

WINE

Weekly

НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (5)
2016

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге пройдет 2-й Городской винный фестиваль

В мероприятиях фестиваля 17–19 ноября примут участие 10 лучших винных баров и ресторанов Северной столицы, ведущие сомелье и шеф-повара, топ-менеджеры и владельцы виноторговых компаний, винные критики и эксперты.

В этом году организаторы решили отказаться от широкого охвата аудитории и предложили новый формат фестиваля, цель которого – привлечение более качественной и узконаправленной аудитории специалистов и любителей вина.

В программе 2-го Городского винного фестиваля: семинар для сомелье от Раймонда Томсона, который входит в топ-10 лучших сомелье мира, семинары от Дениса Руденко и Кирилла Бурлуцкого, презентация гида по русским винам Артура Саркисяна, выставка русских вин и гастрономии «Сделано в России».

Участников мероприятия ожидают конкурс сомелье и шеф-поваров, открытый конкурс сомелье по крепкому алкоголю, экскурсии по винным барам Санкт-Петербурга. Одной из изюминок фестиваля станет дегустация Клуба любителей коллекционных вин «Chateau Cheval Blanc 1947–1996».

Впервые Городской винный фестиваль прошел в Санкт-Петербурге 3–6 декабря прошлого года. В нем участвовало 17 винных баров города. Свои семинары тогда проводили такие звезды винного мира, как Артур Саркисян, Денис Руденко, Кирилл Бурлуцкий, Николетта Дикова (Италия), Ян-Себастьян ван Лиссум (Нидерланды). Для представителей СМИ был организован пресс-тур по лучшим винным барам и ресторанам Санкт-Петербурга.

Организатор фестиваля: школа сомелье и винного гедонизма WineJet. Адрес: Большой пр. П.С., д. 100, аудитория № 322 (ст. метро «Петроградская»). Контакты: www.wine-course.com; e-mail: winejet@yandex.ru; тел. 8-921-744-62-64.

ЛУКА МАРОНИ: «РУССКИЕ ИДУТ!»

В конце июня в рамках рабочего визита в Санкт-Петербург, организованного компанией АКВАВИТА (www.aquavita.su) один из ведущих итальянских винных критиков Лука Марони провел дегустацию российских вин, которая была подготовлена командой проекта «Вино из России». Было представлено более 150 образцов: игристые, тихие и десертные вина российского производства, как от крупных виноделен, так и от «виноделов-гаражистов». О своих впечатлениях он рассказал в интервью для газеты Wine Weekly.

– Какие российские вина понравились Вам больше всего?

– Образцы каждой категории отобранных для дегустации вин (белые, розовые, красные, игристые и десертные) абсолютно соответствуют высочайшим стандартам качества международного уровня. Дегустация навеяла такой вот внутренний итоговый комментарий: «Русские идут!»

– Какова, на Ваш взгляд, главная особенность российских вин?

– Потрясающе насыщенный экстракт, обилие глицерина и спирта, виноград совершенной спелости и, наконец, эннологическая чистота переработки, которая свидетельствует о том, что производители оснащены передовой с точки зрения энологии технической инфраструктурой и используют в своей рабо-



те безупречные методы производства.

– В свой прошлый приезд осенью Вы говорили, что не исключен вариант, при котором Вы будете готовить свой справочник по российским винам. Как сейчас обстоят дела с этим проектом?

– Он в стадии реализации. Во время моего визита в Санкт-Петербург в июне 2016 года при содействии ТК «АКВА ВИТА» (www.aquavita.su) я имел возможность продегустировать около 150 вин российского производства и рассчитываю в течение года познакомиться с новыми образцами. Я уверен, что в ближайшие 20 лет в России появится как минимум тысяча производителей качественного вина. И мне хочется следить за их развитием и оценивать вина с самого начала этого процесса.

Поэтому мы с ТК «АКВА ВИТА» думаем о проекте «Ежегодный справочник «Лучшие вина России».

– На итальянском рынке винных гидов продолжается обострение конкуренции. Как на этом фоне развиваются Ваши проекты? И что приходится предпринимать, чтобы, как и прежде, оставаться среди лидеров?

– Надо просто продолжать работать наиболее серьезным и методологически выверенным способом. Выпуск гида – это большая ответственность, поскольку он содержит в себе суждения касательно результатов труда множества людей, профессионально и с воодушевлением делающих свою великолепную работу.

(Продолжение на стр. 2.)



ЭКСПОРТ ГРУЗИНСКИХ ВИН В РОССИЮ ПРОДОЛЖАЕТ РАСТИ

Самым популярным грузинским вином за пределами республики признано «Киндзмараули». В первом полугодии текущего года на экспорт поставлено 2,6 млн бутылок вина объемом 0,75 л. Об этом сообщает Национальное агентство вина Грузии.

На втором месте – красное «Мукузани» (объем экспорта – более 1 млн бутылок), на третьем – белое вино «Цинандали» (830,1 тыс. бутылок). 4-е и 5-е места заняли соответственно красные вина «Ахашени» (427 тыс. бутылок) и «Хванчкара» (132 тыс. бутылок).

Общий объем экспорта грузинских вин за первые месяцы 2016 года составил 19,8 млн бутылок. По сравнению с прошлым годом это больше на 44%. С нача-

ла текущего года Грузия экспортировала свои вина в более чем 40 стран мира (на сумму в 46,6 млн долларов). Это на 18 процентов больше объемов экспорта 2015 года.

Среди импортеров грузинских вин Россия – в числе лидеров. За первое полугодие 2016 года объем экспорта грузинских вин в Россию составил 10,2 млн бутылок, что существенно больше показателя прошлого года.

СОБЫТИЯ



23 ноября Gambero Rosso представит в Москве лучшие вина Италии

В преддверии выхода в свет юбилейного, XXX издания знаменитого винного справочника Vini d'Italia 2017, медиахолдинг Gambero Rosso вот уже неделю знакомит читателей с самыми знаковыми винами года, которые были награждены экспертами гида высшей оценкой «Три бокала».

Уже были озвучены лучшие вина Сицилии, Апулии, Сардинии и Тосканы. Совсем скоро мы узнаем о «трехбокальных» винах из других 16 регионов Италии. Премьера гида Gambero Rosso Vini d'Italia 2017 запланирована в Риме на 30 октября. В этом году в работе дегустационной комиссии принимал участие российский винный эксперт, бренд-амбассадор Gambero Rosso в России Дмитрий Федотов.

Винный марафон Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour делает остановку в Москве 23 ноября. Как и в прошлом году, наиболее титулованные винодельни Италии представят свои самые знаковые вина на площадке Di Telegraph, что в Газетном переулке. Уже в самое ближайшее время будет объявлено расписание многочисленных мероприятий и мастер-классов, ведь, по случаю юбилея, Gambero Rosso приготовит особенную, расширенную программу. К тому же в этом году компании-импортеры самостоятельно смогут подготовить заявку на участие в выставке – стоит лишь дожидаться публикации названий всех вин, получивших Tre Bicchieri.

