

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 1 (29)
ЯНВАРЬ 2019

НОВОСТИ



В Москве пройдет 19-й Российский конкурс сомелье

29–30 марта в Москве, в гостинице «Корстон», будет проходить 19-й Российский конкурс сомелье, на который традиционно собираются профессионалы со всей России.

Конкурс проводится на протяжении девятнадцати лет, и за это время в нем приняли участие более 800 человек из различных регионов нашей страны. В этом году в конкурсе примут участие 150 участников из 30 городов России и 1000 гостей.

Конкурс пройдет в 2 этапа. 29 марта состоится отборочный тур, в ходе которого конкурсантам предстоит выполнить письменное задание (тест), сделать органолептический анализ представленных образцов и принять участие в слепой дегустации вина и крепкого алкоголя.

30 марта там же, в отеле «Корстон», состоятся полуфинал и финал. В этот же день все болельщики и поклонники вина смогут принять участие в Салоне сомелье, на котором будет представлена продукция винных и гастрономических партнеров 19-го Российского конкурса сомелье.

Завершат программу дня церемония награждения победителя и призеров и торжественный фуршет, организованный по этому поводу.

Изучить программу Российского конкурса сомелье, а также зарегистрироваться на Салон сомелье и финал Вы сможете на сайте Российской ассоциации сомелье: <https://www.sommelier.ru>

Организатор: MasterSommelier / Российская ассоциация сомелье
Контакты: 8 (977) 261-51-62, ras@sommelier.ru

ВИЛЛИ КЛИНГЕР: «МЫ ПОЖИНАЕМ ПЛОДЫ 30-ЛЕТНЕЙ РАБОТЫ, КОТОРУЮ ДЕЛАЛИ КАЖДОДНЕВНО!»

В 2019 году истекают полномочия генерального директора Austrian Wine Marketing Board (AWMB) Вилли Клингера, который возглавлял эту организацию в течение 12 лет и стал настоящей звездой австрийского винного бизнеса, добившись невероятной популярности вин из Австрии во всем мире. О том, что удалось сделать за это время, а что еще только предстоит, – гурманского маркетинга рассказал газете Wine Weekly.

– Объем продаж австрийских вин, согласно опубликованной в СМИ информации, за последние 15 лет увеличился почти в 2 раза. Чем вы объясняете этот успех? По утверждению многих экспертов, он на 90% является вашей заслугой.

– 90% – это преувеличение. Хотя для легенды это необходимо (улыбается). В последнее время статистика шла по разным каналам и было не совсем понятно, сколько вина закуплено.

(Продолжение на стр. 2.)



ГРАНДЫ МОЛДАВСКОГО ВИНОДЕЛИЯ ПРЕДСТАВЯТ СВОИ ВИНА В МОСКВЕ

9 февраля 2019 года в Москве, в отеле «Метрополь», состоится Первый Салон молдавских вин. Организатор мероприятия – Черноморский Форум Виноделия. Участие в Салоне подтвердили известные винодельческие предприятия Молдовы.

Официальными партнерами Салона в секторе виноделия стали легендарные компании CRICOVA (Комбинат по производству вин «КРИКОВА») и KVINT (Тираспольский вино-коньячный завод «КВИНТ»).

«Винный город» CRICOVA/КРИКОВА протянулся на 120 км подземных ла-



биринтных дорог. Здесь передвигаются на автотранспорте и есть даже знаки ПДД и светофоры. Половина дорожного полотна используется для хранения вина. Этот «винный город» имеет свои склады, дегустационные залы, гостевые комнаты и другие подземные объекты. Глубина штолен достигает 100 метров, там же хранится около 1,3 миллиона бутылок коллек-

ционных вин, самое старое из которых датируется 1902 годом.

Combinatul de Vinuri CRICOVA представит на выставке салона и специальных презентациях свои лучшие тихие и игристые вина, в том числе и коллекционные образцы.

Посетители салона смогут продегустировать лучшие образцы винодельческой продукции KVINT Tiraspol Winery & Distillery: широкий спектр вин, а также коньяки с выдержкой спиртов от 3 до 33 лет.

Предприятие со 120-летней историей хорошо известно многомиллионной армии любителей коньяка.

(Окончание на стр. 2.)

СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге пройдет ежегодный Салон португальских вин

7 февраля 2019 года в Санкт-Петербурге в Гранд-Отеле «Эмеральд» (Суворовский проспект, д. 18), состоится ежегодный Салон португальских вин – 2019, организованный Международным эногастрономическим центром и Ассоциацией CAP Agricultores de Portugal (Португалия).

На салоне будут представлены белые, розовые, красные и «зеленые» вина, портвейны и мускаты.

Будут представлены молодые и выдержанные вина от маленьких семейных хозяйств, кооперативов и крупных известных производителей из различных регионов Португалии: Винью Верде, Доору, Порту, Дау, Алентежу, Лиссабон, Тежу.

