дуже класні, і щось обрати «краще з кращого» було дуже важко!

Олексій Бондар



Що я можу сказати після такої чарівної дегустації? Дуже класно, коли можна спробувати всіх майже топів, які присутні на конкурсі, на відборі медалістів, і порівняти ще раз, зрозуміти, як це відбувається на наших теренах, у нашій державі, як люди з року в рік, хтось вперше, хтось не один раз, роблять такі чарівні напої, які є диковинкою навіть за межами України. Ось наприклад, Обліпиховий Джин, сьогодні я не перший раз його куштую, я куштував його «в сліпу» на відборі (сліпа дегустація конкурсу INDEPENDENT CRAFT-25), я знаю, наскільки це вразило тоді журі. Зараз ми це відкрито пили, і все одно – ти знаєш, і думаєш – ну класно ж!

І багато таких напоїв, дистелятів, які ти знаєш, що ти п'єш, ти наливаєш його, ти робиш цей ковток, і думаєш – ну, це круто, це класно. Супер в тому, що в нас існують напої, існують люди, які створюють напої, що викликають у тебе емоції, і, не зважаючи на цінік,

на ситуацію в державі, на всі ці моменти, ти щасливий, що ти можеш скуштувати саме це.

Із того, що сьогодні було, ще з таких емоційних, окрім Обліпихового Джину, я відмітив би віски (Олег Янковий, Yanolinkt), це те, що було вже і на відкритих конкурсах, і на виставках, вже по всім соцмережам пролетіло, що у нас є достойні виробники.

Я вірю, що коли з ліцензіями буде все ок, все буде простіше, і держава зрозуміє, що це перспективний напрямок, у нас буде багато таких продуктів. Тому споживаємо українське!

Олександр Степовий



Мені дуже сподобалися деякі позиції джинув. Я взагалі не фахівець в джинах, але деякі позиції

мене просто вразили і в одну з них, скажу так, я закохався. І взагалі вразив зростаючий рівень українських дистелятів, що дуже приємно.

І хотілося б побажати нашим українським фахівцям, які працюють в сфері дистеляції, настоянок, саме головне – це дотримуватися із року в рік високої якості. Це те, що ми, ресторатори, від них хочемо перш за все. Це стабільна висока якість.

Ну а визнання всім світом – воно приложиться.

Дякуємо за гостинність бару «БарменДиктат».



УКРАЇНСЬКІ МЕДОВІ РІКИ

«СОЛОДКИЙ» СОН МЕДОВОЇ ГАЛУЗІ



Басиль Барабаш
Голова Гільдії медоварів
України, Почесний
пасічник України

Пане Василю, як сьогодні розвивається ринок меду в Україні?

– На сьогодні, у 2025 році, ми маємо найвищу за весь час ціну на мед. Якщо раніше вона не перевищувала 60 гривень за кілограм, то зараз окремі сорти коштують до 120 гривень, а середня ціна – близько 100 гривень. Причин кілька. По-перше, несприятливі погодні умови – взятку практично не було. По-друге, масові отруєння бджіл, які створили серйозні проблеми пасічникам. Усе це комплексно вплинуло на ситуацію. У Америці за такі речі давно були б серйозні наслідки, а у нас усе часто закінчується лише формальними зауваженнями.

– У чому ви бачите головну проблему галузі?

– В Україні було перевиробництво меду для внутрішнього ринку, і питання вирішувалося лише за рахунок експорту. Але якщо хоча б 10–20% меду переробляти тут, в Україні, це в рази підвищить рентабельність бджільництва і може буквально врятувати галузь. Сьогодні ж молодь не йде в бджільництво, бо це ризиковане і нерентабельне виробництво.

– Чи могла б переробка меду змінити ситуацію? Яка роль держави?

– Однозначно. Якби держава сформувала нор-

мальне ставлення до пасічників, а переробка меду стала частиною системи, Україна могла б бути серед світових лідерів виробництва меду. Найкращі меди йшли б як натуральний продукт, а ті, що мають певні недоліки, – у переробку, зокрема в дистилляти.

– Як ви оцінюєте ринок медових міцних напоїв в Україні?

– Ринок ще не сформований, але потенціал дуже великий. Переломним моментом відродження українського медоваріння можна вважати початок 2000-х років. Гільдія медоварів офіційно працює з 2008 року, а загалом ми вже близько 25 років займаємося натурально зброденими медовими напоями без додавання спирту і без дистилляції.

– А як ви ставитесь до міцних медових напоїв?

– Позитивно. Я не проти міцних напоїв. Більше того, ідея торгової марки «медак» була моєю. Це своєрідний аналог коньяку, але на основі медового спирту. При правильному бродінні медовий спирт – дуже м'який, і ми хотіли привнести в такий напій саме ароматику меду.

– Чи є в Україні легальні виробники таких напоїв?

– Є, але їх дуже мало. Я знаю лише кілька прикладів легального виробництва, зокрема в Дрогобичі. Це так звані «медаки» – напої на основі спиртів, меду і трав. Але загалом ринок майже порожній.

– Який спирт використовують ці виробники?



– По-різному. Часто – звичайний сільськогосподарський спирт. Але, на мою думку, якщо вже робити, то це має бути медовий спирт, тобто медовий дистилат. Поки що цей ринок у нас працює дуже слабо, хоча окремі виробники вже експериментують.

– Чому дистиляція меду розвивається так повільно?

– Тому що наш мед – один із найкращих у світі. Переводити якісний продукт у дистилат не завжди доцільно. Але якщо мед має деякі недоліки, його варто переробляти в дистилати, щоб підвищити його цінність. Все залежить від стратегії розвитку пасічника, його готовності до більш складного виробництва. Багато хто поки не дуже вірить в розвиток медових дистилатів та з обережністю дивляться в цей бік. Багато залежить і від споживача, як він приміть цей продукт. Це – серйозні ризики для виробників.

– Які саме ризики ви маєте на увазі?

– Люди хочуть зрозуміти, чи продукт буде цікавий споживачам. Великі фінансові вкладення у виробництво. Недовіра до Держави. Це сильно відлякує.

– Чи має крафтове виробництво перспективу?

– Звісно має, але потребує коштів, обладнання і часу. Великий бізнес може собі дозволити фінансові вкладення в довгу, але часто не має профільних спеціалістів. Крафтове виробництво зараз входить в тренд, споживачі зацікавлені у локальних продуктах. Але без підтримки Держави цей шлях буде довгим. Крафтові виробники не хочуть втрачати незалежність і «лягати» під великий бізнес.

– Як виглядає ситуація в Європі?

– У Франції, Італії тисячі виробників натуральних напоїв, і держава працює з кожним індивідуально. Саме тому Франція є лідером у вині, коньяку та шампанському.

– Чи можуть медові напої стати візитівкою України?

– Я в це вірю. Україна може бути лідером у Європі, а можливо й у світі – як у міцних медових напоях, так і в натуральних зброджених.

– Що сьогодні найбільше стримує розвиток?

– Законодавство. У нас поки немає чіткого поняття крафтового виробництва міцних напоїв. Ця галузь тільки формується, статус малого виробника спиртових дистилатів вже є в законодавчому полі, але є ще багато нюансів, які треба вдосконалювати. Також стримуючим фактором є неможливість для малих виробників крафтових міцних напоїв у участі у грантових програмах та кредитних програмах для малих виробників, при тому що для дистиляції потрібні серйозні інвестиції, які не кожен пасічник може собі це дозволити.

– Яку роль можуть відіграти громадські організації?

– Об'єднання виробників і спільне просування їхніх інтересів у державних структурах. Колективні рішення завжди ефективніші, ніж поодинокі.

– Який принцип, на вашу думку, має бути базовим?

– Не може бути багатої держави, якщо в ній багато бідних. Сильна держава починається з підтримки виробника. Насамперед – малого.



МЕДОВА ДИСТИЛЯЦІЯ В УКРАЇНІ



Віталій КРОМ
Засновник торгової марки
«Сіверські меди»

МІЖ ТРАДИЦІЯМИ, ЗАКОНОДАВЧИМИ ПЕРЕШКОДАМИ ТА НЕДООЦІНЕНОЮ ПЕРСПЕКТИВОЮ ЦЬОГО НАПРЯМКУ

Українське медоварство має давню історію, але сучасна медова дистилляція — явище відносно нове. Одним із її професійних представників є Віталій Кром, голова Чернігівської організації гільдії «Медовари», заступник голови земельної комісії в Новгород-Сіверській міській раді. Він погодився розповісти журналу «КЛАМП» про свій шлях від традиційного пасічництва до високого мистецтва переробки меду, а також про стан сегменту в Україні та проблеми, з якими стикаються українські виробники медових трюнків.

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ МЕДОВОЇ ДИСТИЛЯЦІЇ

За словами Віталія Крома, початок його роботи з виготовлення медових напоїв був прагматичним: великі обсяги технічного меду — рапсового та соняшникового — потребували переробки, оскільки роздрібний продаж невеликих партій не мав економічного сенсу. Перші експерименти почалися з медової — традиційного медового вина, продукту натурального бродіння з додаванням ягід, фруктів та соків.

«Починалося все з варки в каструлях, потім я зрозумів, що це якийсь кам'яний вік, треба купити пароводяний котел», — згадує медовар. Еволюція обладнання йшла пліч-о-пліч з удосконаленням технології. Коли медовуха іноді виходила непитною через незначні дефекти смаку, її доводилося перегоняти, щоб не втрачати сировину. Так з'явилися перші медові дистилляти.

