vinetur

Исследование в Чили: затеняющие сетки меняют химический состав вина из старых лоз муската александрийского

В дегустации не выявили значимых различий, несмотря на изменения, измеренные в лаборатории и, возможно, отчасти связанные с разной зрелостью винограда при сборе

вторник, 17 ноября 2026 г.



В ходе сезонного испытания на винограднике в Чили выяснилось, что затеняющие сетки меняют химический профиль вин из муската александрийского со старых лоз, но не приводят к значимым различиям по результатам сенсорной оценки. Об этом говорится в исследовании, опубликованном в журнале Horticulturae.

Исследователи изучили, как затеняющие сетки, которые все чаще рассматривают как способ снизить тепловую и солнечную нагрузку на виноградники, влияют на фенольный и летучий состав получаемых вин. Эти соединения важны, поскольку связаны с ароматом, вкусом, цветом и структурой вина. Главный вывод исследования состоит в том, что затенение меняло состав этих компонентов: это показывает, что защита кроны может оставить измеримый след в готовом вине, даже если виноград получен с одного и того же участка и принадлежит к одному сорту.

При этом исследователи не обнаружили значимых сенсорных различий между винами в ходе дегустаций. Это означает, что выявленные в лаборатории химические изменения в данном испытании не привели к явно выраженным или легко распознаваемым дегустаторами различиям.

Исследование было посвящено мускату александрийскому со старых лоз — ароматному сорту винограда, который используют для производства вина и других напитков в нескольких регионах. Изучая не только виноград на лозе, но и вина, исследователи рассмотрели вопрос, имеющий непосредственное значение для производителей: меняет ли средство регулирования тепловой нагрузки готовый продукт настолько, чтобы это могло иметь коммерческое значение.

Этот вопрос важен для индустрии напитков, поскольку виноградари и виноделы оценивают способы адаптации к потеплению. Затеняющие сетки часто рассматривают как один из возможных инструментов адаптации, однако результаты испытания в Чили показывают, что производителям не следует считать, будто химические изменения в винограднике автоматически приведут к улучшению сенсорных характеристик вина в бутылке. Для винодельческих хозяйств эти данные помогут оценить, оправданы ли затраты и организационные

сложности установки сеток с учетом желаемых изменений стиля и качества вина.

Исследователи также указали на важное ограничение при интерпретации результатов. Согласно краткому изложению исследования, виноград собрали при разной степени зрелости, и это могло повлиять на итоги. На практике это означает, что некоторые различия в составе вин могли быть связаны не только с затенением, но и с неодинаковой зрелостью ягод на момент сбора.

Это ограничение существенно, поскольку зрелость винограда влияет на многие из тех же характеристик вина, которые измерялись в исследовании, включая связанные с ароматом соединения и фенольный состав. Если сроки сбора не совпадают, становится труднее отделить эффект одного приема в винограднике от влияния другого фактора.

Несмотря на это ограничение, исследование пополняет растущий массив работ о том, как виноградники могут адаптироваться к более жарким условиям, не опираясь на упрощенные представления о качестве. Во многих винодельческих регионах затеняющие сетки испытывают как средство защиты ягод от избыточного солнечного излучения, перегрева и возможных солнечных ожогов. Исследования показывают, что такие приемы могут влиять на температуру ягод и их созревание, однако воздействие на состав вина и его восприятие на вкус пока изучено не до конца и может различаться в зависимости от сорта, климата и условий сбора урожая.

Для муската александрийского аромат особенно важен для рыночной идентичности. Любые изменения в составе летучих соединений могут иметь значение для виноделов, стремящихся сохранить или сформировать характерный профиль сорта. Тот факт, что исследование выявило различия в составе, но не четкое сенсорное расхождение, указывает на то, что связь между химическим составом и воспринимаемым качеством может быть сложнее, чем простое улучшение или ухудшение из-за дополнительного затенения.

Поскольку испытание охватывало только один сезон, результаты стоит рассматривать скорее как полезные данные, а не как окончательный ответ. Реакция виноградников может меняться от сезона к сезону в зависимости от

погодных условий, урожайной нагрузки и характеристик участка. Чтобы определить, насколько устойчивы наблюдавшиеся изменения и становятся ли они более или менее заметными при сенсорной оценке в зависимости от стратегии сбора урожая, потребуются дополнительные многолетние исследования.

Тем не менее исследование дает виноградарям и виноделам новые данные в период, когда необходимость адаптации становится все острее. Результаты не представляют затеняющие сетки как средство, автоматически улучшающее качество, а показывают, что это агротехнический инструмент с измеримым эффектом, который следует оценивать с учетом производственных задач, целевых показателей зрелости и стиля вина.