Юбилейный гид появится в России не раньше конца ноября. Так что пока можно приобрести лишь последнее издание прошедшего года – Vini d'Italia 2016. Оно до сих пор актуально и не потеряло своей информационной ценности, ведь все эти вина все еще доступны на полках магазинов и винных картах ресторанов. К тому же любой гид Gambero Rosso – настоящая винная энциклопедия, которая поможет в выборе вина и любителям, и профессионалам виноторгового рынка.

НОВОСТИ



Виноград Спергола набирает популярность

Объединение производителей винограда Спергола начинает расти. К винодельням-основательницам Aljano, Arceto, Bertolani e Casali Viticoltori присоединились еще 4 компании: Fantesini, Agricola Reggiana и Sociale di Puianello, а также 3 коммуны: Albinea, Quattro Castella e Bibbiano. Договор подписан в Скандьяно.

Объединению уже 5 лет. Оно продвигает местный сорт белого винограда Спергола, выращиваемого в зоне Scandiano-Ventoso-San Ruffino-Casalgrande, в провинции Реджо-Эмилия.

Виноградники Спергола занимают 80% от 100 га обрабатываемых земель данной территории. Объем производства составляет 150 тыс. бутылок в год, что составляет 1% от объема всей провинции. Почвы Скандьяно идеальны для выращивания сорта по содержанию глины и известняка и устойчивы к засухе.

Многогранность сорта используют в производстве спокойных, игристых, шампанских вин, а также сладких и крепленых. Вино Спергола – средненасыщенного соломенного оттенка, с характерным устойчивым ароматом, свежим и гармоничным вкусом; сладкое имеет цветочные нотки. Сухое делают из слегка перезрелого винограда, чтобы подчеркнуть особенность сорта. Оно подходит к закускам, первым блюдам из рыбы, пасте с начинкой, легким вторым блюдам и колбасам. Великолепно идет с пармезаном. Сладкое Спергола – с выпечкой, печеньем, бисквитами. Шампанское по классическому методу – визитная карточка сорта.

ЛУКА МАРОНИ: «РУССКИЕ ИДУТ!»

(Окончание, начало на стр. 1.)

На помощь приходит разработанный мною научный метод, с помощью которого я знакомлю и производителя, и читателя с качественными параметрами, на которых строится оценка вин. Он открыто изложен во введении к справочнику и служит мне с 1995 года. Ни один другой критик в мире до сих пор не раскрыл собственный метод дегустации с указанием характера параметров, из которых складываются его оценки...

– Какие мероприятия до конца 2016 года Вы планируете провести в Италии? Расскажите о них подробнее.

– С 1 по 4 декабря 2016 г. состоится организованное моей командой мероприятие «Лучшие итальянские вина» в Милане. До этого, в ноябре, оно пройдет во Фраскати, а затем в феврале в Риме. Наши мероприятия – это сочетание страсти, культуры, техники и гуманизма. У операторов рынка и любителей есть уникальная возможность прямого диалога с производителями и дегустации лучших вин, отобранных мною для ежегодного справочника. На последнем таком мероприятии в Риме нас посетили 12 тыс. человек.

В настоящий момент мы совместно с моим партнером ТК «АКВА ВИТА» (www.aquavita.ru) готовим первое мероприятие в России «Лучшие итальянские вина», которое планируем провести в Москве ориентировочно в мае 2017 года. Более точную дату проведения мы сообщим по мере подготовки мероприятия, и вы будете одним из тех, кто об этом знаковом мероприятии узнает первым.

– Ваш интерес, кроме вин Италии, распространяется только на Россию? Или в сферу Ваших интересов входят и другие страны?

– Я люблю и дегустирую вина со всего мира. На мой взгляд, в Европе совершенно недооценены великолепнейшие австрийские вина из Штирии, а также новые (т.е. не окисленные в стиле порто) португальские вина. Потрясающий потенциал качества у вин Греции и Румынии, в которой я уже выпустил первый ежегодный справочник «Лучшие вина Румынии». Я также считаю, что мало какие вина могут тягаться по ароматике с винами из Чили и Новой Зеландии.

– Многие винные эксперты со временем становятся консультантами.

Консультируете ли Вы какие-то винодельни в Италии и других странах? И не было ли предложений стать консультантом какой-то российской винодельни?

– Я оказываю услуги по органолептическому консультированию всем тем производителям-энологам, которые выражают намерение получить мою помощь, чтобы добиться наивысшего качества производства, и не ограничиваюсь итальянскими виноделами. На моем счету участие в значимых качественных проектах во Франции, Греции, Румынии, Швейцарии, Австрии, Ватикане, США. И, естественно, надеюсь в ближайшем будущем на подобное сотрудничество в России. Буду счастлив поделиться своим тридцатилетним опытом работы с производителями и виноделами вашей великой страны.

– Большинство любителей вина хорошо знают Ваш винный гид. Однако не все имеют возможность с ним внимательно ознакомиться. Нет ли у Вас планов каким-то образом выделиться на полке вина, отмеченные высокими оценками Вашего гида? Ведь это и популяризация винного гида, и дополнительная помощь в продви-

жении вин, участвующих в Ваших рейтингах?

– Недавно мы ввели специальные наклейки на бутылки с указанием количества баллов по моему гиду. Они уже зарекомендовали себя как рабочий и эффективный инструмент по привлечению внимания потребителя, несая ему информацию об особой ценности вина.

Как это выглядит на практике, можно ознакомиться на сайте ООО «ТК «АКВА ВИТА»

www.aquavita.ru



На фото: вино Санджовезе Тоскана IGT Сир Пассо, красное, полусухое (Sangiovese Toscana IGT Sir Passo, rosso, semi secco. 0,75 л, 14,5%).

Производитель	Название	Экстрактивность (консистенция)	Баланс	Целостность	Общий балл
Золотая Балка	Пино Нуар Балаклава, брют, розовое	31	29	30	90
INKERMAN	Саперави, Special Reserve, красное, 2013	32	29	31	92
Alma Valley	Chardonnay, Reserve, белое, 2014	31	31	29	91
Легенда Крыма	Мускат белый	31	31	30	92
Легенда Крыма	Пти Вердо	32	28	30	90
Солнечная Долина	Меганом, красное, 2014	32	29	30	91
Кубань-вино	Chateau Tamange Красностоп, красное, 2013	31	30	31	92
Лейфадия	Ликурия, красное, 2015	32	29	30	91
Шато Пино	Пино Нуар, розовое, 2015	31	29	28	88
Шато Пино	Каберне Совиньон, красное, 2015	33	30	28	91
Фанагория	Шардоне, Cru Lermont, белое, 2014	31	32	30	93
Фанагория	Саперави, «100 оттенков красного», красное, 2014	32	30	32	94
Фанагория	Саперави, Cru Lermont, красное, 2014	31	30	31	92
Винодельня «Юбилейная»	Купаж №12, белое, 2015	30	30	31	91
Винодельня «Юбилейная»	Каберне Фран Премиум, розовое, 2015	32	31	31	94
Винодельня «Юбилейная»	Купаж №20, красное, 2015	31	29	31	91
Зена (Студия вина «Галина»)	Красностоп Золотовский, красное, 2014	32	30	29	91
Станица Цимлянская	Шелк, красное, 2014	33	29	29	91
Гай-Кодзор	Vioignier, белое, 2015	30	30	31	91
Дербентский коньячный комбинат	Дербентский кагор, 2006	33	30	28	91
Винодельня Вальма	Пино Нуар, красное, 2015	32	30	30	92
ВК Сатера	Kacha Valley, Dolinnoe CHRD+VNR	31	30	29	90
ВК Сатера	Каберне Esse, красное, 2014	31	30	31	92
ВК Сатера	Сира Esse, красное, 2014	30	29	31	90
Усадьба Дивноморское	Марселан, красное, 2012	32	29	30	91
Массандра	Мускат белый Ливадия	32	30	29	91

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПРОДЕГУСТИРУЮТ КАЛИФОРНИЙСКИЕ ВИНА



2 ноября Институт вин Калифорнии (ИВК) проведет в Генеральном консульстве США в Санкт-Петербурге дегустацию калифорнийских вин.

