

СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ДЕСКРИПТОРОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВИН

А.А. Казанцев, А.А. Орлов, А.В. Каленская

Проведено исследование дескрипторов потребительского спроса на красные сухие вина, произведенные из винограда сорта Merlot, произведенные в различных винных регионах мира для систематизации в виде формализованной модели конкурентных преимуществ. На основании проведенного исследования разработано методологическое обеспечение экспертной оценки конкурентных преимуществ вин на основе номенклатуры показателей их потребительской ценности

Ключевые слова: вино, потребительский спрос, дескрипторы, конкурентные преимущества

С целью методического обеспечения процесса дегустационного анализа вин, поступающих для реализации в открытую торговую сеть, проведены исследования их органолептических характеристик (дескрипторов спроса), позволяющих потребителям дифференцировать вина друг от друга и ощущать их конкурентные преимущества, являющиеся основой принятия потребительских решений в местах продажи [4].

Для выявления органолептических различий тестируемых образцов вин (список помещен внизу) и последующего их учета как дескрипторов потребительского спроса осуществлен органолептический анализ тестируемых образцов вин методами специализированной экспертизы и потребительских исследований с последующей обработкой результатов статистическими методами. При этом все испытания проводились «слепым» методом - эксперты и специально неподготовленные испытатели из потребительской панели оценивали тестируемые образцы вин, предварительно помещенные в декантатор при температуре 15⁰С с последующим наполнением на 1/3 бокалов стандарта АНФОР [7].

Специализированные эксперты оценивали органолептические характеристики тестируемых образцов вин методологией количественного 100-балльного дескриптивного анализа, совмещенного с дисперсионным анализом результатов [2]. Визуальные характеристики тестируемых образцов вин оценивали по «цветовой шкале Манселла» (Munsell A.H., 1980), обонятельные – по «колесу ароматов Нобеля» (Noble A.C., 1990), вкусовые – по «треугольнику Веделя» (Vedel A., 1972) [8].

Испытатели в составе потребительской панели осуществляли органолептическую

оценку тех же образцов вин по общепринятой в России 10-балльной системе эквивалентности профессора Простосердова Н.Н. (1952) с предварительным обучением технике испытания и предоставлением необходимых листов регистрации ощущений [6]. Потребительские исследования проводились в местах продаж вин (супермаркеты и специализированные винно-водочные магазины в городах Кемерово и Новокузнецк).

Поскольку испытатели из состава потребительской панели не отбирались предварительно на основании их способностей к восприятию указанных различий, результаты потребительских испытаний принимались за основу для формирования групповых дескрипторов (первый уровень иерархии).

На рисунке 1 дана диаграмма сравнительной дегустационной оценки вкуса и букета тестируемых образцов вин для обнаружения их различий с точки зрения неподготовленных дегустаторов.

Как видно из приведенной диаграммы наибольшее предпочтение по вкусу имели вина Аргентины (3,3±0,8 балла). Вина Чили и Франции получили несколько ниже оценки по 3,0±0,8 балла. Достаточно значительная дисперсия потребительских оценок является характерным свойством подобного анализа и характеризует значительные различия людей в ощущении вкусов за счет специфики построения индивидуальных рецепторных систем, о чем сообщается в работах авторитетных исследователей данного вопроса [2,5,7,9].

Эти различия становятся менее существенными при владении дегустатором необходимыми компетенциями, что выяснилось на этапе экспертной оценке вкуса профессиональными дегустаторами вин, которые самую

СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ДЕСКРИПТОРОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВИН

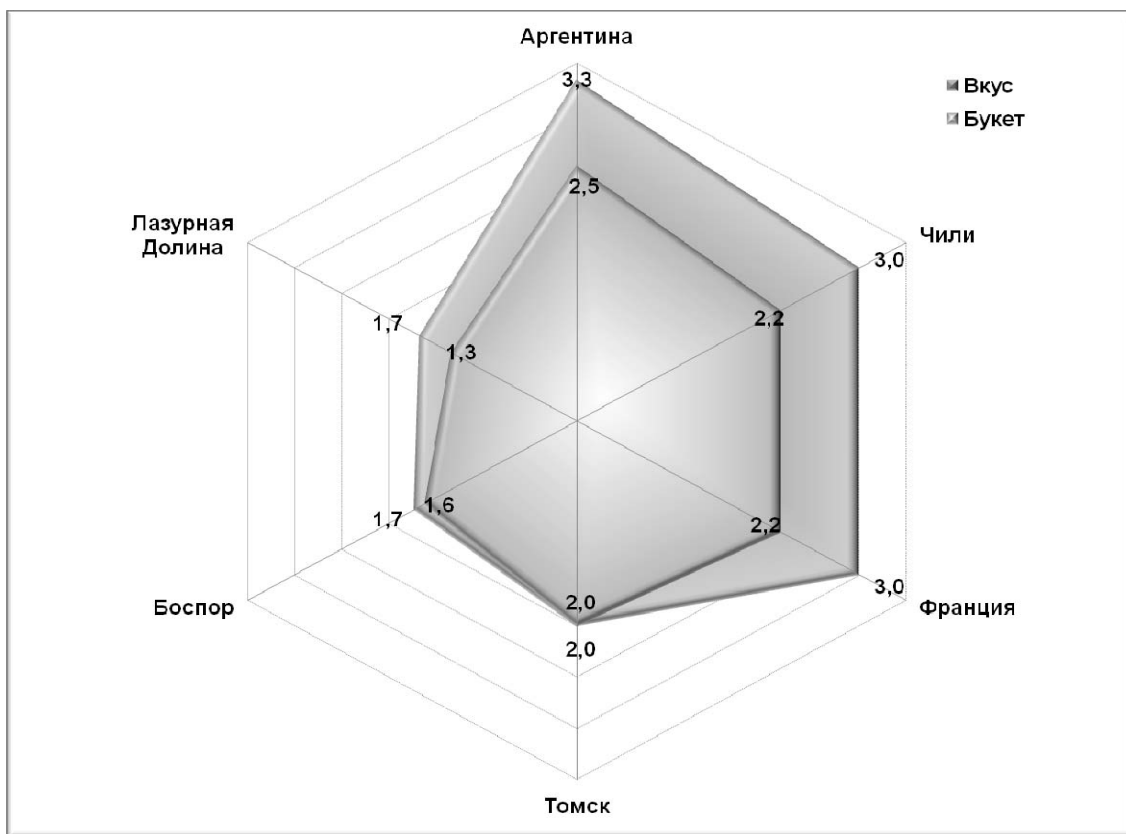


Рисунок 1 – Дегустационная оценка тестируемых образцов вин неподготовленными исследователями из числа потребительской аудитории

высокую оценку присвоили винам Чили ($3,8 \pm 0,4$ балла), а французские и аргентинские вина получили равные оценки ($3,5 \pm 0,6$ балла).

В отношении российских вин как дегустация в потребительской панели ($1,7 \pm 0,2$ балла), так и среди экспертов показала их неоспоримо худшие показатели вкуса ($2,4 \pm 0,4$ балла).

Букет вин, произведенных в традиционных регионах виноградарства, имел аналогичные отличия от российских вин. При этом расхождения потребительской оценки и экспертной были менее выражены. Как и в случае вкуса вин, лидером профессиональной экспертизы стали чилийские вина, получившие наивысшую оценку ($2,7 \pm 0,2$ балла), темрюкские - получили низшую оценку ($2,0 \pm 0,2$ балла).

Следует заметить, что тестируемые образцы вин не получили высоких оценок ни по вкусу, ни по букету ни в одном из уровней испытаний. Объяснения подобным фактам приводились ранее в наших работах на аналогичную тему [3]. Справедливости ради стоит заметить, что для органолептического анализа из структуры торгового предложения вин

выбирались вина Мерло среднего уровня розничной цены $185,39 \pm 72,11$ руб.

На рисунке 2 показана суммарная дегустационная оценка тестируемых образцов вин, включающая, помимо двух обсужденных показателей, также показатели цвета и соответствие типу вин. Как видно из рисунка покупательские предпочтения тестируемых образцов вин распределились аналогичным порядком, как на рисунке 1.