Среди производителей вин, заявленных к участию, значатся следующие винодельни: ADEGA DA VERMELHA · ADEGA COOPERATIVA DE ALMEIRIM · ADEGA DE FAVAIOS · ADEGA DE PEGÕES · ADEGA PONTE DA BARCA · ADEGA PONTE DE LIMA · ADEGA SÃO MAMEDE · CAVES SANTA MARTA · DFJ VINHOS · FALUA · MANZWINE · MOUCHÃO · POÇAS VINHOS · QUINTA DA RIBEIRINHA · QUINTA DE SANTA CRISTINA · QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO · VERCOOPE.

Для посещения салона необходимо направить организаторам электронное письмо на адрес reg.icwag@gmail.com с указанием своего ФИО, места работы, должности и контактных данных.

Вам поступит ссылка для регистрации и получения электронного билета. Вход на салон осуществляется строго при наличии распечатанного электронного билета. Мероприятие проводится только для профессионалов алкогольной отрасли и представителей СМИ.

Строго для лиц старше 21 года.

Время проведения: 7 февраля 2019 года с 14.00 до 19.00, зал «Атриум» Гранд-Отеля «Эмеральд» (Санкт-Петербург, Суворовский проспект, д. 18).

НОВОСТИ



Господдержка севастопольских виноградариков вырастет вдвое

В 2019 году сумма, которую власти направляют на развитие виноградарской отрасли в Севастополе, достигнет 320 млн рублей. Это превысит объем прошлогодней государственной помощи более чем в 2 раза. Средства пойдут на закладку новых виноградников и уход за уже существующими посадками.

Сегодня в регионе реализуется проект «Терруар Севастополь», в котором участвуют крупные виноградарские и винодельческие предприятия, а также небольшие фермерские хозяйства, включая недавно образованные. Предполагается, что проект даст толчок и к развитию в Севастополе авторского виноделия. В ушедшем году валовой сбор винограда местными аграриями превысил 19 тыс. т (на 4,2 тыс. т больше, чем в 2017 году). Виноделы выпустили 16,3 млн бутылок тихих и игристых вин, продав к концу года 11,1 млн бутылок. По словам директора департамента сельского хозяйства Севастополя Дмитрия Чумакова, общая площадь здешних виноградников достигла почти 4,3 тыс. га. В 2018 году в регионе заложили 158 га новых плантаций, и теперь площадь молодых виноградников составляет 846 га.

В Молдове прошел забег по винным погребам

Общая протяженность подземных винных галерей молдавского села Малые Милешты составляет около 200 км. Сотни бегунов – как местных, так и туристов из США, Канады и европейских стран – преодолели маршрут длиной в 10 км.

В Малых Милештах находятся самые большие в мире подземные галереи, которые даже попали в Книгу рекордов Гиннесса. Тогда, в 2005 году, здесь хранилось 1,5 млн бутылок вина, а сегодня – уже 2 млн бутылок. Именно здесь, в подземных коридорах, и прошел 10-километровый кросс, собравший немало участников. Чтобы они не заблудились в тоннелях, каждому перед стартом выдали карту местности, артисты в фольклорных костюмах исполняли народные песни и танцы, а на финише всех спортсменов угостили бокалом вина. По мнению участников забега, в таком мероприятии идеально сочетаются все молдавские традиции, и оно вполне может стать ярким событием, способным привлечь в Молдову туристов из других стран.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Однако потребление действительно увеличилось, особенно в России, за 2 прошедших года. Сейчас наступил момент, когда заинтересованность российского рынка достигла нужного уровня, и именно сейчас его нужно активно осваивать. Объясняется это тем, что австрийские вина уже многие годы находятся на рынке вашей страны и все это время мы прилагали активные усилия для продвижения на нем.

Я с большим уважением отношусь к винам, производимым в разных странах. Но в Австрии тоже делают высококачественные вина, которые, я уверен, должны быть представлены на мировом рынке. Многие вина из Франции и Италии стали настолько дороги, что их могут пить только олигархи. Австрийские же вина не уступают им в качестве, но стоят гораздо дешевле. Моя идея заключалась в том, чтобы поднять имидж нашей продукции, чтобы она, несмотря на конкуренцию с признанными производителями, могла вывести нашу небольшую страну на международный уровень, чтобы потребитель по достоинству оценил австрийские вина.

И для достижения этих целей нашим бюро сделано достаточно много. Например, специально для наших вин у нас созданы уникальные бокалы. И это, без преувеличения, самые лучшие бокалы мира! Наши производители бочек поставляют свои бочки для Франции, Италии и других стран. Генеральные директора многих крупных отелей в мире – тоже австрийцы. Сомелье из Австрии работают в суперкрутых ресторанах по всему миру. И, таким образом, нам удалось распространить свои вина от Нью-Йорка до Японии и от Петербурга до Китая. У нас, по сути, есть сеть, для развития которой мы используем торговые представительства при наших посольствах и консульствах.