В ходе дегустации будут представлены в основном те калифорнийские вина, которые уже присутствуют на российском рынке в различных ценовых сегментах. Семинар «Шардоне и Пино Нуар Кали-

форнии» проведет амбассадор ИВК в Европе Клаудия Шутц.

Проход на мероприятие будет осуществляться по официальному приглашению билету, который можно получить после регистрации.

План мероприятия:
14:00 – 15:30 – Семинар-дегустация «Шардоне и Пино Нуар в Калифорнии».
15:30 – 17:30 – Дегустация.
17:00 – 18:00 – Закуски.

Дата проведения: **2 ноября 2016 года.**
Начало мероприятия: **14:00.**
Адрес: **Фурштатская ул., д. 15.**

Институт вин Калифорнии – общественная правозащитная ассоциация винных заводов Калифорнии, которая обеспечивает нормативно-правовую поддержку для 1000 винных предприятий и соответствующих организаций, способствует развитию международных рыночных отношений, работу со СМИ, научным и образовательным программам.



Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением
Федеральной службы
по надзору в сфере связи и массовых
коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции:

199397, Санкт-Петербург,
ул. Кораблестроителей, д. 31, кор.2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,

e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
для участников винного рынка.



ЛУЧШИМ ВИНОДЕЛАМ РОССИИ И СНГ ВРУЧИЛИ «ЗОЛОТОГО ГРИФОНА»

60 винодельческих предприятий из 7 стран мира приняли участие в международном конкурсе вин и коньяков «Ялта. Золотой грифон-2016», который в 36-й раз прошел на базе Всероссийского национального НИИ виноградарства и виноделия РАН «Магарач».

Виноделы России, Абхазии, Казахстана, Приднестровской Молдавской Республики, Туркменистана, Узбекистана и Республики Беларусь представили на конкурс более 200 образцов винодельческой продукции различных видов.

С приветственным словом выступил директор института «Магарач» Анатолий Авидзба. Он рассказал собравшимся о том, что в конкурсе принимают участие 94 образца тихих вин, 23 образца игристых вин, 32 образца бренди и коньяка, 53 образца плодово-ягодных вин, крепких напитков и водок. И предложил членам международного жюри конкурса из числа профессионалов винодельческой отрасли оценить предложенные образцы вин и коньяков.

В рамках «Золотого грифона-2016» прошли деловые встречи, на повестке дня были насущные проблемы отрасли. Обсуждались, в частности, вопросы создания винодельческой продукции с географическим статусом, меры по защите винной продукции от фальсификации, говорили о недостаточно развитой отечественной сырьевой базе

и необходимости закрепления за каждым предприятием строго определенного поставщика виноматериалов. По словам экспертов, импортное сырье для игристых вин не соответствует российским стандартам и, как следствие, не обеспечивает высокого формирования игристых и пенных свойств в готовой продукции.

Двадцать лет назад был создан Союз виноделов Крыма (СВК). Благодаря деятельности этой общественной организации в течение многих лет проводилась большая работа по подготовке квалифицированных специалистов для винодельческих отраслей России, Украины, Молдавии, стран Средней Азии, Грузии, издавались книги по виноделию, да и организация международного конкурса «Золотой грифон» также проходила при участии СВК.

Под эгидой Союза виноделов Крыма участники конкурса «Золотой грифон-2016» выступили с инициативой об учреждении всероссийского праздника – Дня винодела. Принято решение ходатайствовать перед правительством Российской Федерации о поддержке идеи праздника, призванного повысить культуру винопития у россиян и повысить престиж профессии винодела.

Итоговые результаты международного конкурса выглядят так: Кубки Супер-Гран-при получили 2 предприятия, Кубки Гран-при – 10; было вручено также 158 золотых медалей, 27 серебряных, 3 бронзовых, два участника были отмечены дипломами участия.

Кубок Супер-Гран-при Международного конкурса «Ялта. Золотой грифон-2016» был вручен:

АО «Дербентский коньячный комбинат» (Республика Дагестан) за коньяк очень старый ОС «Порт-Петровск»

ООО «Инкерманский завод марочных вин» (Россия) за «Портвейн белый Крымский» урожая 1961 года

Кубками Гран-при Международного конкурса «Ялта. Золотой грифон-2016» были награждены:

ООО «КД КОКТЕБЕЛЬ» (Республика Крым, Россия) за коньяк очень старый ОС «Кутузов Коктебель».

Тираспольский винно-коньячный завод «KVINT» (Приднестровская Молдавская Республика) за коньяк ОС «KVINT 33 года – Чернецкий».

ЗАО «Новокубанское» (Россия) за коньяк очень старый ОС «Дробязко В. М.».

Государственное объединение пищевой промышленности Туркменистана «Ашгабадский винзавод» (Туркменистан) за коньяк КВВК «Prezident».

Государственное винодельческое предприятие «Геокдепе» (Туркменистан) за вино десертное марочное «Ясман Салык».

Узвинпромхолдинг АО «Самаркандский винкомбинат им. Ховренко» (Узбекистан)

за вино коллекционное «Ширин», урожая 1940 г.

ООО «Агрофирма «Золотая Балка» (Россия) за игристое брют «Шардоне БАЛАКЛАВА».

ГУП г. Севастополя АО «Севастопольский винодельческий завод» (Россия)

за игристое красное «Крымское».

Брестский ликеро-водочный завод «Белалко» (Республика Беларусь) за водку «Царская поляна Заповедная».

ОАО «Минск Кристалл» (Республика Беларусь) за бальзам «Чародей».

СОБЫТИЯ



Джаз и вино за мир!

С 23 по 30 октября холмы городка Кормонс в провинции Гориции будут пропитаны звуками джаза и ароматами вина. Там в 19-й раз пройдет фестиваль Peace & Wine of Jazz.

В рамках фестиваля, который состоится уже 19-й раз, в течение целой недели будут выступать исполнители джазовой музыки из разных стран. Винные погреба, исторические резиденции и аббатства Кормонса, расположенные в великолепном районе Коллио, в провинции Гориции, предложат публике музыкальные концерты и дегустации.

В программе выступления Яна Гарбарекка, Трилока Гурту, Билла Фирселля, Дейва Холланда, Азизи, Криса Поттера, Гонсало Рубалькабы, Винсента Пейрани. Предварительное открытие фестиваля «Джаз и Вино за Мир» (Peace & Wine of Jazz) состоится 23 октября с участием Франческо Беардзатти и квартета Таниссима на Вилле Манин в Пассарьяно ди Кодроипо, в провинции Удине, в нескольких километрах от Кормонса.