Следует заметить, что профессиональная дегустация вывела вина Чили на первое место ($7,8 \pm 0,5$ балла) с достаточно высоким отрывом от французских ($7,1 \pm 2,3$ балла) и аргентинских ($7,2 \pm 1,2$ балла). Высокий уровень дисперсии экспертной оценки объясняется присутствием в дегустации вин разных лет выдержки (2004-2007 гг.). При этом более молодые вина (Barton&Guestier, Merlot, 2007/France, Languedoc, дата розлива 07.03.08) имели существенно более высокую оценку - $9,3 \pm 0,2$ балла в сравнении со зрелыми (Louis Eshenauer/Merlot, 2005/France, Languedoc, дата розлива 25.04.06) - $4,7 \pm 0,3$ балла.

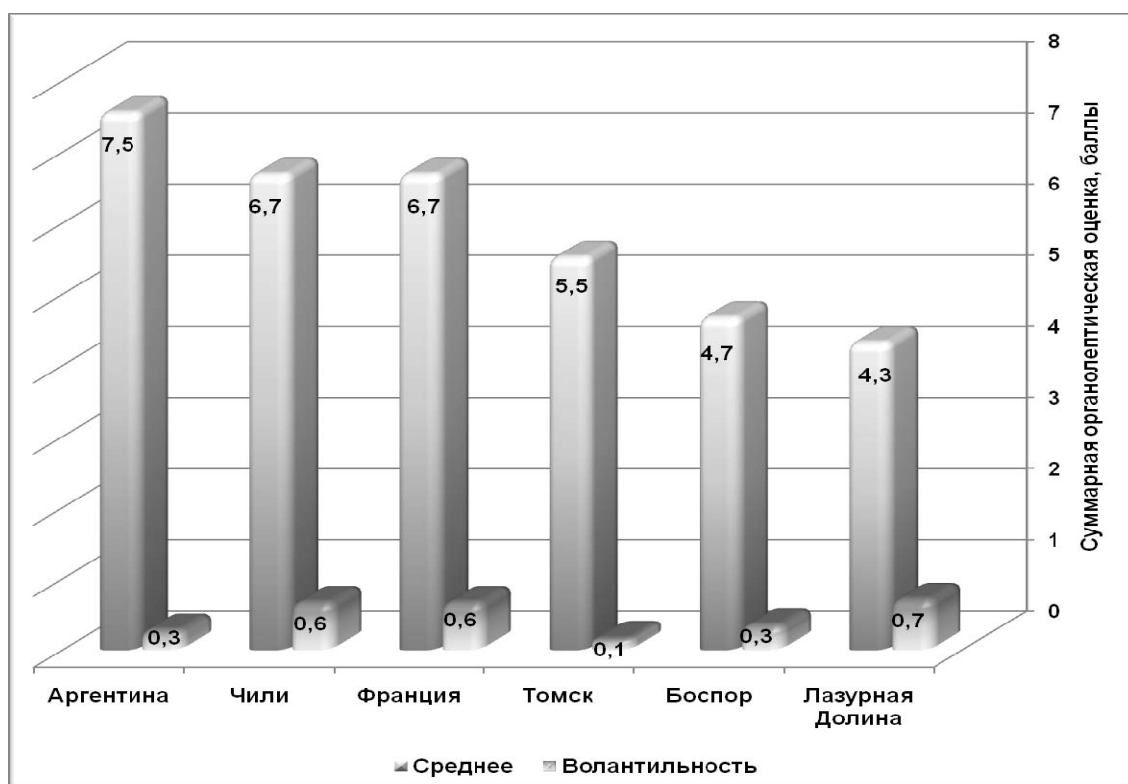


Рисунок 2 – Органолептическая оценка тестируемых образцов вин неподготовленными исследователями из числа потребительской аудитории

Причины снижения вкусоароматических характеристик вин при товародвижении в неинтегрированных торговых каналах подробно исследовались в диссертационной работе Гайфулиной Р.Р. [1] и поэтому не являлись целью данного исследования.

