

Тимченко К. С., аспірантка
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-194-7-2>

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ВИНОГРАДНО-ВИНОРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ШЛЯХОМ СПІВРОБІТНИЦТВА УКРАЇНИ ТА ПОЛЬЩІ

Виноробна галузь України протягом кількох десятиліть оцінюється економістами як перспективна і має високий потенціал розвитку. В даний час через тенденції активного розвитку світового ринку виноробної продукції, зростання споживання вина та посилення конкуренції з боку винних країн, питання конкурентоспроможності та можливостей процвітання даної галузі в Україні заслуговують на особливу увагу.

Визначення «інновація» з'явилося вперше у ХІХ столітті у наукових дослідженнях культурологів та звучало як запровадження деяких елементів однієї системи до іншої. Надалі, з розвитком суспільних відносин, дане визначення еволюціонувало і зазнало значних змін.

Проте зміни економічних умов функціонування виноробних підприємств як України, так і поза її межами, загострення конкуренції з іноземними виробниками вказують на необхідність подальшого вивчення питань розвитку виноробної галузі та пошуку шляхів вирішення проблем, що стримують розвиток виноробних підприємств.

Інноваційний кластер, будучи найбільш ефективною формою досягнення високого рівня конкурентоспроможності виноградно-виноробної промисловості України а Польщі, є неформальним об'єднанням різних організацій (дослідних центрів, промислових компаній, індивідуальних підприємств, органів державного управління, громадських організацій, вузів тощо). Об'єднання в інноваційний кластер виноградно-виноробної промисловості на основі вертикальної інтеграції формує не спонтанну концентрацію різноманітних технологічних винаходів, а строго орієнтовану систему поширення нових знань, технологій та інновацій. При цьому формування мережі стійких зв'язків між усіма учасниками кластеру є найважливішою умовою ефективною трансформації винаходів в інновації, а інновацій – конкурентні переваги [5].

Генерація інновацій виноградно-виноробної промисловості України та Польщі у такому кластері здійснюється на рівні технологій, товару, маркетингу та організації робіт. Мережева структура інноваційного кластера виноградно-виноробної промисловості спрощує його учасників доступ до фінансових ресурсів, нових знань та технологій, нових

маркетингових стратегій та інформації про стан ринку та запити споживачів продукції [3].

Інновації відіграють значну роль процесі адаптивного розвитку підприємств виноробної галузі України та Польщі. Виявлено, що на території виноробні заводи традиційно спеціалізувалися на виробництві плодово-ягідного вина, оскільки є розвинена сировинна база. В роботі зазначається, що виноробні підприємства є складовою агропромислової інтеграції, для якої виділено та розкрито особливості інновацій (селекційно-генетичні, виробничо-технологічні, організаційно-управлінські, економіко-соціо-екологічні), як ключових елементів адаптивної моделі розвитку [1].

Основними сортами в Україні є Аліготе, Бастардо магарацький, Каберне Совіньйон, Мерло, Мускат, Одеський чорний, Піно, Рислінг тощо.

Хоча існує тенденція до зменшення кількості виробництва вина в порівнянні з 2016 роком, проте у 2020 році було виготовлено 119 мільйонів літрів вина. У 2020 році Україна експортувала 14,4 мільйона літрів вина, що вдвічі більше, ніж у 2019 році, хоча імпорту вина в Україну в 2020 році зріс на 22% порівняно з 2019 роком. Незважаючи на це, в Україні розвивається виноградно-виноробна галузь.

Як відомо, вино з України користується попитом, так як вирощується в екологічних умовах.

Як відомо, сучасні інноваційні технології вирощування винограду вимагають удосконалення стандартної системи утримання ґрунту та розробки методів діагностування його фізико-механічного та хімічного стану для кожної області, району, господарства, поля і навіть ділянки.

Щоб визначити придатність даної ділянки обробітку, необхідно провести його діагностику: визначити вміст основних елементів живлення в ґрунті (N, P, K), кислотність

(рН), вміст гумусу та ін., тобто з'ясувати, наскільки вона придатна для вирощування тієї чи іншої культури і якщо так, то який саме сорт, наприклад, винограду, підходить для вирощування.