Подробнее о программе фестиваля «Джаз & Вино за Мир» <http://controttempo.org/jazzwine-of-peace-2016-il-programma-6996/>

9 октября в Севастополе в отеле «Акварин» состоятся полуфинал и финал первого женского конкурса сомелье, который станет первым российским, а впоследствии и международным турниром среди девушек. В нем примут участие 15 полуфиналисток – лучших представительниц этой уникальной профессии из России и СНГ.

Среди VIP-гостей: президент Российской ассоциации сомелье, члены РАС, специалисты винного рынка: импортеры, дистрибьюторы, российские сомелье, 16 лучших сомелье России – победители прошлых лет Всероссийского конкурса сомелье, специалисты on- и off-trade, производители, рестораторы, винные критики и эксперты, преподаватели. А также представители госструктур, владельцы собственного бизнеса, руководители крупных российских компаний и компаний Крыма. Первый тур Российского женского конкурса сомелье состоялся 19 сентября. 75 девушек-сомелье из более чем 15 городов России и зарубежья приняли в нем участие.

По результатам тестирования самые высокие баллы набрали и оказались в

В СЕВАСТОПОЛЕ ПРОЙДЕТ 1-Й ЖЕНСКИЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ



числе пятнадцати лучших:

Балахнина Мария (Москва), сомелье, ресторан Shore House;

Баран Оксана (Москва), независимый участник;

Веселова Кристина (Санкт-Петербург), RAW Company;

Дзущева Дарья (Москва), ресторан «Ла Марс»;

Зайцева Олеся (Санкт-Петербург), винотека Vona Gusto;

Иванова Юлия (Санкт-Петербург), «Альтавина»;

Качурина Анастасия (Москва), независимый участник;

Кирпиченкова Надежда (Санкт-Петербург), Ginza Project;

Косыгина Елена (Москва), независимый участник;

Омельянович Галина (Санкт-Петербург), Four Seasons Lion Palace, ресторан SinToHo;

Орлова Анастасия (Хабаровск), винный салон Vinoteka;

Тарасова Дарья (Ростов-на-Дону), ресторан «Тенниспарк»;

Тенисон Валерия (Санкт-Петербург), Velassaru Resort Maldives;

Тищенко Алиса (Ставрополь), независимый участник;

Язубец Диана (Санкт-Петербург), ресторан «Ферма».

Первый женский конкурс сомелье – новый проект Российской ассоциации сомелье, не имеющий аналогов в мире. Система онлайн, в которой проводится отборочный тур, позволяет привлечь большое количество участниц из регионов, не выезжая за пределы своего города.

Для участия в конкурсе требуется компьютер, интернет, один час времени и знания своей профессии – 60 вопросов за 60 минут. Затем проводится подсчет баллов за правильные ответы, и первые 15 человек получают право состязаться в полуфинале.

За звание «Лучший сомелье России», сначала в полуфинале, а затем и в финале встретится тройка лучших девушек-сомелье. Победитель получит не только золотой значок члена Российской ассоциации сомелье и переходящий эксклюзивный Кубок, но и историческую значимость победителя Первого женского конкурса сомелье. А еще – новый статус в профессии, признание коллег и повышение по служебной лестнице.

Генеральный спонсор: виноторговая компания Simple. Официальный партнер: Alma Valley. Официальный партнер в категории «Виски»: Glenfiddich.



ОЛЬГА ДЕМЧЕНКО: «НА УКРАИНЕ ОЧЕНЬ БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ВИНОГРАДАРСТВА»

В связи с последними событиями на Украине у многих могло сложиться впечатление, что виноделие в этой стране если не умерло окончательно, то, по крайней мере, находится в очень глубоком кризисе. Однако на самом деле все не так плохо, и даже в это беспокойное время достаточно примеров успешного развития винодельческих проектов. О французских винах украинского производства, о тонкостях виноделия в этой стране и о том, почему виноградник – это живое существо, рассказала Ольга Демченко, директор одесской компании «Винтрест», которая владеет 650 га собственных виноградников и в 2015 году запустила собственную торговую марку вина Grande Vallee.



– *Расскажите, пожалуйста, какие сорта винограда Вы используете для производства вина Grande Vallee?*

– Акционеры компании «Винтрест» – потомственные виноделы – хотели производить французские вина на территории Украины, поэтому закупили саженцы во Франции. Сегодня у «Винтреста» 650 га виноградников французской селекции таких распространённых сортов, как Шардоне, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Траминер, Совиньон Блан, Рислинг Рейнский, а также изысканных и очень редких для Украины сортов группы Пино: Пино-Блан, Пино-Менье, Пино-Нуар, Пино-Гри).

– *Какие особенности производства компании «Винтрест»?*

– Наша главная особенность и гордость – это исключительно собственная сырьевая база. Мы не закупает сырьё, независимо от того, урожайный был год или не урожайный. Ежегодно завод перерабатывает около 6 тысяч тонн винограда. Завод был введен в эксплуатацию в 2008 году, он укомплектован оборудованием от лидеров европейского рынка. Например, французская прессовая машина деликатного отжима Vastin Bucher, венгерские винификаторы и цистерны компании Zip Technologies, итальянская линия розлива Borelli Group.

– *В чем отличительная особенность вин Grande Vallee?*

– Мы используем холодный розлив. Наши виноградники находятся максимум в 20 минутах езды от завода, поэтому окисление продукта не происходит ни на одном из этапов цикла производства вина. Это позволяет нам использовать



только процессы фильтрации и исключить применение химических препаратов. Ведь, чтобы избежать окисления, некоторые производители используют препараты для готовых вин, чтобы они хорошо сохранялись. Такие вина будут достаточно стабильны, у них не будет выпадать винный камень, но при этом они не будут иметь яркой ароматики и вкусовых характеристик свежих вин.

Мы делаем качественный, честный и полезный продукт. Например, наши розовые вина производятся из красных сортов винограда по «технологии белых», а не путем купажа белых и красных сортов.

– *Долгое время главным направлением деятельности компании «Винтрест» было производство и продажа виноматериала. Почему компания приняла решение о запуске собственной торговой марки вина?*

– Мы производим виноматериалы на уровне уже готовой продукции и вин. Наш виноматериал часто закупали в качестве бонифактора, используя для купажа с другими ординарными винами. Таким образом, качество, которого мы добиваемся такими усилиями, просто не доходило до конечного потребителя.

Кроме того, в нашем бизнесе очень высокие аграрные риски. Бывают удач-

ные с точки зрения урожайности годы, как, например, 2014 год, а бывают такие катастрофические годы, как 2010 и 2015-й, когда урожайность на всех хозяйствах упала в 4–5 раз. Объем производства сократился в разы, поэтому появилась финансовая необходимость увеличения прибыли на единицу продукции. Но любой кризис дает толчок к развитию и открывает новые перспективы. Для нас аграрный кризис 2015 года стал пусковым механизмом для создания собственной торговой марки вина Grande Vallee.