Вина российского происхождения профессиональные эксперты выстроили в следующей последовательности: томские ($6,1 \pm 0,5$ балла), темрюкские «Лазурная Долина» ($5,4 \pm 1,3$ балла), темрюкские «Босфор» ($4,7 \pm 0,3$ балла). В соответствии с деловыми обычаями вина такого уровня качества не должны поступать на реализацию в торговую сеть [7].

Развитие групповых дескрипторов осуществлялось с помощью специализированной экспертизы тестируемых образцов вин, результаты которых принимались за конкурентные преимущества (второй уровень иерархии).

На рисунке 3 приведена диаграмма вкуса тестируемых образцов вин в соответствии с методологией 100-балльной экспертизы по классическому методу Веделя [10]. Как видно из приведенной диаграммы лидерами вкуса, находящиеся в центре треугольника Веделя, стали наиболее молодые вина из числа тес-

тируемых: Etchart, Merlot, Argentina, Mendoza (дата розлива 10.03.2007, образец 1), Frontera, Merlot /Chili, Central Valley (дата розлива 02.06.2008, образец 4), Louis Eshenauer, /Merlot, France, Languedoc (дата розлива 19.03.2007, образец 8). Следует отметить, что все остальные неупомянутые вина зарубежного производства (образцы 2,3,5,6,7,9) размещены дегустаторами в нижнем левом углу срединного треугольника. Это свойство вин Мерло в дальнейшем будет принято за оптимальное сочетание его вкусовых характеристик.

Российские вина Мерло размещены профессиональными дегустаторами в периферийном треугольнике: томские под маркой Villa Cardinal, Merlot (образцы 10-12) – в нижней средней левой части; темрюкские с маркой Лазурная Долина (образцы 13-14) – в верхней вершине; темрюкские с маркой Боспор (образцы 15-18) – в левой части треугольника, нижней его четверти. Положение верхней вершины треугольника является самой удаленной от местоположения основной группы образцов и, вследствие этого, менее всего соответствующее общепринятому ощущению вкусовых характеристик вина Мерло.

СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ДЕСКРИПТОРОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВИН

На диаграмме вкуса номерами отмечены образцы красных сухих вин из винограда сорта Мерло зарубежных производителей (Франция, Чили, Аргентина), имеющие категорию «контролируемые по происхождению» и изготовленные по системе интегрированной цепочки «виноградарство-виноделие», и отечественных производителей, произведенные по вышеуказанной системе интеграции (регион Темрюк), также изготовленные по неинтегрированной системе (предприятие вторичного виноделия г. Томск), категория вин - столовое.

1. Etchart Rio de Plata, Argentina, Mendoza, Bodegas Etchart, год урожая 2005, дата розлива 10.03.07.

2. Tesoro. Argentina, Mendoza, год урожая 2006, дата розлива 31.01.07.

3. Navarro Correas. Argentina, Mendoza, год урожая 2004, дата розлива 25.07.05.

4. Frontera. Chili, Central Valley, Concha y

Toro Corpora S.A., год урожая 2007, дата розлива 02.06.08.