– Двукратный рост объема продаж – значительный показатель. Если не секрет, какие маркетинговые инструменты вы использовали и каким был бюджет?

– Каждый австрийский производитель вина платит нам по 2,2 цента с литра, и наш бюджет составляет примерно 9 млн евро. Исходя из него, мы делаем маркетинговый план, состоящий из

(Окончание, начало на стр. 1.)

Но в XXI веке «КВИНТ» стал и одним из лидеров по производству вина на северо-западе Черноморского региона. Компания обладает мощной собственной сырьевой базой, площадь плодоносящих виноградников предприятия достигает 2000 га, на этих землях возделывается более 30 сортов. В хранилищах KVINт/КВИНТ около 11 миллионов литров абсолютного алкоголя собственных коньячных спиртов с выдержкой от 1 до 60 лет.

Продукция «КВИНТ» будет представлена на салоне и двух мастер-классах, которые лично проведет известный энолог и эксперт отрасли, заместитель генерального директора по качеству «КВИНТ» **Галина Ползикова**.

Официальным партнером, а также спонсором культурной программы и приема для почетных гостей салона является культовая и самая дружественная для молдавских виноделов российская компания **MoPo**. Компания начала импорт молдавской винодельческой продукции еще в 1995 г. Аббревиатура MoPo означает Молдавия-Россия! С начала 2000-х годов MoPo является бессменным лидером

ВИЛЛИ КЛИНГЕР: «МЫ ПОЖИНАЕМ ПЛОДЫ 30-ЛЕТНЕЙ РАБОТЫ, КОТОРУЮ ДЕЛАЛИ КАЖДОДНЕВНО!»



4-х позиций: административные расходы, маркетинг внутри страны и вне ее, а также маркетинговые стратегии для определенных регионов.

Внутренний маркетинг включает в себя исследования рынка. Маленький производитель вина не может себе позволить сделать те исследования, которые можем провести мы. Получая эти данные, мы делимся ими с небольшими производителями, помогая тем самым формировать им свою маркетинговую стратегию. Также мы организуем в Австрии различные мероприятия, в том числе выставки, винные конкурсы и т. д.

В то же время мы активно сотрудничаем с продавцами: с разными сетями, небольшими магазинами и даже с небольшими ресторанами. Особое внимание мы уделяем взаимодействию с

Академией вина, которая выпускает сомелье, работающих в дальнейшем по всему миру.

Что касается зарубежного маркетинга, то мы готовим план для определенных стран – например, для Германии, в супермаркеты и рестораны которой экспортируется около 60% нашей продукции. В каждом маркетинговом плане по странам делаются расчеты на ближайшие 3 года – менеджер должен думать о том, что ждет впереди. Расчеты эти, конечно, приблизительные – Tesla тоже планирует, но иногда ошибается. Однако оптимистический взгляд в будущее все равно нужен.

Для, допустим, Уругвая такого плана не делается, однако если там кто-то заинтересуется австрийскими винами и позвонит нам, то получит всю необходимую информацию и матери-

алы. Но в таких странах, как Россия, мы проводим выставки и различные маркетинговые мероприятия по продвижению наших вин. К примеру, в сентябре 2018 года в Москве и Санкт-Петербурге с успехом прошел Салон австрийских вин, на котором свою продукцию представили более 100 австрийских виноделов.

Кроме того, Austrian Wine Marketing Board организует участие австрийских виноделов в крупнейших мировых винных выставках, таких как ProWein в Дюссельдорфе, Vinexpo в Гонконге и т. д., которые ориентированы не на конечного потребителя, а на представителей компаний-импортеров, виноторговых компаний, винных магазинов и ресторанов. Иногда на этих мероприятиях я провожу семинары, посвященные австрийским винам, на которые приглашаю людей, заинтересованных в продажах вина.

Мы также проводим самую крупную в Австрии винную выставку VieVinum. В этом году на нее было приглашено более тысячи гостей – крупных потребителей, сомелье, импортеров, представителей прессы. Это наша особая черта – мы приглашаем их на выставку, на наши винодельни и показываем наше производство. Мы хотим их немного побаловать. Ведь когда они приезжают домой, у них остаются хорошие, позитивные воспоминания, которыми они делятся со своими клиентами и читателями. То же самое я могу сказать об Австрийской академии вина (Weinakademie Österreich), президентом которой я являюсь. Половина студентов академии проходят курс в Русте.

(Продолжение на стр. 3.)

ГРАНДЫ МОЛДАВСКОГО ВИНОДЕЛИЯ ПРЕДСТАВЯТ СВОИ ВИНА В МОСКВЕ

по импорту винодельческой продукции из Республики Молдова в Россию. В распоряжении MoPo крупный современный таможенный терминал в г. Брянск со своим таможенным постом первой категории.