– *Какие компания ставит перед собой цели?*

– Grande Vallee – очень молодая марка. Нас очень вдохновляют и воодушевляют положительные отзывы клиентов и экспертов. Например, эннологи из Франции, Болгарии, Нидерландов каждый раз во время дегустаций дают высокую оценку качеству наших вин. Поэтому мы надеемся, что этот год принесет хорошие результаты и уже начиная со следующего года это позволит нам работать исключительно в качестве операторов вторичного вина и отказаться от поставок виноматериала другим производителям. Это наша стратегическая цель.

– *Расскажите, пожалуйста, об истории названия марки.*

Винное информационное агентство

провина.ru

Самые свежие новости из мира вина!

www.provina.ru

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству преподавателей французского, итальянского и испанского языков.

Также мы готовы рассмотреть кандидатуры студентов старших курсов, обладающих хорошим знанием иностранных языков.

Вопросы и резюме направлять на e-mail:
editor@provina.ru

WorldFood
Uzbekistan

WorldFood

Мир продуктов питания.
Место встречи - Узбекистан

29-31 Марта 2017
Узэкспоцентр, Ташкент

Подробности на
www.worldfood.uz





ОЛЬГА ДЕМЧЕНКО: «НА УКРАИНЕ ОЧЕНЬ БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ВИНОГРАДАРСТВА»

– Grande Vallee переводится с французского языка как «Большая долина» – это историческое название региона, где расположены завод «Винтрест» и некоторые виноградники. Это очень красивое место, поэтому в 2016 году мы построили летнюю потрясающую террасу и открыли наш завод для Энотуров, где посетители могли не только продегустировать вина Grande Vallee но и познакомиться с культурой винопития.

– **В каком объеме была произведена первая партия вин?**

– В этом году мы стартовали с объемом 100 тысяч бутылок вина, а уже в следующем году планируем выйти на производство 500 тысяч бутылок. Мы производим только сухие сортовые вина, в нашей линейке нет полусладких и сладких вин. В будущем мы планируем расширять линейку за счет выдержки, а также за счет производства игристых вин.

– **Где продаются вина Grande Vallee?**

– Наши клиенты – люди совершенно разных возрастов, которые ценят хорошее вино. Поэтому нами была выбрана концепция прямых продаж через каналы HoReCa, без посредников и дистрибуторов. Для европейского производителя вина это абсолютно нормальная практика: существует очень много шато, которые продают свои вина в лимитированном количестве в нескольких ресторанах или же только на аукционах.

– **Вы работаете с ресторанами напрямую. Какие специальные возможности для партнеров Вы предлагаете?**

– Как показал наш опыт, каждый ресторан – это отдельный особенный проект, поэтому в работе с партнерами мы практикуем индивидуальный подход. Для больших ресторанных сетей важно использовать хорошие продукты под собственной торго-

вой маркой, и мы поддерживаем эту инициативу, предлагая услугу private label, ведь для нас важно донести качество вина до конечного потребителя. Кроме того, мы стремимся развивать в Украине культуру потребления вина, поэтому для каждого ресторана-партнера обеспечиваем сопровождение: наши бренд-менеджеры и сомелье обучают персонал в течение двух-трех недель. Также мы проводим мероприятия, вечеринки, дегустации совместно с ресторанами, когда наши специалисты помогают гостям подобрать вина под те или иные блюда.

– **На какие рынки планируете выйти в будущем?**

– Все европейские выставки, которые мы посещаем, дают нам очень хорошую обратную связь. Нас очень поддерживают украинские ассоциации в разных городах, поэтому в будущем мы, безусловно, планируем экспорт вина Grande Vallee в Европу.

– **Какие перспективы виноградарства в Украине?**

– Если подходить профессионально к вопросу, изучать терруар и работать с селекционными и консультационными институтами, то в Украине очень большие возможности для виноградарства. Очень важна команда профессионалов: виноградарей, технологов. Мы работаем с европейскими эннологами – это люди, влюбленные в свое дело, которые всегда заинтересованы в том, чтобы виноградники росли, плодоносили независимо от того, находятся они на территории Франции или Украины. Можно сказать, что ниша производства вина в Украине полностью не заполнена, поэтому здесь большие перспективы и возможности развития.

Беседовала
Екатерина Михайленко



НОВОСТИ



Каким будет урожай в Альто-Адидже?

Дожди в начале лета в Альто-Адидже сменились благоприятной погодой – решающими будут условия середины и конца осени.

Виноделы региона прогнозируют, что созревание красных сортов затянется дней на десять по сравнению с прошлым годом: виноград будет менее сладким, но очень ароматным. Объемы урожая и размер виноградников – чуть больше прошлого года.

Если солнечные дни продлятся, виноделы предвидят меньшее содержание спирта и большую свежесть вкуса в белых винах.

Макс Нидермайр, президент консорциума вин Альто-Адидже: «Мы преодолели главные сложности: нестабильную погоду в мае-июне и переноспор. Ждем урожая с характером, пуская и не было идеальных условий 2015 года. Основная надежда – белые вина с более выраженной кислоткой и ароматом благодаря скачкам температуры в период созревания. Отличный урожай красных будет в октябре при условии стабильности погоды».

Сроки подтверждает Ханс Терцер, президент Kellermeister Альто-Адидже: «Лето было холодным и влажным. Виноделы вложили массу сил, результаты положительные. Однако нужно больше солнечных дней. Содержание сахара в винограде будет ниже обычного».

Барбара Райфер, отдел виноделия экспериментального центра Laimburg: «В целом будет повышенная кислотность.

Цель – достигнуть уровня 2013 года. По объемам ситуация в зоне неоднородная, но благоприятная. В плане качества на данный момент всё в порядке, даже с красными нет особых затруднений».

Инвестиции в виноделие растут

Согласно исследованиям английской банковской группы Lloyds Private Banking, в следующем десятилетии инвестиции в виноделие обгонят вложения в покупку ретроавтомобилей.

В Тоскане только в этом году 787 компаний запросили 2 748 гектаров земли под виноградники. Правила ЕС позволяют государству-участнику каждый год расширять их площадь только на 1%. Тоскана просит в 5 раз больше.

Для получения конечного продукта нужно терпение: виноградники должны еще вырасти, но ожидание вознаграждается, стоит взглянуть на стоимость некоторых участков. По последним подсчетам, гектар Брунелло стоит до 400 тыс. евро, Болгери – 300, Нобиле и Кьянти Классико – 150, Скандано и Кьянти – 100 тыс. евро.



RUSSIAN
HOSPITALITY®
AWARDS

III ЕЖЕГОДНАЯ ВСТРЕЧА И ЦЕРЕМОНИЯ
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА РОССИИ

МОСКВА | ФЕВРАЛЬ 2017

Открыт прием заявок на участие -
выбираем лучшие отели России!

www.hospitalityawards.ru

ALIANTA
WINE
FORUM
2016 2017



25.10.2016
13:00-19:00

Санкт-Петербург, гостиница Астория, зал Зимний сад,
ул. Большая Морская, д. 39

27.10.2016
13:00-19:00

Москва, гостиница Балчуг, зал Атриум,
ул. Балчуг, д. 1

Организаторы III Черноморского форума виноделия опубликовали рейтинг вин конкурса «Вина Черного моря 2016», прошедшего летом 2016 года в Сочи. В рейтинг включены вина, набравшие 85 и более баллов (54 образца – 27% от общего количества образцов, представленных на рейтинг-конкурс).