5. Gracia de Chili. Chili, Central Valley, Vineyards & Winery Corpora S.A., год урожая 2005, дата розлива 21.12.07.

6. Gracia de Chili. Chili, Central Valley, Vineyards & Winery Corpora S.A., год урожая 2005, дата розлива 11.10.06.

7. Barton & Guestier. France, Languedoc, Barton & Guestier, год урожая 2007, дата розлива 07.03.08.

8. Louis Eschenauer. France, Languedoc, Louis Eschenauer, год урожая 2006, дата розлива 19.03.07.

9. Louis Eschenauer. France, Languedoc, Louis Eschenauer, год урожая 2007, дата розлива 25.04.06.

10. Villa Cardinal. Россия, ООО «Кахети» г.Томск, дата розлива 12.01.09.

11. Villa Cardinal. Россия, ООО «Кахети»

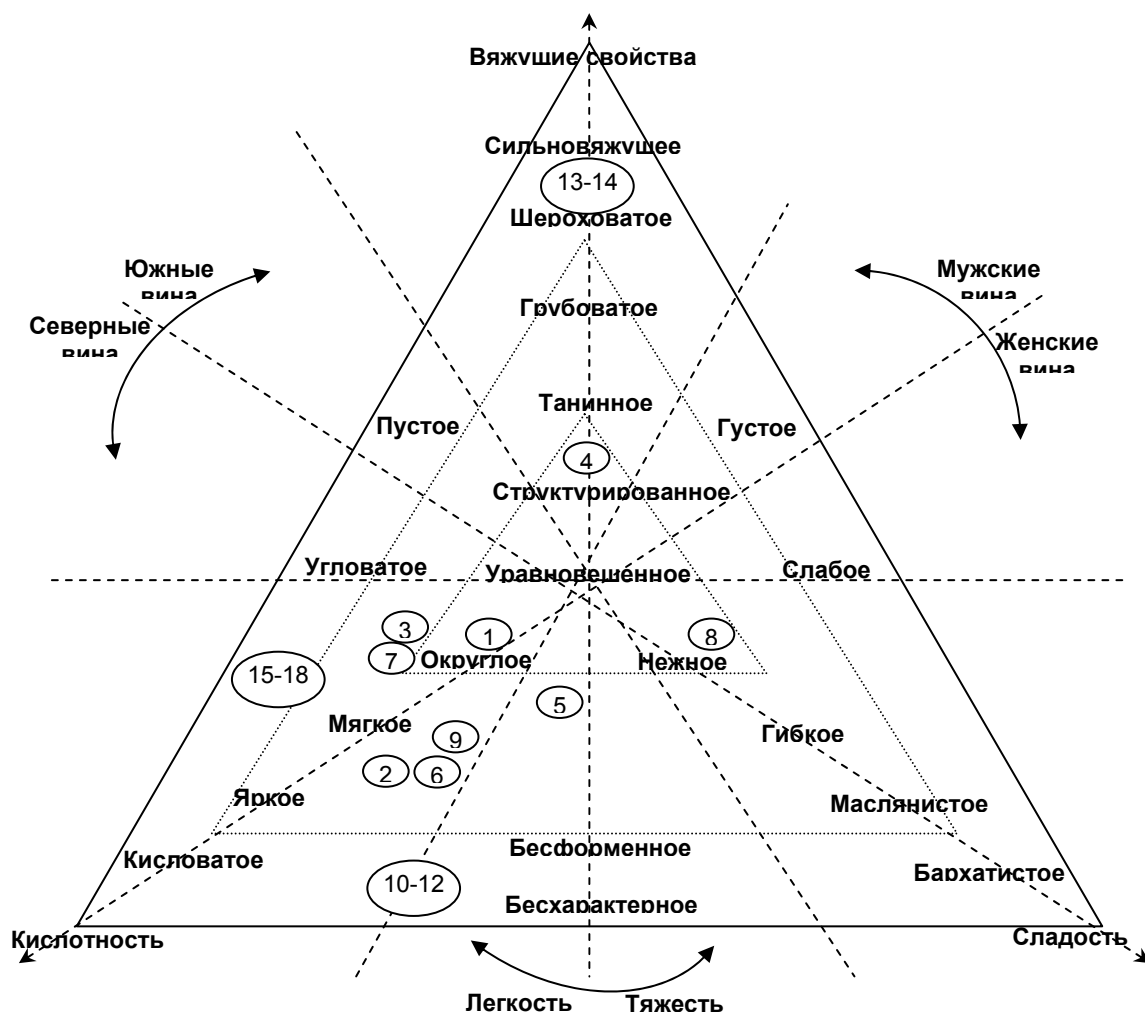


Рисунок 3 - Диаграмма вкуса тестируемых образцов вин (специальная экспертиза)

КАЗАНЦЕВ А.А., ОРЛОВ А.А., КАЛЕНСКАЯ А.В.

г.Томск, дата розлива 24.10.08.

12. Villa Cardinal. Россия, ООО «Кахети» г.Томск, дата розлива 05.06.08.

13. Лазурная долина. Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, п. Виноградный Мельстрим-Черноморские вина, дата розлива 18.08.08.