Віталій Кром зазначає, що мед як сировина для дистилляції значно складніший за зернові або фруктові матеріали. На відміну від цукру, який є сахарозою, мед являє собою суміш глюкози та фруктози з унікальними смаковими якостями, що переходять у дистилляти. Однак саме ця складність робить процес мистецтвом.

Основна проблема полягає в тому, що мед містить білки та пилькові зерна рослин. Під час бродіння грибки, що знаходяться в пилькових зернах, можуть розвиватися як патогенна мікрофлора, створюючи неприємні ситуації. Успішна робота





ПРАВОВЕ ПОЛЕ: ГОЛОВНА ПЕРЕШКОДА РОЗВИТКУ

Найболючіша проблема української медової дистиляції — законодавчі обмеження. Медовари та дистилятори стикаються з однаковими труднощами: законодавство не дозволяє легально переробляти мед у невеликих обсягах. Умови, які ставить держава, більше підходять для заводського виробництва, ніж для крафтових підприємств.

Парадоксальність ситуації розкривається під час порівняння з європейським досвідом. Наприклад, Віталій Кром розповідає, що якось посол Франції пояснював: у його країні, де подібні до України кліматичні зони, практично кожен, хто займається медом чи виноградом, має власне виробництво-переробку. На півночі Франції більше займаються медом, у Провансі — виноградом, але всі працюють легально.

«Ми пояснювали міністерствам, що є купа пасічників, купа меду, є додана вартість. Якщо дозволите нам працювати в правовому полі

без умов, наближених до заводських, а не до крафту, то держава отримає великі прибутки не від акцизу, а від того, що люди займуться підприємницькою діяльністю, платитимуть податки», — розповідає медовар про спроби лобювання змін.

ЕКОНОМІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ГАЛУЗІ

За словами Віталія Крома, Україна зараз посідає друге-третє місце у світі за кількістю експортованого меду, залежно від сезону. Це означає, що сировинна база для розвитку медової дистиляції величезна.

Українські меди відрізняються величезним різноманіттям: соняшниковий, акацієвий, рапсовий, липовий, гречаний, кар'ндровий. Кожен вид має унікальний смак, аромат, хімічний склад та цілющі властивості, які переходять у напої. Особливо цікавим є вересковий мед, з яким мріють працювати українські медовари, натхненні шотландським досвідом.

вимагає глибокого розуміння технології: з якими дріжджами працювати, при яких температурних режимах, як контролювати весь процес бродіння.

«Треба навчитися на курсах з толковими технологами або прийти до цього шляхом практичної роботи», — підкреслює медовар. За вісім років роботи з дистиляторами він досяг рівня, коли весь мед може переробити, нічого не продає у вихідному вигляді. І зараз йому вже навіть не вистачає власної сировини, тому доводиться допомагати друзям-пасічникам переробляти їхній мед.



Регіональна специфіка також відіграє роль: гречаний мед характерний для північних регіонів України, де традиційно сіють гречку у великих кількостях. Це створює можливості для розвитку регіональних брендів з унікальними характеристиками. Натомість мед Україна експортує «за копійки», а пасічники скаржаться на відсутність економічного сенсу в своїй діяльності. Додана вартість від переробки меду є реальною та значною. «Порівнюючи літр меду з готовим продуктом після переробки, економічна вигода очевидна. Але це треба розвивати як новий продукт в Україні та зробити правильну рекламу, а не писати, що це візки медові просто з додаванням меду», — підкреслює Віталій Кром необхідність раціонального підходу до розвитку ринку.

ПРОБЛЕМА ІМІТАЦІЙ І НАЗВ, ГЕОГРАФІЧНІ ТА ВІЙСЬКОВІ ВИКЛИКИ

Серйозну загрозу автентичному медоварству в Україні становлять великі алкогольні компанії, які використовують традиційні назви для неавтентичних продуктів. Медовуху — продукт натурального бродіння — замінили сумішшю горілки з медом, але продовжують продавати під тією ж назвою. Аналогічно вчинили з «наливкою». Віталій Кром каже, що це призводить до плутанини серед

споживачів і девальвує справжні традиційні продукти. Постає питання створення окремої назви для медового дистиляту витриманого. Якщо існують кальвадос (яблучний дистилят), бренді, віскі, бурбон, то медовий дистилят досі не має власної унікальної назви.

Додаткові складнощі створює географічне розташування багатьох виробників. Знаходячись за 35 км від кордону в умовах війни, важко вкладати кошти у виробництво. Проектна документація коштує великих грошей, а майбутнє залишається невизначеним.

Ці обставини особливо впливають на можливості об'єднати виробників у регіональні осередки. У малих містах з населенням 10 тисяч осіб вступ до спілок і сплата членських вне-

дків стають фінансово важкими для звичайних дистилерів. Ціни на продукцію в регіонах утричі нижчі, ніж у великих містах, через обмежений ринок збуту та відсутність сталої клієнтури.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Незважаючи на всі виклики, українська медова дистиляція демонструє високий рівень якості. Медовуха українських виробників отримує золоті медалі на міжнародних конгресах, переробники меду — відзнаки на національних конкурсах. Це свідчить про те, що технологічний рівень досягнутий, а продукт готовий до широкого представлення.

«Україна як житниця хлібна має всі підстави стати житницею медовою у світі», — впевнений медовар. Для цього потрібна підтримка держави у створенні адекватного правового поля, що дозволить розвивати галузь без надмірних бюрократичних перешкод.

Медова дистиляція може стати справжньою візитівкою України на міжнародному ринку — як новий продукт із глибокими традиційними коренями, створений з використанням найкращих українських технологій і сировини. Для цього необхідна спільна робота виробників, освітніх установ і державних органів у напрямку створення сприятливих умов для розвитку цієї унікальної галузі.



ТУРБО ДРІЖДЖІ



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.



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



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



Оптимізована пропорція: Турбодріжджі спеціально розроблені для роботи з 6 кілограмами цукру, забезпечуючи стабільний та високоякісний результат.



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

МЕДОВА ПАСТКА...



СЕРГІЙ ШЕВИРЬОВ
ВІЛЬНИЙ ЖУРНАЛІСТ

Вся історія людства, ну – принаймні усвідомлена її частина, так чи інакше – пов'язана з медом. Одним з найдоступніших і найважливіших продукту, з погляду своїх мультиякостей.

Не важко припустити, що вже з давніх-давен мед став предметом досліджень і пошуку різних форм його споживання. Високий цукор, «схильність» до бродіння – все це досить швидко зробило його одним із самих популярних «п'янкх» напоїв...

Природно, спочатку це були продукти бродіння – меди, медовухи, ставлені меди, медові «хмільні» напої, навіть – медо-ве... пиво.

Але, з розвитком мистецтва дистиляції, і початком її широкого застосування при виробництві міцних напоїв, цілком природно, що мед теж потрапив у сферу інтересів винокурів.

Та, зі своєю специфікою... А саме – досить вузька область застосування.

Найчастіше мед дистилювали або в монастирях, або його дистиляти використовували для напоїв, призначених для знаті.

Річ у тому, що не дивлячись на

широкий ареал медових практик у світі – його ніколи не було надто багато, і він ніколи не був дешевим.

Що, власне й відрізняє мед від інших видів сировини, наприклад – злакових культур, коренеплодів, троснику/очерету, деяких видів фруктів, перегонка яких ставала традицією через їх надлишок – так би мовити, переробка другого рівня.

Так ось, мед найчастіше використовувався, і – використовується до цього дня, для підсолювання міцних спиртних напоїв, у тому числі і таких як уіски, горілка, джин, ром, бальзами, ботанічні настоянки, біттери.

Однак, сьогодні – з урахуванням розвитку технологій й достатньої якості обладнання – мед також може використовуватися як дистилят, що дозволяє створювати міцні напої, в яких він є єдиним джерелом цукру, який зберігається.

Отже, медові дистиляти – чому можливі якісні продукти?

Мед містить більшу кількість вуглеводів (60–82%), в основному фруктозу та глюкозу, а також інші другорядні сполуки (білки,

ферменти, вільні амінокислоти, незамінні мінерали (так звані, есенціальні), вітаміни та поліфеноли).

Враховуючи кількість цукру, дріжджі можуть перетворювати їх у спирт у процесі ферментації.

Відповідно, медовуха, або – медова брага цілком придатна для дистиляції «медового спирту». У процесі дистиляції протягом часу збираються різні фракції. Й... в результаті аналізів, з'ясується, що в медовому спирті метанол відсутній у більшості фракцій, та/або є в дуже низькій кількості (<0,062 г/л), що розглядається беззаперечною перевагою цього напою, порівняно з іншими дистилятами.

Але, важливо враховувати і такий нюанс.

Спирти, отримані з меду, як правило, переймають характерні особливості меду, що використовується. Проте медові спирти достатньо несолодкі.

Процес ферментації видаляє більшу частину солодкості з меду, що призводить до отри-

мання насиченого аромату та насиченого смаку. Наприклад, якщо дистилер використовує мед із квіток апельсина, напій, швидше за все, набуде цитрусового, свіжого смаку. Якщо ж дистилат отриманий з лугового меду, він матиме виражені ароматичні нотки з тонким квітковим відтінком.