На основі аналізу результатів діагностики ґрунтів треба приймати агрономічні рішення: що вирощувати, які добрива вносити, яку систему обробітку ґрунту застосовувати – орати чи розпушувати, дискувати, культивувати тощо. При цьому одразу визначати норми внесення добрива для поповнення ґрунту необхідними поживними речовинами та елементами живлення ще до початку закладання або перезакладання виноградників. Це є важливим в інноваційній технології виноградно-виноробної промисловості.

Все більше і більше виноробів використовуючи інноваційний розвиток виноградної промисловості звертаються до біодинамічного виноградарства (так званого вирощування винограду), тому що це не тільки допомагає зберегти дорогоцінний ґрунт, але і багато хто вважає, що з біодинамічно вирощеного винограду просто виходить найкраще вино. На дегустації 2004 року, під час якої біодинамічні вина порівнювалися з традиційними сортами вин, біодинамічні вина виграли вісім із 10 разів і один раз зіграли внічию [4]. Це означає, що в цьому сліпому тісті на смак звичайний виноград перевершує тільки один з 10 разів біодинамічний!

Він популярний у країнах ЄС завдяки популярній в Україні технології виробництва вина. Польська делегація на чолі з маршалом Західно-Поморського воєводства Ольгердом Геблевичем разом із першим заступником голови Одеської обласної ради Олегом Радковським взяли участь у Конференції виноробства України в Центрі культури вина Шабо.

Сьогодні виноградарство та виноробство в Одеській області є перспективним сільськогосподарським напрямком. Тому, за оцінками експертів, Україна має 15 великих природно-виноробних регіонів та 58 підрайонів, що дають змогу виробляти унікальні сорти виноробної продукції.

Варто розвивати винний туризм, наприклад, популяризацію вина та оригінальної ремісничої продукції в Україні, популяризацію подорожей до країн ЄС. Тому в Україні діє проект ЄС «Географічні зазначення», одним із елементів якого є розробка, впровадження та розвиток українських винно-гастрономічних туристичних маршрутів. Такі маршрути вже є в Європі і користуються великою популярністю у туристів. Наявність такої дороги спрощує відпочинок туристів, адже маршрут враховує все: як дістатися, куди піти, де оселитися, куди піти, де поїсти та випити.

Інноваційна діяльність має певний ступінь ризику та невизначеності розвитку виноградно-виноробної промисловості України та Польщі, у зв'язку з цим виникає необхідність забезпечення апарату управління оперативною, достовірною та повною інформацією про можливості інноваційного розвитку. Ефективність управлінських рішень, що приймаються, залежить не тільки від обсягу одержуваної інформації, але й більшою мірою від якості застосовуваних аналітичних методик дослідження даної інформації, які забезпечать всебічне проведення інноваційного аналізу та розробку на основі його результатів заходів, спрямованих на збільшення інноваційно-інвестиційної привабливості виноградно-виноробних підприємств [2].

Поширеною є удосконалена технологічна схема виробництва червоних сортових вин серед співпраці України

та Польщі, що передбачає доброжування виноматеріалу на меззі для покращення органолептичних показників [7].

Факторами антропогенного впливу є і система агротехніки та технології переробки винограду. При термовинофікації по-перше, процеси екстрагування та бродіння одночасні, оскільки зброджується пофарбоване сусло з мезги. По-друге, можна регулювати температурний режим, якщо необхідно, успішно переробляти виноград, частково уражений цвіллю, що неможливо здійснити при класичному бродінні мезги. По-третє, легко вирішується різноваріантність та потоковість технологічних процесів.

Термовинофікація – це сучасний спосіб виробництва червоного вина. Включає два терміни: термо і vinification, що означає «виноробство з нагріванням». Використання цього методу забезпечує високу економічну ефективність, потоковість технологічного процесу з повною механізацією та автоматизацією операцій, інактивацію шкідливих мікроорганізмів, зменшення доз сульфїтації та високу якість одержуваних червоних вин типу «резерв». При зброджуванні застосовуються дубові ємності. Їх особливі властивості і структура дуба створює оптимальні умови для нього, що застосовується в ході витримки вина на осаді. Полягає в тому, що осад з дна бочки періодично змучують спеціальною жердиною – батонажем. Поступово осідаючи на дно, осад покращує структуру молодого вина та покращує його ароматику дозрівання та правильного бродіння винних дріжджів. Дубильні речовини та таніни надають напоям незвичайний смак, аромат та інтенсивний колір готового вина [2].