В портфолио MoPo, кроме молдавских производителей, более 150 компаний-партнеров практически из всех ведущих винодельческих стран Франции, Италии, Испании, Болгарии, Грузии, Венгрии, Чили, Аргентины, Австралии и других государств. MoPo сейчас активно работает напрямую с большинством федеральных и множеством региональных торговых сетей, снижая издержки и оптимизируя соотношение цены и качества винодельческой продукции для конечного потребителя.

Компания **Spiegelau**, один из ведущих производителей высококачественных винных бокалов и декантеров, столь уважаемых профессионалами

и винолюбителями по всему миру, стала официальным партнером салона. История компании началась в 1521 году с маленькой стеклодувной мастерской. Через 500 лет богатые традиции, новейшие технологии и тесное сотрудничество с экспертами винной индустрии позволяют Spiegelau предлагать широкий выбор своей продукции как для любителей, так и профессионалов. Именно из бокалов Spiegelau посетители салона будут дегустировать лучшие молдавские вина.

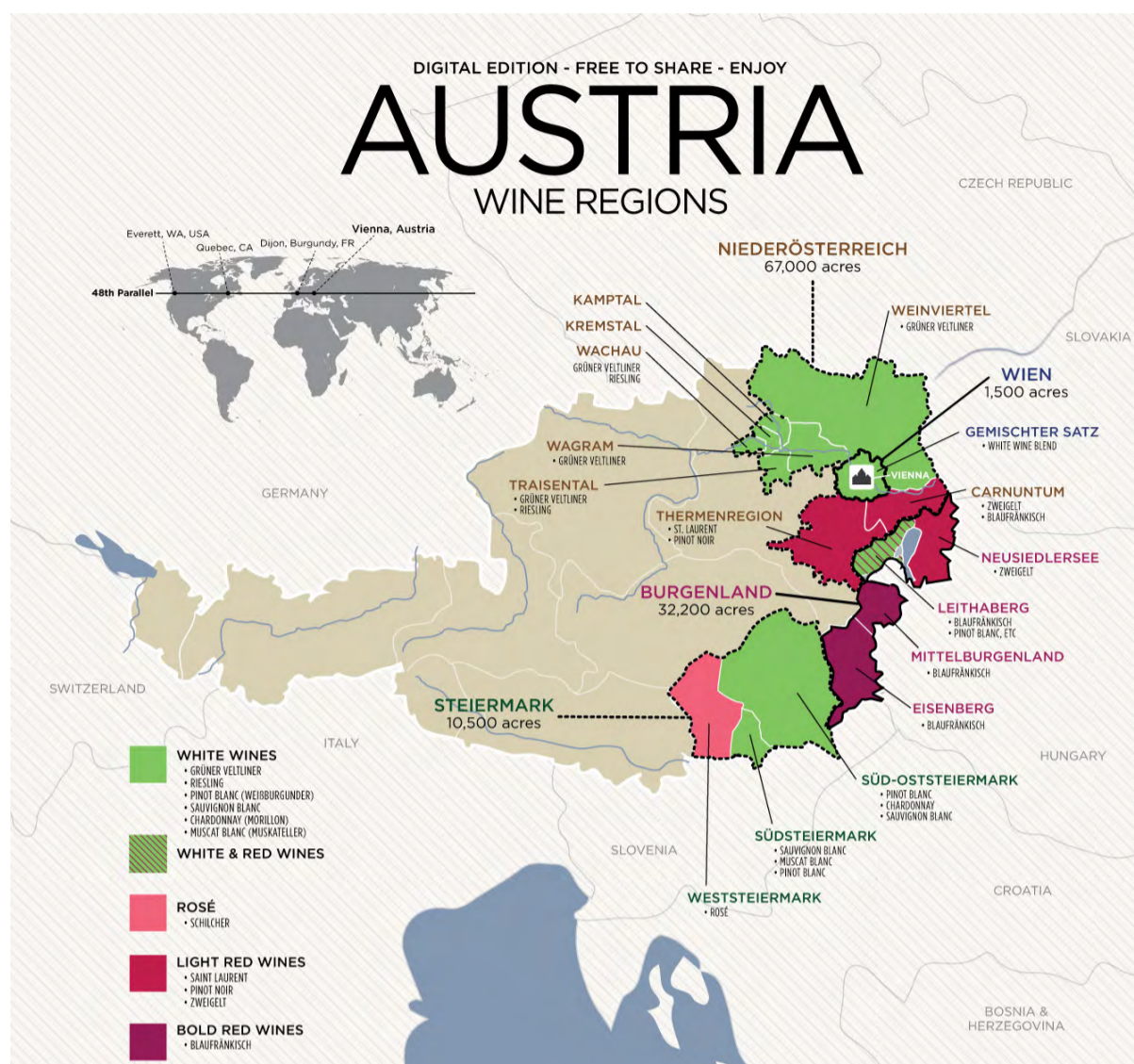
Информационными партнерами салона являются ведущие профильные СМИ России и Республики Молдова, занимающиеся освещением международной винодельческой тематики: «ПРО ВИНА», Wine Weekly, Pro-insider, Издательство «Пищевая промышленность», «Русская Водка и Вино», «КИТ-МЕДИА», HORECA, HoReCa magazine, AllCafe, VINMOLDOVA.