ЧВФ ПРЕДСТАВИЛ ИТОГИ КОНКУРСА «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2016»

В списке, представленном ниже, вина классифицированы по 6 конкурсным и 3 дополнительным категориям: тихие вина > 4 г/л сахара, крепленые вина и лучшее вино по странам. Для каждого образца вначале указаны баллы – 100-балльная система – средний балл жюри округляется до 0,5. Далее

следуют: название вина и винтаж, производитель, винодельческий регион и сорта винограда (на английском и русском языках).

Во время очередного форума рейтинг будет ежегодно пополняться и уточняться. Рейтинг рассылается всем основным участникам рынка и в СМИ

в более чем 30 стран на несколько тысяч адресов. Основной целью рейтинга является промоушн винодельческой продукции компаний Черноморского региона среди байеров и конечных потребителей.



РЕЙТИНГ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НАИМЕНОВАНИЕ ВИНА, ВИНТАЖ	РЕГИОН	СОРТ ВИНОГРАДА
БЕЛЫЕ ТИХИЕ ВИНА (сахар < 4 г/л, не выдержанные в дубе)				
92	Karl Reh Winery / Карл Рех Вайнери	La Cetate Tamaioasca Romaneasca 2015 Ля Четате Тымьйоасэ Ромыняскэ 2015	Oprisor / Опришор*	Tamaioasca Romaneasca / Румынский Мускатель
87,5	Cramele Recas / Крамеле Рекаш	Paparuda Feteasca Regala Estate Collection 2014 Папаруда Фетяска Регала Эстейт Селекшн 2014	Banat / Банат*	Feteasca Regala / Фетяска Регала
87	Karl Reh Winery / Карл Рех Вайнери	Rusalca Alba 2015 / Русалка Альба 2015	Oprisor / Опришор*	Pinot Gris, Chardonnay, Saugvinion Blanc, Reising Пино Гри, Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг
86	«Yubilejnaya» Winery Винодельня «Юбилейная»	Premium Muscat 2015 / Премиум Мускат 2015	Kuban / Кубань	Muscat Varietals / Мускатные Сорта
85,5	Voskevaz Winery / Винодельня Воскеваз	Urzana 2013 / Урзана 2013	Aragatsotn / Арагацотн	Muscat Vardabuyr / Мускат Вардабуыр
85,5	Wine Union / Винарски Съюз	Horse Valley Single Vineyard Sauvignon Blanc 2015 Хорс Вэлли Сингл Вайнерд Совиньон 2015	Dunubian Plain / Дунайская Равнина	Saugvinion / Совиньон Блан
85	Cramele Recas / Крамеле Рекаш	Paparuda Chardonnay Estate Selection 2014 Папаруда Шардоне Эстейт Селекшн 2014	Banat / Банат*	Chardonnay / Шардоне
85	Praskoveya Winery / Прасковейское	Praskoveya Muscat 2014 / Прасковейское Мускат 2014	Dunubian Plain / Дунайская Равнина	Muscat / Мускат
85	Tsinandali Old Wine Sellar Цинандалский Старый Винный Погреб	Tsinandali 2014 / Цинандали 2014	Kakheti / Кахетия	Rkatsiteli, Kakhuri Mtsvane / Ркацителли, Кахури Мцване
85	Sun Valley / Солнечная Долина	Meganom White 2014 / Меганом Белое 2014	Crimea / Крым	Kokur White - 40%, Rkatsiteli -25%, Aligote - 25%, (Harslevelu, Furmint) -10% Кокур Белый -40%, Ркацителли -25%, Алиготе-25%, (Гарс Левелю, Фурминт) -10%
БЕЛЫЕ ТИХИЕ ВИНА (выдержанные в дубе или/в квеври)				
91,5	Giuaani / Гиуаани	Giuaani Mtsvane Qvevri 2014 / Гиуаани Мцване Квеври 2014	Kakheti / Кахетия	Mtsvane / Мцване
91	Tsinandali Old Wine Sellar Цинандалский Старый Винный Погреб	Qvevri Kisi 2012 / Квеври Киси 2012	Kakheti / Кахетия	Kisi / Киси
КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2014 И МЛАДШЕ (сахар < 4 г/л)				
91,5	Cramele Recas / Крамеле Рекаш	Paparuda Pinot Noir Estate Selection 2014 Папаруда Пино Нуар Эстейт Селекшн 2014	Banat / Банат*	Pinot Noir / Пино Нуар
89,5	Giuaani / Гиуаани	Giuaani Saperavi Barrel 2014 / Гиуаани Саперави Баррел 2014	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
89	Raevskoe / Раевское	Renaissance 2014 / Ренессанс 2014	Kuban / Кубань	Cabernet Franc, Petit Verdo, Merlot, Alibernet / Каберне Фран, Пти Вердо, Мерло, Алиберне
88	Karl Reh Winery / Карл Рех Вайнери	La Cetate Feteasca Neagra 2014 / Ла Четате Фетяска Нягра 2014	Oprisor* / Oprisor	Фетяска Нягра / Feteasca Neagra
88	Sun Valley / Солнечная Долина	Petit Verdo Sun Valley 2015 / Пти Вердо Солнечной Долины 2015	Crimea / Крым	Petit Verdo -85%, Kefesia -15% / При Вердо - 85%, Кефессия-15%
88	Zlaten Rozhen / Златен Рожен	Syrah 2014 / Сира 2014	Thracian Lowland Тракийская Низменность	Syrah / Сира
87,5	Sun Valley / Солнечная Долина	Meganom Vintage 2014 / Меганом Выдержанный. Красное 2014	Crimea / Крым	Bastardo Magarach -85%, Kefesia - 15% / Бастардо Магарачский -85%, Кефессия -15%
87	Giuaani / Гиуаани	Giuaani Saperavi Cabernet Sauvignon 2015 Гиуаани Саперави Каберне Совиньон 2015	Kakheti / Кахетия	Saperavi -60%, Cabernet Saugvinion -40% / Саперави 60%, Каберне Совиньон 40%
87	Sun Valley / Солнечная Долина	Meganom 2014 / Меганом Красное 2014	Crimea / Крым	Bastardo Magarach -85%, Kefesia - 15% / Бастардо Магарачский -85%, Кефессия -15%
86	Raevskoe / Раевское	Genesis 2014 / Генезис 2014	Kuban / Кубань	Cabernet Saugvinion, Petit Verdo, Carmener / Каберне Совиньон, Пти Вердо, Карменер
86	Voskevaz Winery / Винодельня Воскеваз	Nuraz 2014 / Нураз 2014	Aragatsotn / Арагацотн	Haghtanak -70%, Kakhet -30% / Ахтанак -70%, Кахет -30%
85,5	Jubilejnaya Winery Винодельня «Юбилейная»	Blend # 22 2015 / Номерной Купаж № 22 2015	Kuban / Кубань	Dostoyuny -90%, Saperavi -10% / Достойный -90%, Саперави -10%
85,5	Zlaten Rozhen / Златен Рожен	Cabernet and Merlot 2014 / Каберне Совиньон и Мерло 2014	Thracian Lowland Тракийская Низменность	Cabernet and Merlot / Каберне Совиньон, Мерло
85	Interfin / Интерфин	Bakkal Su. Saperavi-Cabernet Saugvinion 2015 Баккал Су. Саперави-Каберне Совиньон 2015	Crimea / Крым	Saperavi -60%, Cabernet Saugvinion 40% / Саперави -60%, Каберне Совиньон -40%
85	Besini / Бесини	Saperavi 2015 / Саперави 2015	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
85	Tiflisi Wine Sellar Тифлисский Винный Погреб	Kartuli Vazi Saperavi 2014 / Картули Вази Саперави 2014	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2013 И СТАРШЕ (сахар < 4 г/л)				
93	Millerovo Winery / Миллеровский Винзавод	Cabernet Sauvignon. Vedernikov 2012 Каберне Совиньон. Винодельня Ведерников 2012	Don Valley / Долина Дона	Cabernet Saugvinion / Каберне Совиньон
91	Millerovo Winery / Миллеровский Винзавод	Krasnostop. Vedernikov 2012 Красностоп Золотовский. Винодельня Ведерников 2012	Don Valley / Долина Дона	Krasnostop Zolotovskiy / Красностоп Золотовский
КРАСНЫЕ ВИНА УРОЖАЯ 2013 И СТАРШЕ (сахар < 4 г/л)				
87,5	Tiflisi Wine Sellar Тифлисский Винный Погреб	Kartuli Vazi Mukuzani 2013 / Картули Вази. Мукузани 2013	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
87	INKERMAN / ИНКЕРМАН	Cabernet Special Reserve 2013 / Каберне Спешал Резерв 2013	Crimea / Крым	Cabernet Saugvinion / Каберне Совиньон
87	MOLD NORD / МОЛД НОРД	Denovi Vin de Iar 2009 / Денови Вин де Яр 2009	Valul lui Traian / Траянов Вал	Merlot -50%, Pinot Noir - 25%, Cabernet Sauvignon -25% Мерло -50%, Пино Нуар -25%, Каберне Совиньон -25%
87	Metreveli / Метревели	Mukuzani 2012 / Мукузани 2012	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
86,5	Cramele Recas / Крамеле Рекаш	Paparuda Feteasca Neagra Estate Selection 2013 Папаруда Фетяска Нягра Эстейт Селекшн 2013	Banat / Банат*	Feteasca Neagra - 90%, Cabernet Franc -10% Фетяска Нягра - 90%, Каберне Фран 10%
86,5	Tomai-Vinex / Томай-Винекс	Vugeac Cabernet 2009 / Буджак Каберне 2009	Gagauzia / Гагаузия	Cabernet Saugvinion / Каберне Совиньон
86	MOLD NORD / МОЛД НОРД	Denovi Merlot 2009 / Денови Мерло 2009	Valul lui Traian / Траянов Вал	Merlot / Мерло
86	Tsinandali Old Wine Sellar Цинандалский Старый Винный Погреб	Saperavi Reserve 2011 / Саперави Резерв 2011	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
86	Wine Union / Винарски Съюз	Rigid Elm Vineyard Barrel Reserve 2011 Ригид Эльм Баррел Резерв 2011	Danubian Lowland Дунайская Равнина	Cabernet Saugvinion -50%, Merlot -30%, Cabernet Franc - 20% Каберне Совиньон -50%, Мерло -30%, Каберне Фран -20%
85	Lovico Lozari / Ловико Лозари	Lin 53 2013 / Лин 53 2013	Дунайская Равнина Danubian Plain	Каберне Совиньон, Мерло, Рубин, Гамза Cabernet Saugvinion, Merlot, Rubin, Gamza
85	Karl Reh Winery / Карл Рех Вайнери	Dragaica Rosie 2013 / Драгаица Розы 2013	Oprisor / Опришор*	Pinot Noir, Cabernet Saugvinion, Shiraz / Пино Нуар, Каберне Совиньон, Шираз
85	INKERMAN / ИНКЕРМАН	Indzhi 2012 / Инджи 2012	Крым / Crimea	Каберне Совиньон, Саперави / Cabernet Saugvinion, Saperavi
85	INKERMAN / ИНКЕРМАН	Saperavi Special Reserve 2013 / Саперави Спешал Резерв 2013	Crimea / Крым	Saperavi / Саперави
85	MOLD NORD / МОЛД НОРД	Denovi Negru de Iar 2009 / Денови Негру де Яр 2009	Valul lui Traian / Траянов Вал	Cabernet Saugvinion -70%, Merlot -30% / Каберне Совиньон -70%, Мерло -30%
85	Tomai-Vinex / Томай-Винекс	Vugeac Merlot 2009 / Буджак Мерло 2009	Gagauzia / Гагаузия	Merlot / Мерло
РОЗОВЫЕ ВИНА (сахар < 4 г/л)				
88	Voskevaz Winery / Винодельня Воскеваз	Voskevaz Rose 2014 / Воскеваз Розе 2014	Vaiots Dzor / Вайоц Дзор	Areni Noir / Арени Нуар
86	Zlaten Rozhen / Златен Рожен	Rose 2015 / Розовое 2015	Thracian Lowland Тракийская Низменность	Wide Melnishka Vine -70%, Melnik 55 -30% Широка Мелнишка Лоза -70%, Мелник 55 - 30%