Використовуючи різні сорти меду, різні штами дріжджів та різні процеси дистиляції, виробники можуть створювати унікальний напій, який досі не піддається класифікації в індустрії виробництва спиртних напоїв. Тож поки обмежимося загальним найменуванням категорії – «медові спирти».

Ну, й – сьогодні – зростаюча популярність міцних напоїв, повністю дистильованих з меду, цілком дозволяє говорити про розвиток цієї категорії, у тому числі й у нас.

Й, як приклади успішно реалізованих міцних «медових» проектів, кілька медоварень та торговельних марок, які формують репутацію медового Крафта на світовому ринку.

Domeloz Honey Spirit

Їх «бойова конячка» – крафтовий міцний напій Domeloz Somel.

Ця винокурня в Медісон, штат Вісконсін, спеціалізується на виробництві міцних напоїв, дистильованих з



меду. Її оригінальний медовий напій прозорий і є чистим прикладом напою, дистильованого на 100% з меду.

Не використовуються зернові, фрукти чи інші інгредієнти, лише мед... хоча напої ніколи не виробляються солодким. Після дистиляції цукор не додається.

Назва «Somel» походить з латини і приблизно означає «лише мед»...

Bee's Knees

Винокурня Bee's Knees та її Hardware Distillery у Худспорті, штат Вашингтон, виробляє спиртні напої, переганяючи мед з додаванням різних інгредієнтів, таких як фрукти, кава та рослинні компоненти. До складу Peachy Keen входить 80% меду та 20% персиків.



Honey Schnapps

Компанія Honey Schnapps, спільно з Cardinal Spirits з Блумінгтона, штат Індіана,

використовує мед та медоносних бджіл трьома способами для створення свого напою. Спочатку компанія дистилує спирт із меду. Потім дріжджі, одержані від медоносних бджіл, ферментують продукт.



Нарешті, винокурня підсоложує напій медом, щоб надати йому солодкого смаку.

Barrhill

Медова горілка Barrhill повністю дистилується із сирого меду. Фактично, для виготовлення кожної пляшки об'ємом 750 мл потрібно 3 фунти.

Винокурня розташована в Монпельє, штат Вермонт.



UpNorth Honey Spirits

Винокурня розташована в Пост-Фолз, штат Айдахо.

Окрім медових вин, налагоджено виробництво й дистилята – причому, виключно з меду!



Wigle Landlocked Oaked

Сезонне виробництво – ферментація та дистиляції осін-

нього меду регіонального походження невеликими партіями в мідному перегінному апараті, з витримкою спирту в обвуглених дубових бочках.

Винокурня розташована в Піттсбурзі, штат Пенсільванія.





Killer Bee

Цей унікальний спиртний напій, ферментований зі справжнього меду Killer Bee, повільно дистилюється, щоб надати напою виразного медового характеру.

Винокурня розташована в Гемптонвіллі, штат Північна Кароліна.

Hawaiian Honeyshine

Дистилюється чотири рази зі 100% чистого гавайського польового квіткового меду. Зі зміною пір року змінюється і мед, що забезпечує унікальний смак у кожній пляшці... Винокурня розташована в Кайлуа-Кона, Гаваї.



Bee Vodka

Унікальна горілка ручної роботи, виготовлена з найчистішого меду в регіоні Фінгер-Лейкс, тричі дистилювана окремими партіями.

Винокурня розташована в Сенеді, Нью-Йорк.



Of the Earth Honey Spirit

Винокурня розташована в Річмонді, штат Міссурі. Мед постачається від міс-



цевих виробників та вуликів, що використовуються для запилення саду.

Comb Vodka

Горілка дистильована в аламбіку, виготовлена з меду квітів апельсина та використанням водонесних горизонтів Флориди та Беркширу («справжня» вода, а не очищена зворотним осмосом). Винокурня розташована в Порт-Честері, штат Нью-Йорк.

Prairie Sunshine

Фірмовий спиртний напій з польового меду. Схожий на ром, але дистильований з медовухи.

Його аромат нагадує мед із золотарника, з якого його виготовляють.

Винокурня розташована в Ріверсайді, штат Іллінойс.

Iron Goat Honey Spirits

Медовий спиртний напій виготовлений зі 100% місцевого меду. Тільки вода, мед та дріжджі.

Винокурня розташована у Фредеріксбурзі, штат Техас.

Honey Shine Silver

Кришталеві чистий і насичений пряними,



фруктовими та квітковими нотками в стилі вишуканого карибського рому.

Виробник ферментує дикорослий мед Британської Колумбії в «сухий» мед і двічі дистилує його, отримуючи насичений, елегантний напій.

Медоварня розташована у Вікторії, Британська Колумбія, Канада.

Burwood Honey

Burwood Honey Eau de Vie – 100% чистий, альбертський мед з сімейних ву-

ликів у Честермірі, Альберта.

Використовується «горіччана» схема виробництва з тонкою фільтрацією.



Deep Roots Honey Spirit

Чистий мед ферментується, а потім двічі дистилюється, щоб отримати прозорий спиртний напій з насиченим медовим ароматом. Витримка надає кольору та смаку, характерних для наших ретельно відібраних дубових бочок.

Винокурня розташована у Воррен-Гроув, Канада.



Still Fired Honey Shine

Напій, виготовлений повністю з



меду долини Аннаполіс.

Витримується в дубовій бочці протягом року.

Винокурня розташована в Аннаполіс-Роял, Канада.

Macle Honey Spirit

O signé Macle – розроблений та дистильований безпосередньо на місці, медовий спиртний напій виготовляється з власної продукції, що надходить з тисячі вуликів.

Винокурня розташована в Мірабелі, Квебек, Канада.

Eau de Bee

Виробляється з місцевої сировини, з використанням на завершальному етапі технології перегонки на мідних вакуумних перегінних апаратах.

Винокурня розташована в Сідней, Австралія.



Wishkah River

Горілка Wishkah River дистильована з меду (не «приправленого»), зібраного по всьому штату Вашингтон.

JJ Pfister Drakes

Унікальний спиртний напій обмеженої серії, дистильований з органічного меду.

Також витримувався в

дубових бочках. Винокурня розташована в Сакраменто, Каліфорнія.

Yenoh

Напій був дистильований зі 100% «сирого» меду. Його назва просто «Honey», написана навпаки.



Винокурня знаходилася в Севірвіллі, штат Теннессі.

Тож, як бачимо – незалежно від континенту, виготовлення якісного спиртного напою з меду – це праця, яка вимагає кохання (як і медоносні бджоли, які збирають мед!), але кінцевий результат може бути справді першокласним...



МЕДОВА БРАЖКА ТА МЕДОВІ НАПОЇ: НАУКА, ТЕХНОЛОГІЯ І ТРАДИЦІЇ



Юрій ПИНЯГА,
науковий
співробітник
R&D center.
Компанія Ензим

Мед – один із найдавніших природних продуктів, який людство використовує не лише як харчову сировину, а й як основу для ферментованих напоїв. Завдяки високому вмісту простих цукрів – глюкози та фруктози – він є ідеальним середовищем для спиртового бродіння.

На цьому принципі базується технологія виготовлення медової бражки, медовухи та медового дистилату. Попри простоту складу, кінцевий результат значною мірою залежить від біохімічних процесів і технологічних умов.

ХІМІЧНА ОСНОВА БРОДІННЯ

Процес перетворення меду на алкогольний напій відбувається завдяки діяльності дріжджів – мікроорганізмів, які у процесі життєдіяльності перетворюють цукри на етиловий спирт і вуглекислий газ.

Основні компоненти меду:

- глюкоза;
- фруктоза;
- невелика кількість білків, ферментів і мінералів.

Однак мед має одну важливу

особливість: він бідний на азот. Це означає, що для активного розвитку дріжджів часто необхідне додаткове підживлення.

СИРОВИНА ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ

Якість кінцевого продукту безпосередньо залежить від початкових інгредієнтів.

Мед

Може використовуватися як свіжий, так і зацукрований. Важливо, щоб він не мав ознак природного бродіння.

Аромат напою значною мірою визначається ботанічним походженням меду:

- акацієвий – м'який і квітковий;
- липовий – яскравий і трав'янистий;
- гречаний – насичений і глибокий;
- різнотрав'я – складний багатоконпонентний букет.

Вода

Має бути м'якою та без хлору, оскільки домішки можуть пригнічувати дріжджі.

Дріжджі

Вибір штаму визначає аромат і чистоту бродіння:

- винні – забезпечують складний аромат;
- спиртові – ефективні для перегонки;
- хлібопекарські – менш бажані через побічні запахи.

КЛАСИЧНА ТЕХНОЛОГІЯ МЕДОВОЇ БРАЖИ

Пропорції

Типове співвідношення для отримання бражки:

- 1 кг меду;
- 3 – 4 л води;
- 20 – 25 г сухих дріжджів.

Цукристість суслу зазвичай становить 18 – 22%, що забезпечує достатній вихід спирту.



ЕТАПИ ПРОЦЕСУ

1. Підготовка сусла

Мед розчиняють у воді, нагрітій до 30 – 40°C. Важливо уникати кип'ятіння, оскільки воно руйнує ароматичні сполуки.

2. Внесення дріжджів

Після охолодження до 25 – 30°C додають активовані дріжджі. Їмність заповнюють не більше ніж на 75% для запобігання переливанню піни.

