

▽ СПІВПРАЦЯ

ВІДТЕПЕР І НАШІ МАЙБУТНІ ВИНОРОБИ
ВИГОТОВЛЯТИМУТЬ ВЛАСНЕ ТЕХНОЛОГІЧНО «ПРАВИЛЬНЕ» ВИНО

На базі Свалявського технічного коледжу Київського національного університету харчових технологій упродовж двох днів проходив міжнародний семінар «Розвиток виноградарства та виноробства у Карпатському регіоні» за участі закарпатських та словацьких фахівців.

У рамках освітнього заходу учасникам продемонстрували можливості використання обладнання, придбаного в рамках транскордонного проекту «Троянда Карпат». Студенти під керівництвом викладачів завдяки новому обладнанню продемонстрували перший етап з отримання виноматеріалу. Відтак провели його лабораторні аналізи із визначення

цукристості сула, кислотності. Обладнання для студентів спеціальності «Бродильне виробництво, виноробство» (спеціальність – одна з перших у коледжі і відкрита разом із закладом у 1964 році) закупили вперше. До цього практикуватися майбутні винороби могли тільки на відповідних підприємствах, які на сьогодні в області майже не діють. Відтепер власне технологічно «правильне» вино виготовлятимуть і в коледжі, який отримав спеціальні насоси, фільтри, обладнання для витримки виноматеріалів тощо.

Як розповів Василь Йовбак, директор Свалявського технічного коледжу НУХТ, нове обладнання — неоціненний внесок. «Студенти

зможуть на практиці не тільки досліджувати виноматеріал, але й самі виробляти вино, вправлятися у майстерності. Крім того, у коледжі планують обладнати підвали для вина, як це зроблено у колег із фахової школи Требішова, а також відкрити дегустаційний зал, де б гості Закарпаття змогли покуштувати бурштиновий напій», — каже Василь Йовбак.

Маріан Кудрік, заступник директора середньої професійної школи Требішова зауважив, що спільні транскордонні проекти дають хороший поштовх для співпраці між сусідніми виноградарськими регіонами, якими є Закарпаття та Словаччина, що входить у Токайський виноградарський ареал.