

ВИНО – ОНО НА РАДОСТЬ НАМ ДАНО? ИЛИ НА ОТРАВУ?

Уважаемые читатели! Предлагаем вам интервью с С. Н. Сычевым, одним из ведущих российских специалистов по разработке физико-химических методов обнаружения фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров.

КРАТКАЯ СПРАВКА

Сычев Сергей Николаевич, доктор технических наук, профессор кафедры «Химия» Орловского государственного технического университета. В 1978 г. закончил обучение на химическом факультете МГУ им. М. В. Ломоносова, в 1983 г. защитил диссертацию на степень кандидата химических наук, в 2005 г. защитил диссертацию на степень доктора технических наук. Автор трех монографий и более 120 научных работ.

— Сергей Николаевич, у нас есть информация о том, что вы в последнее время активно занимаетесь разработкой методов определения фальсификации вина. Так ли это? И если это так, то, что вас побудило заниматься такой темой: сами любите вино или дело в чём-то ещё?

— Информация ваша вполне достоверна. Что касается причин, то их несколько, и все достаточно курьезные. Во-первых, хорошее вино люблю и в нем разбираюсь. В остальном же виноват случай: вином отравилась одна моя знакомая, причем ее едва откачали. Стало интересно: чем же нас травят? Провёл анализ, оказалось, совсем просто: в красном полусладком вине обнаружили обычный анилиновый краситель (такими заборы красят). При обсуждении проблемы пообещал своим друзьям, что разработаю универсальный метод определения фальсификации и пересортицы вина (за пол-ящика дагестанского коньяка). Еще ящик обещали, если этот метод сумею провести через Госстандарт РФ.

— Ну и как?

— Пол-ящика мне поставят в течение июня нынешнего года.

— А еще ящик?

— Вот с этим намного сложнее... В России уже более 120 лет (!) пытаются принять хоть какие-то нормативные документы по ограничению фальсификации вина. Может, нам это и удастся, но вот когда? Там, где вертятся большие деньги, бороться с подделками крайне сложно, причем не в техническом плане, а в политическом. Так что ящик коньяка пока подождет, но, надеюсь, недолго.

— Не могли бы вы дать оценку нынешнему ассортименту вин в орловских магазинах?

— Необходимо отметить, что в последнее время качество вина в

орловских магазинах несколько улучшилось. Особенно радует почти полное отсутствие таких шедевров фальсификации, как «Портвейн 777» за 32 рубля или крепленых красных вин с названиями типа «Её глаза», «Земфира» или «Шепот монаха». Такими изделиями может отравиться любой человек.

С другой стороны, пересортица достигла совершенно невероятного размаха, причем фальсифицированная продукция идет прямо с заводов. Пересортица не опасна с точки зрения здоровья, но пользы от такого вина нет, да и цена этого вина должна быть по крайней мере в два раза меньше.

— **А что вы имеете в виду под словом «пересортица»? И чем она так плоха?**

— В качестве примера можно привести всем известный бренд «Изабелла». Напоминаю, что «Изабелла» — это технический сорт винограда, из него вино не делают. Промышленных виноградников с сортом «Изабелла» тоже не бывает. Как делается вино «Изабелла» (красное, полусладкое)? В любую смесь красных вин добавляются сахар и ароматизатор. Или так: белое не очень качественное виноградное вино подкрашивается полусинтетическим красителем (достаточно безвредным), затем добавляется ароматизатор. Большой беды здесь нет, но — это уже не натуральное, а специальное вино, на этикетке должен быть указан его состав.

— **У вас есть ещё какие-то замечания по поводу качества вин в том ассортименте, который нам предлагают магазины сегодня?**

— Ну, еще одна беда — это добавка консервантов. Нормальное сухое вино, если его открыть и оставить в помещении при комнатной температуре, за три-четыре дня скиснет. Большинство наших вин в таких условиях не скисает, а концентрация консерванта (салициловой кислоты) в вине поражает воображение. В основном в орловских магазинах под видом натуральных вин продаются именно специальные. Необходимо отметить и точки продажи так называемых «краснодарских» вин в розлив. Не нужно их покупать и пить — козленочком станешь. Сами краснодарцы на мои вопросы по поводу этих вин пожимали плечами и говорили, что у них таких нет.

— **Что бы вы могли порекомендовать нашим читателям в отношении выбора вин?**

— Конечно, у меня есть определенные пристрастия. В основном пью краснодарские сухие вина фирм «Мысхако» или «Шато Тамань», крепленые специальные совхоза «Крымский». Особенно хорош вермут «Extra Dry» совхоза «Крымский» «Мартини» по сравнению с ним отдыхает. Правда, в Орле его не видел — а зря! У нас появилось хорошее шампанское, особенно «Брют» МЗШВ (Рябиновая 19), «Шато Тамань», «Цимлянское». Если хочется «Брют» подсластить, делаю коктейль из

«Брюта» и белого вермута совхоза «Крымский» — очень вкусно, легкий кайф, через два часа абсолютно трезв и голова не болит.

— **А можно ли каким-нибудь образом определить в домашних условиях, является ли вино поддельным или настоящим, можно его пить или нельзя?**

— Наверное, все-таки нельзя

— любую «бормотуху» можно сделать вкусной.

— **Часто приходится слышать от медиков-специалистов, что красное сухое вино полезно для здоровья, и если выпивать по стакану такого вина каждый день, то это значительно улучшает состояние сердечно-сосудистой системы. Правда ли это, и если да, то насколько это осуществимо в наших условиях?**

— Ну, во-первых, это — чистая правда, испытал на себе. Единственная оговорка: вино должно быть молодым, натуральным и красным.

Слухи об избранности выдержанных вин — миф. То, что хорошо для качества коньяка, отнюдь не здорово для вина. Люблю именно молодое вино, еще лучше — нестабилизированное вино (виноматериал). Сердце — при умеренных дозах питья вина, конечно, — действительно перестает болеть.

Хорошие вина в магазине купить можно, так что это вполне реально.

— **Отличается ли разработанный Вами метод определения подлинности вин от признанных во всем мире французских и испанских методов?**

— Отличается, и достаточно сильно. Впервые в мировой практике мы отошли от применения чисто аналитических методов, разработав синтез-экспертный метод, способный отвечать на «простенькие» вопросы типа: в двух бутылках идентичное вино (одно и то же) или все-таки немножко разное? Или совсем другое? Обычно на такой вопрос ответить крайне сложно даже для экспертов.

Длительность анализа по разработанному нами методу не превышает двух часов. Аппаратно реализован такой метод на основе жидкостных хроматографов серии «Милихром» производства нашего орловского предприятия ЗАО «Научприбор».

— **Сергей Николаевич! Спасибо за интересную беседу! А можно ли вас еще раз потревожить при обсуждении такого интересного вопроса, как нано-технологии?**

— В следующий раз, хорошо?

— Хорошо, еще раз — спасибо.

— Договорились.

Елена СЫЧЁВА.