3. Бродіння

Процес відбувається при температурі 20 – 28°C і триває від 5 до 14 днів.

Ознаки завершення:

- припинення виділення газу;
- освітлення рідини;
- відсутність солодкого смаку.

БІОХІМІЯ АРОМАТУ: ЧОМУ ВАЖЛИВА ТЕМПЕРАТУРА

Під час бродіння утворюються не лише спирт і CO₂, а й легкі ароматичні сполуки – ефіри, альдегіди та вищі спирти.

Температура прямо впливає на їхній склад:

- 16 – 20°C – формуються тонкі квіткові аромати;
- понад 24°C – з'являються грубі спиртові ноти.

Таким чином, контроль температури є ключовим фактором якості.

ХОЛОДНИЙ МЕТОД: ЯК ЗБЕРЕГТИ АРОМАТ

Сучасні технології дозволяють максимально зберегти природний аромат меду.

Основні принципи:

- мінімальне нагрівання (до 30 – 35°C)



- відмова від кип'ятіння
- використання ароматичних винних дріжджів

- повільне бродіння

Цукристість при цьому знижують до 16 – 18%, оскільки надмірна міцність пригнічує аромат.

МЕДОВИЙ ДИСТИЛЯТ: ТРАНСФОРМАЦІЯ АРОМАТУ

Якщо бражку піддати перегонці, отримують медовий дистилат – концентрований спиртовий продукт із характерним букетом.

Основні технологічні принципи:

- подвійна перегонка;
- повільний нагрів;
- точне розділення фракцій («голови», «тіло», «хвости»);
- використання мідного обладнання.

Мідь відіграє важливу роль, оскільки зв'язує небажані сірчані сполуки.

ВИТРИМКА ТА ФОРМУВАННЯ СМАКУ

Після бродіння або перегонки напій потребує стабілізації.

Можливі варіанти:

- витримка у скляній тарі
- контакт із дубом
- короткий «відпочинок» після розбавлення

З часом смак стає більш гармонійним, а аромат – глибшим.

ТИПОВІ ПОМИЛКИ

Найпоширеніші технологічні

недоліки:

- перегрівання сусла;
- використання невідповідних дріжджів;
- надмірна цукристість;
- занадто швидке бродіння або перегонка.

Усі ці фактори призводять до втрати аромату та появи небажаних домішок.

ВИСНОВКИ

Технологія медових напоїв є прикладом поєднання традиційних знань і сучасної науки. Хоча основний процес – бродіння – здається простим, якість результату визначається тонким балансом між температурою, складом сусла та вибором дріжджів.

ІСТОРИЧНИЙ КОНТЕКСТ: МЕДОВІ НАПОЇ КИЇВСЬКОЇ РУСИ

Ще до появи технологій перегонки на території Східної Європи існували так звані «ставлені меди» – ферментовані напої з меду.

Їхні особливості:

- відсутність кип'ятіння
- природне або повільне бродіння

- тривала витримка (від кількох місяців до років)

Такі напої були важливою частиною обрядової та святкової культури і вважалися символом достатку.



ПІДСУМКОВА ДОСЛІДНИЦЬКА ДЕГУСТАЦІЯ УКРАЇНСЬКОГО КРАФТОВОГО МЕДУ



Асоціація крафтових дистилерів України та Дніпровський осередок Асоціації в рамках Проекту «Дослідження стану та розвитку ринку міцного КРАФТУ в Україні», провели підсумкову дослідницьку відкриту дегустацію українського крафтового медового дистилляту. Мета проекту – дослідити ситуацію, стилістику та перспективи; виявити проблеми та надати виробникам рекомендації для підвищення якості та конкурентоспроможності напоїв.

Було представлено 17 зразків дистиллятів з різних регіонів України (м. Дніпро, м. Кобеляки (Полтавська обл.), Новгород-Сіверський (Чернігівська обл.), с. Княжичі (Броварський р-н, Київська обл.), м. Київ, Вінниця) різних за технологією, смаком та концепцією.

Склад дегустаційної комісії дозволив провести всебічний аналіз зразків, включаючи нові знахідки та пропозиції. Проаналізовані були: білі медові дистилляти, витримані медові дистилляти, медово-зернові та медово-фруктові витримані дистилляти, джини на основі медового дистилляту, трав'яні настоян-

ки, фруктові настоянки та лікери на основі медового дистилляту.

До вашої уваги – відгуки та рекомендації дегустаційної комісії, до складу якої входили:

- Іван Бачурін – Президент Асоціації сомельє України, керівник дегустаційної комісії конкурсу INDEPENDENT CRAFT Премія Ukrainian Craft Spirits Awards, викладач «Української Академії дистилляції», автор Spirit Course.

- Тимур Ражабов – партнер Paravoz BarScience, Brand Ambassador WTeam, викладач Wine Time Academy та Української Академії дистилляції, організатор Ukrainian Spirit Course, член Асоціації сомельє України. Член журі дегустаційного конкурсу INDEPENDENT CRAFT Премія Ukrainian Craft Spirits Awards.

- Светлана Яструбенко – досвідчена та успішна київська рестораторка, засновниця мережі «Докерів» (Docker pub, Docker-G pub) та Krakow Restaurant, керуючий партнер в «Гарнізон мілітарі паб», член журі дегустаційного конкурсу INDEPENDENT CRAFT Премія Ukrainian Craft Spirits Awards.

- Тимур Дорофеев – редактор проекту Drinksetter, бренд-ам-

басадор міцного алкоголю власного імпорту Fozzy Group, літописець бару “БарменДиктаг”, автор книги “Коктейльний канон”, член журі численних барних конкурсів і один з найавторитетніших українських авторів, що пишуть про міцний алкоголь та коктейлі. Член журі дегустаційного конкурсу INDEPENDENT CRAFT Премія Ukrainian Craft Spirits Awards.

- Платон Близнюк – 15 років в індустрії міцного алкоголю, учасник проекту Scyfiion (український незалежний ботлер), випускник Burn Stewart Whisky Academi в Шотландії.

- Олег Громов – Голова Дніпровського Регіонального Осередку АКДУ, досвідчений дистилер (досвід виготовлення дистиллятів з 1991 року), кандидат медичних наук, лектор Української Академії Дистилляції, ідейний натхненник проекту Дослідницьких дегустацій.

Дякуємо усім, хто доклав часу та сил, аби ця дегустація відбулася: Дніпровському Регіональному Осередку АКДУ, гостинному та затишному ресторану «Глек» та особисто Майї Степовій за підтримку українського міцного крафту.

КОМЕНТАРІ ЕКСПЕРТІВ

Платон Блазнюк

Вперше довелося куштувати категорію дистилатів із меду. Якщо ми говоримо про дистилати із меду, для мене було ключовим все ж таки скуштувати максимально чесний і чистий продукт той, який був безпосередньо зроблений із меду. Бо ми куштували сьогодні і медово-фруктові дистилати, і медово-зернові дистилати.

І кожна категорія точно має місце бути, бо у нас за сьогоднішню дегустацію не було жодного негативного фідбеку в плані якості дистилату. Тобто не було питань по тому, наскільки якісний був дистилат. Питання були по балансу, питання були по перевитримці, бо мед, як виявилось, це досить делікатний матеріал, який іноді суперничає з бочкою.



Бочка його може просто перекрыти, передавити, і тоді ми будемо відчувати не свіжість, медовий



прополіс та трішки медові відтінки воску, а будемо відчувати відтінки бочки й дерева. Однозначно деяким виробникам точно потрібно вивести свій продукт у більш збалансований і більш яскравий – те, що вони хотіли показати і виготовити. «Ентузіаст» – для мене це був, мабуть, такий бенчмарк, саме виробник, який те, що я собі в голові тримав, те, що я думав, що саме медовий дистилат має бути таким, я його отримав від «Ентузіаста».

Мені дуже сподобалось, і це слово «сподобалось» — це суб'єктивне слово, але, по факту, це неймовірний баланс, дійсно цікавий дистилат. І я навіть з Іваном Бачуріним трішки переговорився, я кажу, розумієш, коли ми

куштуємо віскі якихось там 18 років, 20-28 років певних дистилерій і відчуваємо цю восковість, прополісність, медові відтінки, ми говоримо про щось екстра, неймовірне, 90-плюс по віскі-базі і так далі. А мед, дистилат меду, він вже з самого початку дає цю прополісність, медовість, воскові відтінки.

І тому меду точно бути, скажу, єдине, що дуже вдячний за запрошення, дуже вдячний за те, що можна було дати свій фідбек і скуштувати вже певний зріз продукту від виробників в Україні. І, надіюсь, ми робимо велику справу, а зробимо ще більшу!

Світлана Яструбенко



Було п'ять-шість зразків, котрі вже можна вживати і насолоджуватись. Основне – це розуміння того, що меду – це



просто прекрасно. Мед – це прекрасно в плані того, що це основа, котра дає такий м'який смак і красивий, сталий продукт.



Чітка впізнаваність – мед як і яскравий, так і тонкий, елегантний. Тобто ми відчуваємо ці ноточки його, але є та елегантність, котра неprisутня в іншому дистилляті, і це гарно. Хороші поєднання, правильні поєднання відчувалися мені саме з фруктами.

Я б не поєднувала це з пшеницею або житом, саме ці поєднання не дуже сподобалися. Але це, можливо, саме моє відчуття, мої смаки.