Регистрация на Первый салон молдавских вин открыта на сайте Черноморского Форума Виноделия: <http://www.blackseawine.ru/salon-moldavskih-vin.html>

Страница мероприятия в FB: <https://www.facebook.com/events/224057455173668/>

WWW.BLACKSEAWINE.RU





При этом у них почти нет внутреннего потребления, а у нас оно достигает 800 млн евро. То есть это совершенно разный бизнес. Впрочем, австрийский экспорт тоже значительно усиливается. С 2011 года вина в стране было мало, и цены выросли: даже для супермаркетов они были достаточно высокими. А в этом году международный спрос повысился, и экспорт, я думаю, окажется рекордным. Очень хотелось бы достичь показателя в 200 млн до того, как я уйду на пенсию.

– А какое место в объеме вашего экспорта занимает Россия?

– Когда-то безусловным лидером с показателем 80% была Германия. Но ее доля снизилась до 60, и даже 50%. Сегодня «поднимаются» другие страны – США, Голландия, Швеция, Норвегия, Англия, Россия и Китай. Мы ожидаем, что Россия войдет в первую десятку стран, закупаящих австрийские вина. Это подтверждают предварительные расчеты на ближайшие 3 года, исходя из нашего маркетингового плана, хотя мы этих данных не разглашаем.

Сейчас я вижу, что в России хорошо развивается ресторанный бизнес, поэтому наши вина должны быть представлены в этом сегменте. Нас интересуют хорошие рестораны, независимо от того, в какой точке мира они находятся. Если ресторан предлагает качественные вина разных стран, значит, в его карте должны быть и австрийские вина.

Меня также очень интересует винотеки. Не магазины, не маркеты, а винотеки! Конечно, основной объем продается через супермаркеты. Однако представьте, к примеру, какой-нибудь китайский супермаркет, который захочет взять нас на свой рынок, предоставив для австрийского вина 10 метров. Кто купит этот товар? Потребитель же должен понимать, почему он приобретает именно австрийское вино. Поэтому на многих рынках нам приходится выступать со своей стратегией. Мы продаем вино в тех странах, где есть люди, умеющие с ним работать, что-то о нем рассказать, – все продажи идут через сомелье, через СМИ. Потом приходит и рост, но массовых продаж, как у Red Bull, мы не хотим – у нас нет таких объемов продукции.

Аналогичным образом мы работаем и на российском рынке.

НОВОСТИ



В «Золотом кольце Боспорского царства» задействуют винодельни

В Краснодарском крае реализуется туристический проект, разработанный краевым Министерством курортов, туризма и олимпийского наследия и региональным отделением Российского географического общества. Организаторы решили, что в нем примут активное участие винодельческие заводы и хозяйства южных регионов России.

Проект «Золотое кольцо Боспорского царства» входит в число 10 приоритетных маршрутов России, ориентированных на въездной туризм. Он включает в себя организацию экспедиций и туров, проведение конференций, фотовыставок и фестивалей. Планируется, что 2–7-дневные туры познакомят путешественников с 30 памятниками античности, православной культуры и современности, связанными с историей Боспора: мысом Фиолент и Свято-Георгиевским мужским монастырем, Царским курганом в Керчи, музеем античного виноделия в Абрау-Дюрсо, музеем-заповедником «Фанагория» в Тамани и многими другими интересными местами.

В проект «Винные дороги Боспорского царства» включено посещение частных винодельческих хозяйств и винозаводов на юге России.

Ожидается, что воплощение в жизнь проекта «Золотое кольцо Боспорского царства» позволит продлить курортный сезон в Краснодарском крае и привлечь сюда еще большее число туристов.

(Продолжение, начало на стр. 1, 2.)

Я тоже получал здесь свой диплом. А в последнее время сюда приезжает много русских.

– В 2018 году дипломы академии получили несколько российских сомелье.

– Я думаю, что это хороший маркетинговый инструмент. Выпускники академии близко знакомятся с австрийской винной культурой, получают немалые знания и смогут выстроить хорошую карьеру в этой сфере. Наши курсы мы проводим не только в Австрии, но и в Германии, других странах, где обычно на них получают образование более 18 тысяч человек.

– У ваших коллег из Риохи похожая тактика – они проводили обучающие тренинги в городах-миллион-

никах, отбирая среди сомелье сертифицированных амбассадоров.