14. Лазурная долина. Россия, регион Краснодарский край, Темрюкский район, п. Виноградный Мельстрим-Черноморские вина, дата розлива 09.10.08.

15. Лазурная долина. Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, п. Виноградный Мельстрим-Черноморские вина, дата розлива 30.10.08.

16. Боспор. Россия, регион Краснодарский край, Темрюкский район, п. Виноградный, Мельстрим-Черноморские вина, дата розлива 30.09.08.

17. Боспор. Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, п. Виноградный, Мельстрим-Черноморские вина, дата розлива 09.09.08.

18. Боспор. Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, п. Виноградный, Мельстрим-Черноморские вина, дата розлива 18.07.08.

На основании проведенных исследований органолептических показателей тестируемых образцов вин можно аргументировано утверждать, что потребители при слепой рейтинговой дегустации красных сухих вин Мерло смогли определить различия вкусоароматических характеристик образцов вин зарубежного производства (Франция, Чили, Аргентина), произведенных по системе интегрированной цепочки «виноградство-виноделие», от образцов вин отечественного производства. В последней группе образцов им также удалось дифференцировать по указанным характеристикам вина, произведенные по вышеуказанной системе интеграции (регион Темрюк), от вин неинтегрированной системы (предприятие вторичного виноделия г. Томск).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гайфулина, Р.Р. Совершенствование системы обеспечения и сохранения потребительской

ценности виноградных вин в торговых каналах: дис... канд. техн. наук 05.18.15: защищена 29.10.2010 / Р.Р. Гайфулина. - Кемерово, 2010. - 158 с.

2. Джексон, Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора /Р.С. Джексон; пер. с англ. - СПб.: Профессия, 2006. - 360 с.

3. Киселев, В.М. Преимущества вертикально интегрированных торговых каналов в сравнении с не интегрированными /В.М. Киселев, Р.Р. Гайфулина, А.А. Казанцев, А.А. Орлов // Инновационный цунами в сфере торгового маркетинга: монография.- Кемерово: Кемеровский институт (филиал) РГТЭУ, 2011.- С. 188-206

4. Орлов, А.А. Разработка квалиметрической модели потребительской оценки вин на основе факторов, обеспечивающих их конкурентные преимущества: дис... канд. техн. наук 05.18.15: защищена 17.02.2012 /Орлов Анатолий Анатольевич. - Кемерово, 2012. - 153 с.

5. Основы дегустации напитков /С.В. Востриков и др. - Воронеж : ВГПУ, 2008. - 2008. - 251 с.

6. Простосердов, Н.Н. Основы дегустации вин /Н.Н. Простосердов. - М.: Пищепромиздат, 1952. - 84 с.

7. Экспертиза напитков. Качество и безопасность /В.М. Позняковский, В.А. Помозова, Т.Ф. Киселева, Л.В. Пермякова. - 6-е изд. - Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2005. - 407 с.

8. Amerine, M.A. The Technology of Wine Making / M.A. Amerine, H.W. Berg, R.E. Kunkee, C.S. Ough, V.L.Singleton, A.D. Webb.- Westport, CT: AVI publishing Company, 1980.- 812 p.

9. Brochet F. La Degustation. Etude des representations des objets chimiques dans le champ de la conscience/ F. Brochet.- Paris - France : L'Academie AMORIM, 2001.- 25 p.

10. Heymaann, H. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices / H. Heymaann, H.T. Lawless. - Gaithersburg, MD: Aspen, 1999.- 848 p.

Казанцев А. А., к.т.н., докторант кафедры «Товароведение и управление качеством» ФГБОУ ВПО КемТИПП, тел.: 8(3842) 39-68-53;

Орлов А. А., аспирант кафедры «Товароведение и управление качеством» ФГБОУ ВПО КемТИПП, тел.: 8(3842) 39-68-53;

Каленская А. В., аспирант кафедры «Товароведение и управление качеством» ФГБОУ ВПО КемТИПП, тел.: 8(3842) 39-68-53.