Свіжість. Саме цього не вистачало. Мені хотілося б, щоб у деякі продукти додавали саме фруктових свіжих соків, фрешової основи. І, мабуть, навіть коли ми говорили сьогодні про малину, це має бути саме заморожена малина, наприклад, чи заморожені інші фрукти. На мій смак, мені

здається, що це було б класне таке поєднання, яке давало б свіжості деяким напоям, які ми сьогодні дегустували.



Олег Громов

Хочу подякувати всім тим сомельє, високим професіоналам, які знайшли сьогодні час зібратися і оцінити медові, медово-зернові та медово-фруктові дистилляти. Ми стоїмо на початку нашого шляху. Це дуже цікава позиція, бо від того, куди ми підемо, залежить те, куди ми прийдемо.

І на нас висока місія дати об'єктивну і професійну корекцію тим дистилерам, які працюють з медом. Бо вони повинні розуміти, що в їх напоях не так, що в їх напоях недопрацьовано, що в їх напоях перепрацьовано. Мед – це продукт, який має дуже великий потенціал в дистилляції, в культурі алкогольних напоїв.

Ще раз хочу подякувати всім, хто зібрався сьогодні. Я отримав дуже важливий для мене урок та важливий досвід у дегустації медових напоїв. І я думаю, що ми зможемо робити ще якісніші тасмачніші напої.

Тимур Дорощев

Взагалі було дуже смачно, дуже цікаво. І треба пам'ятати, що сьогодні ми пробували історичні напої, історичні трудрунки, які були в Україні і на території України ще кількатороків тому. І



слава Богу, що ця тема повертається. Ми знову маємо можливість пити дистилляти з меду, настоянки з меду, наливки з меду, лікери з меду. Це дуже смачно, дуже цікаво. А вже ж є те, що вийшло у когось краще, є ті, хто потребує невеликої корекції того, що вони робили.

Але це точно має сенс, і це точно буде цікаво не тільки нам, назвіть нас експертами. Хоча мені дуже подобається, коли Олег каже «дилетанти», бо я теж, чесно, вважаю себе дилетантом і бажаю усім почувати себе дилетантами, бо інакше можна закам'яніти у своїй експертності. Цікаво і нам, і точно буде цікаво загалом.

Я сподіваюся, що два-три роки, і вже не треба буде людям пояснювати, що це таке медовий дистиллят, який він має бути на смак. Бо всі будуть вже хоч потроху пити, або будуть мати можливість ку-



пувати це не десь через інтернет, а пробувати це в ресторані чи кафе біля дому. Я вважаю і бажаю, щоб це сталося якнайраніше.

Тимур Ражабов

Категорії медових дистилатів, те, що ми дегустували, саме медовий дистилат, виробник ENTUZIAST, дуже сподобалось. Дуже класний. Чому сподобалось, пояснюю – я не очікував від меду такого смаку, аромату, такої еволюції напою. Я вважав, що це щось трохи інше, недозріле, але це було дуже смачно, дуже цікаво. Дякую.

Взагалі вважаю медові дисиланти цілком доречним українським автентичним міцним напоєм для заходів на офіційному державному рівні. Наприклад, на прийомах



у посольствах Мексики традиційно подають текілу та мескаль, тобто національні міцні напої це, за замовчуванням, частина національної культури й те, чим пишаються та що просувають на найвищому рівні. Відчуваєте напрямок, в якому слід рухатися?..

Іван Бачурін

Дегустація медових дистилатів. Висновки. Мед при дистилляції дає тендітність, маслянистість, ніжну текстуру та мінімум танінних або ж яскравих проявів алкогольної складової.

Треба працювати. Дуже гарні результати. Найкращі – це, звісно, «Ентузіаст» з Дніпра та Віталій Кром з Новгорода-Сіверського.

І ще кілька виробників, які ви-



робляють на даний момент один з найкращих медових продуктів. Є дуже багато цікавих напрацювань.

Одностайно можна сказати, що мед любить витримку. Мед товаришує з ароматизацією, якимись ботанікалами, але мед не любить діжку першу або другу, бочку першого або другого наповнення. І з ним треба працювати.

Це чистий аркуш, з яким багато всього попереду.



Дякуємо усім, хто долучився до Проєкту! Ми не просто свідки красивої історії, яку маємо честь фіксувати. Спільними зусиллями ми створюємо шедевр під назвою Український крафт.

МЕД ДЛЯ НАС

ЦЕ НЕ ПРОСТО ІНГРЕДІЄНТ. ЦЕ СПАДЩИНА, ЯКУ ПЕРЕДАВАЛИ ТИСЯЧІ РОКІВ, КОНЦЕНТРАТ ПРИРОДИ, КУЛЬТУРИ ТА ІСТОРІЇ НАШОГО РЕГІОНУ, ЯКИЙ МИ ЗБЕРІГАЄМО У КОЖНІЙ КРАПЛІ ДИСТИЛЯТУ

Рaolo Rametta засновник і серце Distilleria Monterbe, ремісничої дистилерії у Палаццоло-Акрейде на Сицилії. Він поєднує науковий підхід із пристрасною до природи та середземноморських традицій, відновлюючи старовинні рецепти через сучасну дистиляцію. У цьому інтерв'ю він розповідає про свій шлях, ремесло медових дистилятів та

унікальний характер Сицилії, який передає кожен напій.

**Витоки традиції:
територія, історія
і особистий шлях**

Мій шлях у дистиляції починається з місця, де я живу і працюю. Це Іблейські гори на південному сході Сицилії, територія з винятковою концентрацією біорізноманіття. Тут налі-



Paolo Rametta
засновник

Distilleria Monterbe

чується близько 1500 ботанічних видів, що становить половину всієї флори острова і значну частину флори Італії. Така природна насиченість формує унікальний теруар, який неможливо відтворити в іншому місці.

Ще тисячі років тому саме бджоли першими «зрозуміли» цінність цієї землі. Історія регіону Панталіка, що датується XII–VIII століттями до нашої ери, пов'язана з так званим «народом бджіл». Археологічні дослідження свідчать, що в цій зоні існувала складна цивілізація, тісно

« **КОЖНА ПЛЯШКА НАШОГО МЕДОВОГО ДИСТИЛЯТУ — ЦЕ АРОМАТ ТЕРИТОРІЇ, ЩО ВІДТВОРЮЄ ІБЛЕЙСЬКІ ГОРИ, ЇХНІ КВІТИ, ТРАВИ І ДЕРЕВА. ВОНА ПЕРЕНОСИТЬ СМАК І ДУХ СИЦИЛІЇ У СУЧАСНИЙ ЧАС, ЗБЕРІГАЮЧИ ТРАДИЦІЇ ПРЕДКІВ** »

пов'язана з природними ресурсами, зокрема з медом.

Подальші знахідки грецько-коринфського періоду V століття до нашої ери в районі Акрей підтверджують використання меду в ритуальних і гастро-



номічних практиках. Під час свят на честь Деметри, зокрема Тесмофорій, використовувалися суміші зерна, молока і меду, а також готувалися спеціальні страви і напої. У знайдених кратерах були виявлені залишки меду та рослини *Filipendula*, яку в античності застосовували для виробництва гідромелю. Це означає, що традиція медових напоїв на цій території налічує щонайменше 2700 років.

Існують і легенди, які під-

« КОЛИ ХТОСЬ КУШТУЄ НАШ ДИСТИЛЯТ, МИ ХОЧЕМО, ЩОБ ВІН ВІДЧУВ ІСТОРІЮ ТРЬОХ ТИСЯЧ РОКІВ, ПОВ'ЯЗАНУ З ГІДРОМЕЛЕМ АНТИЧНИХ ЧАСІВ, РИТУАЛАМИ І РЕМЕСЛОМ, ЯКЕ МИ ПРОДОВЖУЄМО СЬОГОДНІ. ЦЕ СМАК МІСЦЯ, ЛЮДЕЙ І ЛЮБОВІ ДО РЕМЕСЛА »

креслюють значення місцевого меду. Зокрема, згідно з античними джерелами, тіло Олександра Македонського було забальзамоване місцевим медом із Іблейських гір, що дозволило зберегти його протягом століть. Римські автори також згадують особливу солодкість і аромат меду з цієї місцевості, зокрема меду з іблейського чебрецю.

Сицилійський мед: концентрат території

Поліфлорний мед у нашій роботі не просто інгредієнт, а концентрат території. У ньому поєднуються десятки ароматів дикорослих трав, квітів та дерев, що ростуть у Іблейських горах. Кожен сорт меду передає склад-

РАОЛО РАМЕТТА: ШЛЯХ ВІД НАУКИ ДО РЕМІСНИЧОЇ ДИСТИЛЯЦІЇ

Перед тим як присвятити себе дистиляції, я здобув технічну освіту у галузі фізики та хімії в Римі, де працював страховим техніком. Цю діяльність продовжив у своєму рідному місті Сіракузи, доки досвід мандрівника та зв'язки з середземноморськими островами, особливо з Мальтою, не пробудили в мені інтерес до ремісничої дистиляції. Це захоплення привело до відкриття моєї дистилерії Monterbe у Палаццо-Акрейде на Сицилії.