– И австрийцы так делают. В середине 70-х годов австрийские вина переживали кризис, именно тогда и возник австрийский маркетинг. С тех пор мы постоянно этим занимаемся, а сейчас пожинаем плоды этой длительной 30-летней работы, которую мы делаем постоянно и каждодневно.

– То, что Австрия сегодня занимает около 1% мирового винодельческого рынка, является результатом этой деятельности? Сколько всего у вас производят вина и каково соотношение красных и белых вин? До сих пор Австрия считалась страной белых вин.

– Когда я начинал карьеру, белое вино у нас составляло 85% от всего выпу-

скаемого объема, а красное – 15%. Сейчас на белое приходится 65%, а на красное – 35%. В те годы, когда производилось 15% красного вина, основная его часть импортировалась. Но затем потребление таких вин внутри страны стало расти, и их начали делать больше. На некоторых рынках – в Швейцарии, Германии, Китае – наше красное вино имеет высокий спрос, а вот в странах Скандинавии, в Америке больше любят белое вино.

Сегодня на Австрию приходится 0,8% от общего объема производства вина в мире. При этом 74% произведенного в стране вина – она потребляет сама! Внутренний рынок потребления у нас очень развит. Мы выпускаем вина примерно столько же, сколько Новая Зеландия, но их экспортный объем составляет 1 млрд, а наш – 160 млн евро.

Январские дегустации австрийских вин в центре французской столицы похоже становится доброй традицией. Австрийские виноделы всерьез нацелены взять французский рынок долгой и продуманной осадой. Кажется, эта операция близится к успеху.

Нынешнее мероприятие по продвижению вин, организованное Advantage Austria, позволило продегустировать больше сотни вин от 17 виноделен, включая Kracher, Schlumberger, Brundlmayer, Fritz, Schloss Gobelsberg... На дегустацию во французскую столицу приехали Микаэль Мосбруггер из Schloss Gobelsberg, Вилли Брундельмайр и Эрвин Тинхоф (оба владельцы виноделен своего имени), остальные хозяйства были представлены французскими импортерами. И это особенно знаково для австрийского экспорта, поскольку количество компаний, работающих с австрийскими винами, растет год от года – пусть и не так быстро, как хотелось бы. «Мы начали работать с австрийским вином два года назад, – рассказывал пред-

ЗИМНИЕ ВСТРЕЧИ В ПАРИЖЕ

ставитель Estate Selection Фредерик Дотанкур. – Причина того, что это направление развивается медленно, в том, что французы считают: искать хорошие вина на стороне не нужно. Дескать, все есть во Франции. К счастью, это мнение не разделяют рестораторы и кависты, которым нравятся австрийский стиль. В австрийских винах мало алкоголя, они фруктовые, чистые, отлично аккомпанируют еде.

Томас Мезар из Vins du monde начал работать с винами Brundlmayer много лет назад. Он убежден, что ключ к успеху лежит в профессиональных дегустациях и встречах с сомелье. К примеру, в известном парижском ресторане Maguеу шеф-повар вместе с сомелье придумывают пары для неизвестных вин. Так, по фиксированной цене предлагается блюдо под бокал труднопроизносимого для французов грюнер вельтлинера.



Микаэль и Ева Мосбруггеры (Schloss Gobelsberg)

Для семьи Мосбруггер нынешняя выставка третья по счету. Представители престижной винодельни Schloss Gobelsberg гордятся тем, что их вина можно попробовать в трехзвездном мишленовском ресторане Софи Пик в Балансе (со знаменитой французской поварихой Микаэль и Ева дружат замками), в парижских Mandarin Oriental и Georges V, (в последнем грюнер вель-

тлинер продают по бокалам). Однако для того, чтобы успешно продавать вина во Франции, безупречной репутации товара бывает недостаточно.

«Есть города, где бытует устойчивое предубеждение против всего иностранного, где жители не выходят за границы своей «деревни» и не интересуются ничем, кроме местных новостей, пример такого города – Лион, – жаловался Марк Муану из компании Terre de Vins. – Я готов доказать с цифрами в руках: это самый тяжелый для дистрибуции город во Франции!»

Можно ли утверждать, что вина, сделанные по биодинамическим правилам, продвинуть проще? Поможет ли модный нынче тренд продажам? По мнению Эрвина Тинхофа, владельца хозяйства Tiphof, так вопрос ставить нельзя. «Для меня биодинамика – не мода, а стиль жизни и отношения к природе, – утверждает винодел из Бургенланда.



Эрвин Тинхоф (Tiphof)

– Я просто продолжаю делать то, что на протяжении одиннадцати поколений делали мои предки в нашем родовом замке в Эйзенштадте. И я чувствую свою ответственность за то, что будет происходить на моей земле после меня. Даже если никто не будет производить вина подобным образом, даже если на них упадет спрос или они выйдут из моды, я все равно буду делать то, что считаю нужным. Я уверен: только так, оставаясь собой, можно завоевать сердца настоящих любителей вин и всех тех, кто не боится попробовать новое».