Наступним кроком в інноваційній промисловості виготовлення вина є використання бочки для винофікації, ємністю 500 л, оскільки вона відповідає необхідним

економічним, практичним та смаковим критеріям. Бочка для винофікації – це синтез дерев'яної бочки та резервуару з нержавіючої сталі. Вино залишається в бочці на час винофікації, після чого в ній відбувається яблучно-молочне бродіння. Протягом усього цього часу бочка 500 л обертається, щоб максимально витягти таніни та ароматичні складові винограду.

Ще як інновацію в розвитку виноградно-виноробної промисловості після закінчення спиртового бродіння, коли бочка містить приблизно 25% «газоподібної хмари», було вирішено повністю заповнити бочку. При цьому мезга, що знаходиться на поверхні, виявляється зануреною, і цей процес називається наполяганням танінів. Перші органолептичні аналізи показали, що ця технологія забезпечує чудову якість танінів. Результати вселяють оптимізм [6].

Сьогодні йде тенденція диференціації виноградно-виноробної промисловості. Охоплення традиційних імпортерів та дистриб'юторів становить близько 65% ринку. Інша величезна сила, що зростає, – це прямий імпорт супермаркетів або спеціалізованих роздрібних торговців – близько 21%. Частка спеціалізованих ритейлерів в імпорті вина становить 15%, що є чимало. І трапляється так, що іноді найбільшими імпортерами італійських вин є спеціалізовані роздрібні продавці, тому ви повинні тримати їх у центрі уваги.

Отже, для стимулювання і розвитку підприємств виноградно-виноробної промисловості в умовах євроінтеграції, доцільно запровадити інноваційні механізми, які б підвищували якість продукції, сприяли освоєнню зовнішніх ринків, дозволили знизити собівартість продукції, допомогли боротися із виробництвом та продажем

фальсифікованої продукції. Між Україною і Польшею склалися відносини співпраці у виноградно-виноробній промисловості, які проявляються в інноваційних методах розвитку зазначених вище. Питання залучення у виноградно-виноробну галузь довгострокових інвестицій постає досить гостро та потребує державної підтримки.

Література:

1. Виноградарство і виноробство : міжвідомчий тематичний науковий збірник, присвячений 100-річчю Національної академії аграрних наук України / НААН, ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.С. Таїрова». – Одеса : ННЦ «ІВіВ ім. В. С. Таїрова», 2018. – Вип. 55. – 160 с.

2. Зеленянська Н.М. Вплив різних рівнів передполивної вологості ґрунту виноградної шкілки на якість щеплених саджанців винограду / Н. М. Зеленянська, В. В. Борун // Таврійський науковий вісник : науковий журнал. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2018. – Вип. 101. – С. 29–36.

3. Инновационные технологии продуктов брожения и виноделия: учеб. / С.В. Иванов, В.А. Домарецкий, В.Л. Прибыльский и др. // под общ. ред. д-ра хим. наук, проф. С.В. Иванова. – К.: НУПТ, 2012. – 487 с.

4. Інновації в виноробстві. URL: <https://vinograd.info/stati/stati/innovacii-v-vinodelii-i-vinogradarstve.html>

5. Седікова І.О. Інноваційна діяльність як фактор економічного зростання підприємств виноробної галузі // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2017. Вип. 16(2). С. 92–95.

6. Система сертифікованого виноградно-розсадництва України / [Я.М. Гадзало, В.В. Власов, Н.А. Мулюкіна та ін.]. – Київ : Аграрна наука, 2015. – 288 с.

7. Топов А.Г. Інвестиційно-інноваційний розвиток виноградарсько-виноробного підкомплексу [Текст] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Топов Аркадій Георгійович ; Нац. акад. аграр. наук України, Нац. наук. центр «Ін-т аграр. економіки». Київ, 2017. 20 с.