Природа, фотографія та все прекрасне надихають мене, але особливу слабкість я маю до смачної їжі. Ця пристрасть стала моїм життєвим принципом: присвятити себе переробці продуктів, поважаючи органолептичні якості середземноморських рослин і застосовуючи нутрицевтичний підхід до середземноморської дієти. Через дистиляцію та концентрацію цукрів у вакуумі

я відновлюю та переосмислюю старовинні сицилійські рецепти, працюючи з органічними продуктами з сертифікатом IGT, які формують чіткий напрямок моєї роботи.

Моє кредо: «Існування – це задум життя». Я дотримуюсь християнських цінностей та принципів, закладених у сім'ї, і вважаю, що кожна діяльність має спиратися на чітке розрізнення добра і зла, поєднуючи наукову дисциплінованість та етичні міркування. Добро використовую, а зло відкидаю, навіть якщо короткі шляхи здаються легшими або вигіднішими.

Я щирий друг України і надзвичайно захоплююся вашою країною, її хоробрістю та гідністю. Вірю, що незабаром ви здобудете повну незалежність та інтегруєтесь в Європейський союз. Маю надію, що після складних часів між Сицилією та Україною налагодяться щирі, глибокі та надійні дружні стосунки, посилені спільними проектами.

Найвищі цінності для мене – створення родини, повага до жінок та виховання дітей. Сицилія, моя батьківщина, сповнена природних красот, дружби і поваги, і я прагну поділитися цим духом через свою дистиляцію, кулінарію та роботу з людьми.



ність і багатство місцевої флори, а його аромат розповідає історію сезону та екосистеми, в якій він був зібраний.

Традиція ферментації меду на Сицилії налічує тисячі років. Під час іспанського панування місцеві пасічники вперше познайомилися з дистиляційними технологіями, які застосовувалися для виробництва рому в Карибському басейні. Це дало поштовх до створення сицилійського дистиляту з гідромелю, який ферментував природним шляхом завдяки дріжджам, що містилися у воску та сотах. Таким чином, мед стає не просто сировиною, а живим носієм історії та культури острова.

Не менш важливою є традиція медового сиропу. У Сицилії його називають *gileppo*, а на Сардинії – *abbamele*. Його виготовляють шляхом змішування різних місцевих сортів, таких як меду чебрецю, евкаліпта, цитрусового цвіту, каруби та інших. Цей сироп використовується як для приготування десертів, так і для пом'якшення дистилятів, підкреслюючи аромат і додаючи глибину смаку.

Сьогодні і медовий дистилят, і *gileppo* мають офіційний статус традиційних агропродовольчих продуктів Італії (РАТ), що підкреслює їхню культурну і гастрономічну цінність. Кожна пляшка і кожна ложка сиропу – це відображення терруару, традицій і багатовікової спадщини пасічництва на Сицилії.



Майстерність дистиляції

В основі нашого продукту лежить поліфлорний мед, який розбавляють джерельною водою до оптимального рівня цукру для ферментації. Ферментація відбувається у два етапи із використанням спеціальних винних дріжджів. Перший етап дозволяє частково збродити цукри, другий – доводить гідромель до стабільної міцності близько 14 відсотків алкоголю.

Дистиляція здійснюється у



традиційному алаббіку періодичної дії. Цей метод дозволяє максимально зберегти делікатні аромати меду та флори Іблейських гір. Технологія вимагає точного контролю температури і часу, оскільки мед під час нагрівання утворює багато піни і швидко підгорає.

Після дистиляції продукт регулюють за міцністю та пом'якшують медовим сиропом *gileppo*, виготовленим із місцевих сортів меду. Завдяки цьому напій має збалансовану структуру і багатий ароматичний профіль без надмірної солодкості. Унікальні особливості технології включають точну роботу з термометрією і рівнем цукру, щоб отримати чистий аромат та стабільну міцність. Витримка в дерев'яних бочках використовується дуже обмежено, здебільшого в дубових або акацієвих, щоб не зруйнувати природний букет меду.

Цей процес є поєднанням традиційного ремесла і наукового підходу: він дозволяє створювати продукт, який передає територію, історію і флору Сицилії у кожній краплі.

Сицилійський дистилят у ринку та культурі

Медовий дистилят залишається нішевим продуктом, хоча на Сицилії він офіційно визнаний традиційним і входить до переліку регіональних продуктів РАТ. Ремісничі виробники, попри високий рівень експертизи та



– Коли ви вперше зрозуміли, що ваш медовий дистилят справді особливий?

– Момент усвідомлення настав під час конкурсу Emma Europa Mead Makers Association у 2020 році. Через карантин Covid я працював вдома, коли під час онлайн-трансляції конкурсу наш Aphrodision 664 був визнаний найкращим алкогольним продуктом на основі меду. Тоді я глибше усвідомив масштаб нашої ініціативи та важливість того, що ми відновлюємо традиції Іблейських гір у Сицилії. Особливо запам'ятався коментар журі:

– «Букет гарний і складний. Алкоголь, що дивує, не є головним ароматом. Головні аромати – чебрець і мед».

– Цю фразу я повторюю щоразу, коли мене питають про медовий дистилят.

– Яка помилка навчила вас найбільше у кар'єрі дистилера?

– Найбільшою помилкою було відкриття дистилерії за кілька днів до початку карантину Covid. Всі інвестиції в маркетинг фактично зникли. Моя порада: запускати виробництво – це багаторічний процес. Не обов'язково інвестувати в етикетку на старті, найкраще спершу добре організувати лабо-

раторію та виробничі процеси – це інвестиція, яка окупиться найбільше.

– На що слід звертати увагу тим, хто вперше пробує ваш дистилят?

– Мій медовий дистилят повинен стати символом Сицилії. Як у Греції просять узо, а в Туреччині – ракі, так у Сицилії потрібно питати: «Сицилійський дух», створений у співпраці з пасічниками та виготовлений із сицилійського меду. Це концентрат території, що передає унікальність острова.

– Які емоції чи історії ви сподіваєтеся викликати у споживачів?

– Ми хочемо, щоб кожна пляшка розповідала історію тисячолітньої традиції.

– Як би ви описали смак часу, уловленого у вашому медовому дистиляті?

– Це історія довжиною в 3000 років. Вона починалася як гідромель у період грецько-коринфської колонізації, перетворилася на медовий дистилят у часи іспанського панування. Сьогодні кожен, хто приходить у Середземномор'я і прагне відчути автентичний смак території, повинен спробувати «Сицилійський дух» – продукт, народжений із флори острова та славнозвісного «Меду Ібли».

унікальність продукції, не отримують спеціальної економічної чи нормативної підтримки, і змушені конкурувати з великими дистилеріями, які працюють на промисловому обладнанні.

Попри це, галузь показує стабільне зростання, особливо після 2020 року. Нові ремісничі дистилерії з'явилися по всій Сицилії, і між ними існує атмосфера співпраці, обміну знаннями та поради. Виробники разом розвивають локальні стандарти якості та підходи до ферментації і дистиляції, дбаючи про автентичність продукту і збереження місцевої спадщини.

Традиція медових напоїв на острові має глибокі історичні корені. Вона формує культурну цінність продукту і створює унікальний бренд для Сицилії. Кожен дистилят не просто напій, а концентрат терруару, в якому поєднуються флора, клімат і багатотисячолітні методи обробки меду.

Споживач і ринки

Основний канал збуту – це спеціалізовані магазини, винні бутіки та туристичні крамниці, де споживачі цінують автентичність і унікальність продукту. Ресторанний і готельний сектор поки що більше орієнтований на вино та традиційні напої після вечери, але поступово зростає інтерес до дистилятів як окремої категорії преміальних напоїв.

Важливим напрямком є контрактне виробництво для інших брендів та міжна-





родних партнерів. Це дозволяє розширювати присутність на зовнішніх ринках і знайомити нові аудиторії зі сицилійською традицією медових дистилатів.

Глобальний контекст і потенціал

Східна Європа, як регіон із меншими винними традиціями, є перспективним ринком для медових дистилатів. Потреба у локальних і натуральних продуктах стимулює попит, а зацікавленість у преміальних ремісничих напоях дає шанс зайняти нішу на ринку.

У світі спостерігається тенденція повернення до традиційних, локальних та автентичних дистилатів. Ремісничі виробники мають перевагу завдяки якості сировини, увазі до деталей та історичному контексту своїх продуктів. Такі продукти формують унікальну культурну цінність і дозволяють споживачам відчувати територію через смак.

Філософія ремесла

Ремесло означає повний контроль над процесом і роботу з періодичною дистиляцією. Це дозволяє створювати продукт як пряме відображення терруару і особистого бачення виробника.

Можливість зростати і розширювати виробництво існує лише за умови збереження цієї ідентичності та традиційних

методів. Відповідальність ремісника полягає у передачі автентичності і характеру своєї землі через продукт, який він створює.

Майбутнє і бачення

Медовий дистилат залишається основою діяльності. Плани включають розвиток нових форматів, моноквіткових версій і спеціальних ліній для гастрономії. Співпраця з пасічниками допомагає підтримувати локальне виробництво і зберігати природний баланс екосистеми.

Кожна пляшка дистилату виступає носієм історії, який подорожує світом, знайомлячи споживача з унікальними ароматами і культурою Сицилії. Продукт не лише передає смак території, а й зберігає багатовікову спадщину, історію ремесла та повагу до природи.





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



+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.

Лобювання інтересів і представницька функція в органах державної влади, зокрема, розробка та подання законодавчих актів.