ВИННАЯ ГЛОБАЛИЗАЦИЯ И ПРОТЕКЦИОНИЗМ: ИТОГИ III ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ

III Черноморский форум виноделия (ЧФВ) прошел под эгидой OIV (Международной организации виноградарства и виноделия) в рамках программы мероприятий под председательством России в Организации черноморского экономического сотрудничества 30 июня – 1 июля 2016 г. в г. Сочи. Форум включал конференцию и выставку винодельческой продукции. На полях III ЧФВ был проведен конкурс и рейтинг винодельческой продукции «Вина Черного моря-2016». В мероприятиях III Черноморского форума виноделия приняли участие около 400 человек, представлявших более 170 компаний и организаций из 21 страны.

На открытии форума гостей и участников приветствовали: **Жан-Мари Оран**, генеральный директор OIV (Международной организации виноградарства и виноделия); **Виталий Меркушев**, председатель Правления ЧФВ; **Лев Оганесянц**, академик, директор Всероссийского НИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАН; **Алексей Липко**, генеральный директор компании «INKERMAN»; **Алексей Сидоров**, президент Российской ассоциации сомелье и **Роман Гришенин**, зам. директора Фонда им. Горчакова.

Конференция форума «Развитие региональных механизмов международного сотрудничества в виноградарско-вино-



дельческом секторе в Черноморском регионе» началась с доклада генерального директора OIV Жан-Мари Орана.

Жан-Мари особенно подчеркнул: годовое количество произведенного и потребляемого вина в мире в целом стабильно: общемировое производство вина в среднем составляет 27–28 млрд литров в год, а его потребление – 23–24 млрд литров ежегодно (часть вина перегоняется на пищевые добавки и др.). То есть каждый взрослый житель Земли потребляет в среднем примерно 4 л вина в год.