Татьяна Гаген-Делкрос



Продажи коньяка неуклонно растут

Рост продаж коньяка в мире составил в прошлом году 3% в объеме и 2% в финансовом обороте, сообщает в своем пресс-коммюнике от 14.01.2019 Национальное Межпрофессиональное Бюро Коньяк (BNIC). В абсолютных цифрах было продано 204,2 млн бутылок на сумму 3,2 млрд евро.

Рост экспорта, составляющего 98% от общего объема продаж коньяка, по-прежнему обеспечивают страны Северной Америки и Азиатско-Тихоокеанского региона, что с лихвой покрывает некоторое снижение потребления в Европе (5,3% в объеме и 2,2% в обороте). Серьезный потенциал роста отмечен в Южной Африке, Вьетнаме и на Карибах. Наибольший рост продаж отмечен в самой дорогой категории старых коньяков (7,5% в объеме и 6,3% в обороте). Впрочем, категории VS и VSOP, также демонстрируют хороший прогресс.

В целом коммюнике выдержано в оптимистичных тонах. Особо подчеркивается, что отличный урожай 2018 года (13,06 гектолитра чистого алкоголя с гектара) позволит пополнить запасы, снизившиеся в последние годы.

Апелласьон Сognaс увеличит площадь своих виноградников

Французские власти в лице министра сельского хозяйства выдали официальное разрешение на увеличение площади под виноградники в апелласьоне Сognaс на 3 474 гектара. Таким образом, после одобрения этого шага со стороны IAO (Institut des appellations d'origine) и FranceAgriMer, состоявшегося в январе этого года, полезные площади увеличиваются с нынешних 76 243 га до 79 717 га.

Инициаторами обращения в официальные инстанции стали местные виноградари, производители коньяка и виноторговцы. По их мнению, через пять лет, когда лозы дадут первый урожай, потребность в сырье существенно возрастет. Ведь, кроме рекордных, год за годом, продаж, сохраняются климатические риски, способные повлиять на качество и объем будущих урожаев. Александр Имбер (Alexandre Imbert), председатель местного союза виноградарей (UGVC), говорит, что дополнительная площадь поможет покрыть недостаток сырья в случае нужды, так как в последние годы уже не раз приходилось обращаться к запасам.

Валерий Климук
(<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page/>)

(Продолжение на стр. 4.)

(Продолжение, начало на стр. 1–3.)

Уже много лет подряд мы сотрудничаем с сомелье, которые давно работают с австрийскими винами. Они приезжают в Австрию, посещают винодельни. Даже в сложные политические времена, несмотря на санкции и прочие трудности, связанные с входом на рынок, эти отношения продолжают развиваться. Мы организуем в России выставки и различные мероприятия, работаем с прессой. Кроме того, многие русские туристы любят горнолыжный спорт, они бывают в Австрии, знакомятся с ее кулинарными традициями и, конечно, с нашим вином. Все это оказывает очень позитивное влияние на продвижение вин в вашей стране.

– В последнее время в мире заговорили о феномене австрийских красных вин. На недавней выставке прошли 2 больших мастер-класса по винам из сорта пино нуар, активно развиваются продажи вина из автохтонных сортов цвайгельт, блауфранкиш и др. Чем вы можете все это объяснить?

– Все просто. В середине 80-х годов австрийцы начали больше «ставить» на красное вино, думая, что с французскими технологиями производства, с французскими сортами каберне и мерло смогут добиться успеха на международных рынках. В результате все дружно и с очень большим оптимизмом начали высаживать эти сорта, площадь которых в какой-то момент достигла 600–700 га.

Вместе с модой на французские сорта мы взяли на вооружение и их технологии и стали выдерживать весь их процесс производства. Однако мы вовремя поняли, что вина, сделанные из сортов каберне и мерло, выращенных в Австрии, вряд ли смогут на равных конкурировать с аналогичными винами из Франции. После этого мы применили полученный опыт на местных сортах, и результаты превзошли наши ожидания. Зарубежные журналисты тоже вдруг стали говорить, что австрийские сорта лучше других. Мы получили статус особенных вин и успешно продаем их сегодня и в Америке, и в Австралии. На мировом рынке сегодня есть устойчивый спрос на автохтонное австрийское вино!

– Страны Восточной Европы имеют богатое наследие автохтонных сортов, но их винодельни продолжают штурмовать рынки с винами, изготовленными из международных

ВИЛЛИ КЛИНГЕР: «МЫ ПОЖИНАЕМ ПЛОДЫ 30-ЛЕТНЕЙ РАБОТЫ, КОТОРУЮ ДЕЛАЛИ КАЖДОДНЕВНО!»



сорт, объясняя это тем, что их автохтоны в мире никто не знает. Что бы вы им порекомендовали, исходя из вашего опыта продвижения?