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

**СТАТИ
ОДИМ
ІЗ НАС**



Юридичного супроводу господарської діяльності, вирішення судових суперечок, консультації.

Підтримки в просуванні товарів у торговельних мережах, маркетингу, рекламі, побудові бренду.

Участі в міжнародних виставках, виходу на міжнародний ринок. Організації місцевих і локальних заходів (фестивалі, форуми, виставки). Проведення дегустаційних конкурсів, місцевих і міжнародних.

Поїздки для обміну досвідом з провідними виробниками (Україна, Європа, Америка тощо).

ГІРКЕ ЧИ ПЕКУЧЕ?

ДЕТАЛІЗАЦІЯ СМАКОВИХ ВІДЧУТТІВ

Відчуття пекучості в ротовій порожнині створюють алкалоїди піперин і капсаїцин.

ПІПЕРИН – $C_{17}H_{19}NO_3$ – алкалоїд, що викликає пекучий смак чорного перцю [відкритий у 1819 році данським фізиком Гансом Ерстедом. Вміст піперину коливається від 1–2 % у довгому перці до 5–9 % у чорному та білому перці. Кількість піперину в різних видах перцю

неоднакова і залежить від його походження: вважається, що в плодах із В'єтнаму, Малайзії та Індії міститься 2–7 % піперину, а зі Шрі-Ланки – до 15 %. Піперин має протидіабетичну, антиоксидантну, протизапальну та протипухлинну активність. Однак його застосуванню перешкоджають низька швидкість розчинення і абсорбції в організмі людини. Піперин вважається одним із потужних стимуляторів травлення.

ЧАСТИНА 2 ПЕКУЧІ БОТАНІКАЛИ



КАПСАЇЦИН (ваніліламід 8-метил-6-ноненової кислоти) – алкалоїд, що міститься в різних видах стручкового перцю Capsicum (наприклад, у плодах перцю овочевого його міститься близько 0,03 %). Чистий капсаїцин являє собою безбарвну кристалічну речовину з пекучим смаком. Температура плавлення 65 °С, температура кипіння 210–220 °С при 0,01 мм рт. ст. Алкалоїд практично не розчиняється у водних розчинах лугів, але легко розчиняється в органічних розчинниках, етиловому спирті та жирах. Має хімічну стійкість. У жорстких



ОЛЕГ ГРОМОВ

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

умовах гідролізується, утворюючи ваніліламід і 8-метил-6-ноненову кислоту.

Капсаїцин належить до фармакологічної групи «Подразнювальні засоби природного походження». Він подразнює верхні дихальні шляхи, шкіру і слизові оболонки. Переносима концентрація 0,004 мг/л при експозиції 2 хв. Є компонентом спиртової настойки та медичного пластиру, що використовуються як відволікальний і знеболювальний засіб, а також мазей від обмороження. Вчені з Ноттінгемського університету з'ясували, що капсаїцин, який відповідає за гострий смак і подразнювальну дію пекучого перцю, викликає масову загибель злоякісних клітин завдяки впливу на мітохондрії – органи, що забезпечують клітини енергією. Ряд спостережень дозволяє припустити, що вживан-

ня продуктів із високим вмістом капсаїцину знижує ризик розвитку злоякісних пухлин.

Якщо ви не розраховали порцію червоного перцю і передозували, найкращий спосіб змити капсаїцин – випити молока. В принципі, підійде і шматок вершкового масла, йогурт, жирне морозиво на вершках, самі вершки або сметана.

Капсаїцин добре розчиняється в жирах, крім того, молочний білок казеїн сприяє його розщепленню. Ефект буде майже миттєвим.

Піперин і капсаїцин містяться в різних видах перцю, їх концентрація варіює від 0,2 % до захмарних величин (нижче буде наведена шкала Сковілла).

Розглянемо основні види перців, що застосовуються при виготовленні алкогольних напоїв.

ПЕРЕЦЬ ЧОРНИЙ – багаторічна витка рослина родини Перцеві. Ліана довжиною до 15 м з повітряними коренями, що утворюються у вузлах. Родом з Індії. У дикому вигляді не зустрічається. Культивується в тропіках.

Світовим лідером із виробництва перцю є В'єтнам. Є однією з найбільш продаваних прянощів у світі, на його частку

припадає 20 % усього імпорту прянощів. Пекучою речовиною перцю є алкалоїд піперин (5–9 %), а запах зумовлений наявністю ефірної олії.

Терпенові речовини, що містяться в чорному перці, на повітрі швидко руйнуються і випаровуються. Перець, змелений заздалегідь, не дає нічого, окрім тепла.

Чорний перець сушать так, щоб не пошкодити його ароматний зовнішній шар.

Зелений перець менш гострий, він дає більш виражені трав'яні аромати.

Зовнішній шар білого перцю руйнується завдяки ферментації, у результаті чого виходить пряність із більш благородним ароматом.

Окрім піперину, у чорному перці присутні терпенові речовини, що створюють більш тонкі аромати: ротундон (деревні аромати), пінен (хвойні), мирцен (пряні), ліналоол (квіткові) і феландрен (свіжий лайм і ноти зелені).

Кориця і аніс – найкращі партнери чорного перцю, у сукупності вони надають напою солодкий зігрівальний аромат.

Лавровий лист вносить квіткові та трав'яні аромати, сильний запах евкалипта і легку гір-

коту в напій, де є чорний перець.

ПЕРЕЦЬ КУБЕБА –

виткий кущ родом із Великих Зондських островів (Індонезія) – Яви, Суматри і Калімантану.

Специфічний склад есенції і смоли, що містяться в перці кубеба, надають йому своєрідного, схожого на камфору і м'яту, аромату. Кубеба – абсолютний лідер за ароматом серед усіх відомих видів перцю. Пекучий делікатес створює особливий настрій, лікує, надає напоям інтенсивний різкий аромат і обпалюючу гостроту.

ЧЕРВОНИЙ ГОСТРИЙ ПЕРЕЦЬ

– свіжі або висушені плоди певних сортів тропічного напівкуща *Capsicum annuum* – пряність,



що має пекучий смак. Латинську родову назву *Capsicum* рослина отримала від лат. *capra* – сумка, за формою плоду.

Пекучий смак – дуже важли-



ва характеристика прянощів для харчової промисловості. На сьогодні пекучість не виділяється як один із основних смаків. Однак пекучий смак пов'язаний зі сприйняттям речовин, що стимулюють «теплові» рецептори (етанол, капсаїцин). Речовини, що мають «пекучий смак», збуджують гілки трійчастого нерва і роблять свій внесок у «чисто смакове» відчуття, загострюючи його. Вчені з Нотінгемського університету з'ясували, що алкалоїд капсаїцин, який відповідає за гострий смак

і подразнювальну дію пекучого перцю, викликає масову загибель злоякісних клітин завдяки впливу на мітохондрії – організми, що забезпечують клітини енергією.

ШКАЛА ПЕКУЧОСТІ СКОВІЛЛА

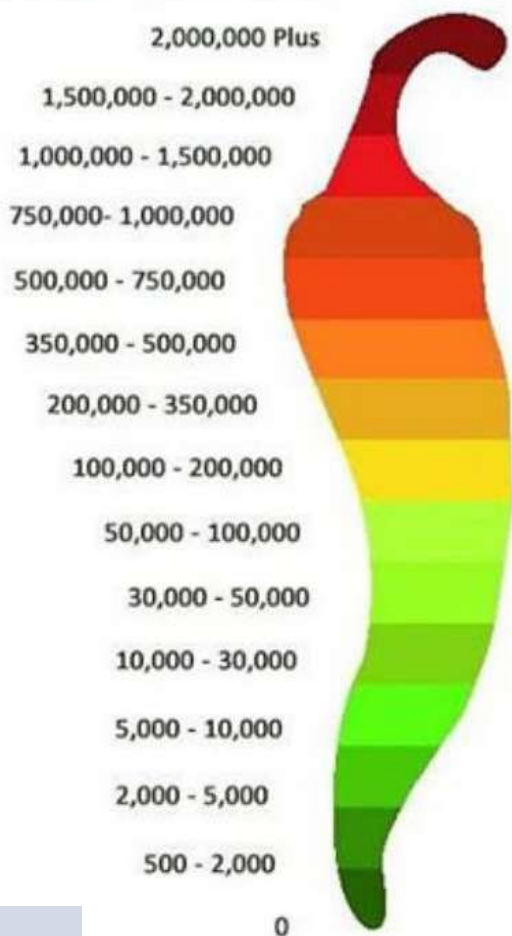
– шкала, запропонована американським хіміком Вілбуrom Сковіллом для порівняльної оцінки ступеня пекучості різних перців – капсикумів. Одиниці шкали Сковілла (ЕШС) дають оцінку кількісного вмі-

сту капсаїцину і базуються на органолептичному тестуванні екстрактів перцю.

ПАПРИКА, перець овочевий, солодкий, болгарський перець – 0 ЕШС.

Багаторічний напівкущ, зазвичай вирощується як овочева культура як однорічна рослина. Плоди – несправжні порожнисті ягоди, багатонасінні, червоні, помаранчеві, жовті або коричневі, різноманітної форми і величини (від 0,25 до 190 г). Зелені та червоні плоди перцю використовують у свіжому і консервованому вигляді для фаршування (м'ясом і овочами), для приготування лечо, як приправу для заправки супів, для приготування страв із тушкованим м'ясом, різних національних страв, овочевих салатів, соусів. Перець можна маринувати, запікати на грилі і солити. Як ботанікал у лікєро-горілчаній промисловості практично не використовується, але... експерименти не забороняються!