«В мире становится все больше и больше стран, которые производят вино, а также начинают более активно употреблять вино», – сказал Оран. В потреблении очевиден сдвиг от Южной Европы к Северной Европе и Азии. Стабильность потребления базируется на вовлечении все большего числа потребителей

в странах с быстрым ростом населения, прежде всего в Южной и Восточной Азии, а также на переходе стран с преобладанием потребления крепких напитков и «пивовольных» к смешанной модели потребления алкогольных напитков. Главными бенефициарами от этого географического расширения рынка являются по-прежнему страны ЕС – традиционные лидеры в производстве винодельческой продукции, несмотря на значительное падение внутреннего спроса, Франция, Испания и Италия остаются мировыми лидерами и постепенно наращивают объемы, хотя ряд экспертов 15–20 лет назад указывали на то, что исторически максимальные объемы средиземноморцев были уже достигнуты, но тогда это явилось следствием резкого снижения объемов продаж бывших социалистических гигантов на мировом рынке (Болгарии, Венгрии, бывших республик СССР).

Однако этот процесс не единообразен: ряд стран, в том числе и в Черноморском регионе, (Хорватия, Молдавия, Венгрия, Румыния, Сербия), остаются в рамках старой парадигмы потребления вина и виноградных дистиллятов. Население этих стран значительно меньше, чем у стран ведущей тройки производителей, и оно мало влияет на глобальный сдвиг в потреблении вина, тем более, как это было позже отмечено в докладах представителей Сербии и Румынии, количество вина, произведенного неофициально, резко выросло в этих странах за последние годы.

Винная глобализация и свободная глобальная торговля вином должны, на первый взгляд, быть основой работы такой международной организации, как OIV, поскольку главным для таких межправительственных структур является развитие виноделия в мировых масштабах, здесь конкуренции, что называется, мало не бывает. Но для поддержания баланса между странами-участниками (это прозвучало и в

докладе, и в ответах на вопросы на пресс-конференции господина Орана) OIV заинтересована в определенной мере и в развитии регионализма, опирающегося в том числе и на традиционные элементы винодельческого производства и на уже сложившиеся (порой веками) структуры международного экономического обмена и сотрудничества в отрасли. И Черноморский регион вполне подходит под эти параметры.

Такой «континентальный» подход OIV тем более правомерен, поскольку в организации среди 46 участников главных сторонников винной глобализации – США и Великобритании – нет, они принципиально не вступают в эту межправительственную структуру. Под винной глобализацией здесь подразумеваются следующие: снижение и уничтожение торговых барьеров, экспансия международных сортов, винных корпораций-гигантов и их брендов, превалирование гастролирующих виноделов и критиков, паркеризация, введение винной тематики в поп-культуру и т.п.



ИТОГИ КОНКУРСА «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2016»

(Окончание, начало на стр. 6.)

ТИХИЕ ВИНА (сахар>4 г/л): БЕЛЫЕ, КРАСНЫЕ, РОЗОВЫЕ				
87	Tsinandali Old Wine Sellar Цинандальский Старый Винный Погреб	Khvanchkara 2014 / Хванчкара 2014	Racha / Рача	Aleksandrouli and Mudjretuli / Александровли и Муджуретули
86	Tiflisi Wine Sellar Тифлиский Винный Погребь	Kartuli Vazi Kindzmarauli 2015 / Картули Вази Киндзмараули 2015	Kakheti / Кахетия	Saperavi / Саперави
85	Tiflisi Wine Sellar Тифлиский Винный Погребь	Kartuli Vazi Tvishi 2013 / Картули Вази Твиши 2013	Лечхуми / Lechkhumi	Tsolikauri / Цоликаури
КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА				
88	INKERMAN / ИНКЕРМАН	Sevastopol 1994 / Севастополь 1994	Crimea / Крым	Rkatsiteli, Kokur, Aligote / Ркацители, Кокур, Алиготе
87,5	Massandra / Массандра	White Muscat of Red Stone 2013 Мускат Белый Красного Камня 2013	Crimea / Крым	White Muscat / Мускат Белый
85,5	Citadel DKK / Цитадель ДКК	Jerez Dagestani (Solera) Херес Дагестанский (Солера)	Dagestan / Дагестан	Rkatsiteli, Hatmi, Guliabi, Ag Isum / Ркацители, Хатми, Гюляби, Аг-Изум
ИГРИСТЫЕ ВИНА				
87	Zolotaya Balka / Золотая Балка	Balaklava Pinot Noir Brut Rose / Балаклава Пино Нуар Брют Розовое	Crimea / Крым	Pinot Noir / Пино Нуар
85,5	INKERMAN / ИНКЕРМАН	Inkerman White Brut 2015 / Инкерман Белое Брют 2015	Crimea / Крым	Chardonnay, Aligote, Riesling / Шардоне, Алиготе, Рислинг
85	Novy Svet / Новый Свет	Novy Svet Collection White Brut 2011 Новый Свет Коллекционное Белое Брют 2011	Crimea / Крым	Riesling -90%, Aligote -10% / Рислинг -90%, Алиготе -10%
*Регионы Румынии				
ЛУЧШЕЕ ВИНО РЕЙТИНГА ПО СТРАНАМ**				
ЛУЧШЕЕ ВИНО АРМЕНИИ				
88	Voskevaz Winery / Винодельня Воскеваз	Voskevaz Rose 2014 / Воскеваз Розе 2014	Vaiots Dzor / Вайоц Дзор	Areni Noir / Арени Нуар
ЛУЧШЕЕ ВИНО БОЛГАРИИ				
88	Zlata Rozhen / Златен Рожен	Syrah 2014 / Сира 2014	Thracian Lowland Тракийская Низменность	Syrah / Сира
ЛУЧШЕЕ ВИНО ГРУЗИИ				
91,5	Giuaani / Гиуаани	Giuaani Mtsvane Qvevri 2014 / Гиуаани Мцване Квеври 2014	Kakheti / Кахетия	Mtsvane / Мцване
ЛУЧШЕЕ ВИНО МОЛДАВИИ				
87	MOLD NORD / МОЛД НОРД	Denovi Vin de Iar 2009 / Денови Вин де Яр 2009	Valul lui Traian / Траянов Вал	Merlot -50%, Pinot Noir -25%, Cabernet Sauvignon -25% Мерло -50%, Пино Нуар -25%, Каберне Совиньон -25%
ЛУЧШЕЕ ВИНО РУМЫНИИ				
92	Karl Reh Winery / Карл Рех Вайнери	La Cetate Tamaioasca Romaneasca 2015 Ля Четате Тымьйоасэ Ромьняскэ 2015	Oprisor / Опришор	Tamaioasca Romaneasca / Румынский Мускатель
ЛУЧШЕЕ ВИНО РОССИИ				
93	Millerovo Winery / Миллеровский Винзавод	Cabernet Sauvignon. Vedernikov 2012 Каберне Совиньон. Винодельня Ведерников 2012	Don Valley / Долина Дона	Cabernet Sauvignon / Каберне Совиньон

**Номинация «Лучшее вино страны» присуждается только винам, набравшим не менее 85 баллов (такие баллы набрали вина из 6 стран, в 2016 г. в конкурсе-рейтинге были представлены образцы из 11 стран).