Scoville Heat Units



Chillies & THCC Products

- Carolina Reaper
- Trinidad Moruga Scorpion, 7 Pod Douglat
- Bhut Jolokia (Ghost Pepper),
- Dorset Naga, Trinidad 7 Pot CARDI Strain
- Red Savina Habenero
- Habeneros
- Scotch Bonnets
- **THCC: VESUVIUS**
- Chiltepin, Tia Pepper
- Cayenne, Tabasco
- Serrano, Fresno
- Jalapeneo, Hungarian Wax
- Poblano, Rocotillo,
- Anaheim, Pimento
- Bell Pepper



ІНДІЙСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ

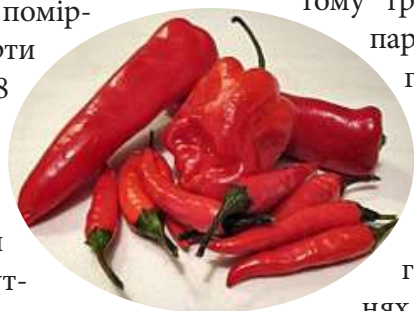
Naga Jolokia, «перець-привид, дух» – сорт перцю чилі, природний гібрид, один із найпекучіших у світі, з індексом пекучості 1 040 000 за шкалою Сковілла. Відрізняється високим вмістом капсаїцину.



значень: з квасолину. Гострота на рівні приблизно 30 000–50 000 одиниць Сковілла. Найбільші виробники: США (Каліфорнія), Мексика, Бразилія, Колумбія, Гвіана, деякі області Західної Африки, В'єтнам, Індія, Індонезія та інші тропічні країни.

ХАЛАПЕНЬО, «Scotch bonnet»

і «пташине око» – помірно пекучі сорти перців, 5 000–8 000 ЕШС. Халапеньо – середніх розмірів перець чилі, який цінується за відчуття при його вживанні від «теплого» до «гарячого». Плоди перцю в середньому мають довжину від 5 до 9 см і збираються зеленими. Почервонілі плоди вважаються менш якісними, ніж зелені, їх або закопують у землю, або висушують чи коптять.



Вирощують перець і в закритому ґрунті: у теплицях, парниках, у квіткових горщиках і на балконах як кімнатну рослину. Можна припустити, що знаменитий «вогник» на підвіконнях у багатьох любителів гострого – не що інше, як нащадок кайєнського перцю.

ПЕРЕЦЬ ТАБАСКО

– це перець виду *Capsicum frutescens*, що походить із Мексики. Перець названий на честь мексиканського штату Табаско. Він найбільш відомий завдяки використанню в однойменному соусі. Плоди перцю табаско спочатку зелені, потім дозрівають до помаранчевого, а згодом і до червоного кольору. Для їх повного дозрівання потрібно приблизно 80 днів після зав'язування плоду. Рослина табаско може вирости до 1,5 м у висоту, з кремовими або



світло-жовтими квітками, які пізніше у вегетаційний період зав'язуються у спрямовані вгору перці. Плоди табаско при дозріванні залишаються у вертикальному положенні, а не звисають зі стебел. Гострота перцю табаско оцінюється від 30 000 до 50 000 за шкалою Сковілла, і це єдиний сорт перцю, плоди якого «соковиті», тобто не сухі всередині.

ПЕРЕЦЬ КАЙЄНСЬКИЙ

– група сортів перцю роду *Капсикум*. Його розмір досягає найменших



RED SAVINA

– сорт перцю хабанеро (*Capsicum chinense*). Створення «Red Savina» приписується Френку Гарсії-молодшому з GNS Spices, що в Уолнаті, Каліфорнія. У лютому 2007 року «Red Savina» був



витіснений із «Книги рекордів Гіннеса» як найпекучіший перець чилі у світі, поступившись новому сорту – Naga Jolokia.

Red Savina утримував цей рекорд дванадцять років, з 1994 по 2006 рік. У перців «Red Savina» було зареєстровано до 577 000 одиниць за шкалою пекучості Сковілла.

СКОРПІОН ТРИНІДАДА»–

один із сортів перців чилі. Плоди рослин цього сорту схожі на плоди сортів «Bhut Jolokia» і «Naga Morich», але вони більш «пухкі» і мають маленький хвостик, завдяки якому перець отримав свою назву – «скорпіон». Ростає на острові Тринідад, що знаходиться в Карибському морі,



на північ від Венесуели.

У березні 2011 року сорт «Trinidad Scorpion Butch T» занесений до Книги рекордів Гіннеса як найгостріший перець у світі. За шкалою Сковілла його пекучість становить 1,46 млн одиниць. У 2012 році цей рекорд був побитий сортом «Trinidad Scorpion Moruga Blend», за шкалою Сковілла його пекучість

варіюється від 1,2 до 2 мільйонів одиниць, а у 2013

році – перцем «Каролінський жнець», пекучість якого коливається між 1,15 млн і 2,2 млн одиниць. У травні 2017 року житель Уельсу 53-річний

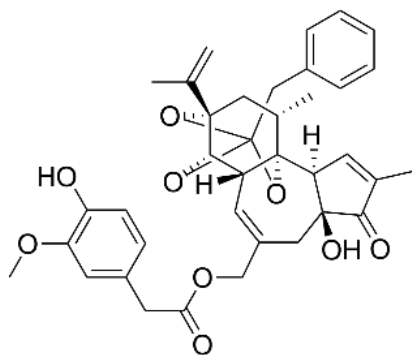
Майк Сміт створив вид чилі «Дихання Дракона», значно гостріший за тодішнього рекордсмена. Сміт подав заявку

до Книги рекордів Гіннеса, щоб задокументувати своє досягнення. Зазначається, що склад однієї краплі капсаїцинової олії «Дихання Дракона» можна виявити у 2,48 мільйона крапель води. Попередній рекордсмен мав за шкалою Сковілла коефіцієнт понад 1,5 мільйона.

Для вирощування і переробки цього перцю необхідно носити протигази і захисний одяг, подібний до костюмів хімічного захисту. На своїй батьківщині Скорпіон Тринідада використовується у військовій промисловості для виробництва сльозогінного газу. Також отриманий із нього капсаїцин додають у фарбу, якою покривають днища кораблів для захисту від молюсків.

І наостанок – про найпекучіше. В алкогольній і харчовій промисловості не застосовується, але для загального відома:





РЕЗИНІФЕРАТОКСИН – хімічна речовина природного походження, виявлена в молочаї смолоносному (*Euphorbia resinifera*) (фото 1), що росте в Марокко, і в молочаї Пуассона (фото 2), що росте в північній Нігерії.

Резиніфератоксин є надзвичайно сильним аналогом капсаїцину, активного інгредієнта в перцях чилі. Розчинний в етанолі. Найгостріша речовина у світі (16 мільярдів ЕШС). 16 000 000 000 ЕШС !!!!

Резиніфератоксин дуже токсичний (є найсильнішим іритантом) і може спричинити хімічні опіки. Експерименти на тваринах показують, що вживання дози 10 грамів може бути достатнім для спричинення смерті або серйозної шкоди здоров'ю.

При використанні різних видів перцю для надання певних смако-ароматичних властивостей напою необхідно розуміти, якого ефекту ви хочете досягти: якщо цікавить тонка ароматика – це малі кількості чорного або білого перцю в поєднанні з деякими видами прянощів, якщо окрім перцевої (піперинової) нотки потрібен кумариновий відтінок – беріть зелений перець.

Для пряно-піперинової домінанти в напої потрібен перець кубеба. А гострим перцем дуже легко створити або домінанту, основний акцент у смаковій гамі, або загострити сприйняття менш уловимих відтінків.

У будь-якому випадку, гострий стручковий перець краще очистити від насіння і внутрішніх перегородок. Тим самим ви зменшите зайву гостроту від перегородок, усунете можливий кислуватий присмак від насіння і підкреслите справжню ароматику ботанікала.

При роботі з гіркими і гострими ботанікалами потрібно пам'ятати, що в цьому випадку набагато легше додати, ніж відняти!

Бажаю всім читачам успішного застосування гірких і пекучих ботанікалів для створення яскравих і цікавих напоїв!

З повагою,
Dr. Gromoff®

Література:

1. Эми Стюарт «Хмельной ботаник» Питер, 2015 г.
2. Лікарські рослини (енциклопедичний довідник). – Київ, Головна редакція Української Радянської енциклопедії, 1991 р.
3. Пряности. Г.М. Рыбак. Л.Р. Романенко, О.А. Кораблёва. – Киев, «Урожай», 1989 г.
4. Дудченко Л.Г., Козьяков А.С., Кривенко В.В. «Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения» – Киев, «Наукова думка», 1989 г.
5. Інтернет-ресурс: <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 Дистилляції.

В програмі:

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



ТИШИ

ВСЕ ПРО КУРС ТУТ



poliska-kazka.com.ua



INSTAGRAM

Поліська казка

НАПІЙ - ЧИСТИЙ,
ЯК МИСТЕЦТВО!



КУПУЙ НА:

MAUDAU

ROZETKA

okwine

всукраїнська мережа
ВИНА СВІТУ