– В Академии вина, где я преподаю маркетинговые стратегии, я рассказываю своим студентам о нескольких элементах идентификации вина. Сорт – существенный элемент этой идентификации. Конечно, очень важны также производитель и марка вина, его стиль. Но потребитель разбирается не во всех этих элементах, «хватаясь» за то, что ему знакомо. Встречает известную марку или название региона – Ротшильд, Кристаль, Шабли, Риоха – и сразу им доверяет. Но маркетинг подразумевает наличие как интернациональных, так и национальных сортов.

Интернациональные сорта имеют то преимущество, что их очень многие знают. Тот, кто знает шардоне, выбирает шардоне. Но в мире есть много вин из этого сорта. И здесь существует такое понятие, как заменимость. Поэтому если речь заходит о выборе

из нескольких вин этого сорта, то в этом случае большее внимание уделяется месту производства – чем лучше оно известно потребителю, тем выше шансы на покупку. Если же покупатель не может себе позволить вина шардоне из известных регионов, он может приобрести вино из аналогичного сорта, сделанное в менее раскрученных терруарах.

Для вин из национальных (автохтонных) сортов – все наоборот. Их нельзя ничем заменить, но они неизвестны. Поэтому, чтобы добиться с ними успеха на рынке, прежде всего они должны быть хорошего качества. Что собой представляют интернациональные сорта, все знают, а вот каковы наши, местные? Мы должны убедиться, что наш внутренний сорт хорош, а затем производить качественное вино и успешно заниматься маркетингом в течение 30 лет. И только когда ты выйдешь на хорошие позиции и станешь незаменимым – сможешь сказать: если вы не хотите пить шардоне и каберне,

выбирайте вот этот сорт. И тогда за таким вином придут супермаркеты!

Правда, во многих странах эти вина недешевы. Поэтому иногда находятся те, кто покупают в Венгрии по более низкой цене виноград грюнер вельтлингер и, наклеив соответствующие этикетки, продают под видом австрийского вина. Австрийское бюро по винному маркетингу строго следит за тем, чтобы такой контрафакт не появлялся на рынке. Мы контролируем, чтобы каждый производитель обязательно указывал регион, чтобы покупатель знал, что виноград Gruner Veltliner выращен именно в этом регионе Австрии. Тогда цену на продукцию можно держать на высоком уровне.

– Хотелось бы спросить о белых сортах. По статистике, по публикациям в СМИ, заметна волнообразная смена роста и падения спроса на те или иные сорта. Спрос на тот же грюнер вельтлингер – то повышается, то проседает.

– Да, так же бывает и на бирже в Нью-Йорке. Когда на рынке появляется что-то новое, спрос сначала поднимается, а потом идет на спад. Выйти на какой-то уровень «из ничего» иногда бывает легче, чем на нем удержаться. Думаете, появились австрийские вина – и они уже хороши? Нет, нам нужно постоянно развиваться, интересоваться новым, выводить новые сорта винограда и создавать новые вина.

– Назовите 3 белых сорта, наиболее популярных сегодня по объемам продаж?

– Грюнер вельтлингер имеет международную известность и его можно купить как за 5, так и за 30–40 евро. Это вино очень хорошо сочетается с едой, очень гастрономично и имеет конкурентоспособную цену.

(Окончание на стр. 5.)

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM интернет-магазин
info@olivas-market.com

Мы дарим здоровье и вкус!

Подарки готовые и на заказ на любой случай. Доставка. Брендирование упаковок.

подарки от от 210 руб.!

*Реклама. Все товары имеют необходимые сертификаты. Внешний вид товара в рекламе может отличаться от представленного в магазине. Количество товаров ограничено.

UzFood

ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ
19-я Международная выставка

3-5
Апреля 2019

Узэкспоцентр, Ташкент, Узбекистан

ОРГАНИЗАТОРЫ
Itaca Exhibitions
Tel.: +998 71 205 18 18
E-mail: worldfood@ite-uzbekistan.uz

Itaca

www.worldfood.uz

(Окончание, начало на стр. 1–4.)

Если сравнить дорогой грюнер вельтлингер с дорогим белым французским вином, то он все равно будет дешевле. Но если взять самый недорогой грюнер вельтлингер, то в этом ценовом сегменте его и сравнить не с чем.

– А кто еще входит в эту тройку?

– На грюнер вельтлингер приходится треть всего белого вина. На наш ринглинг, который тоже очень ценится, – 4%. Сейчас все большей популярностью пользуется совиньон блан.

– А по красным винам?

– Цвайгелт (Zweigelt), блауфранкиш (Blaufränkisch) и пино нуар (Pinot noir).

– Давайте поговорим о регионах. Общество традиционных виноделов давно борется за то, чтобы создать в Австрии систему гран кро и премьер кро, как во Франции. Возможно ли это в австрийских реалиях? В какой стадии находится этот вопрос?

– Производство вина для Австрии очень важно. У нас есть 4 основные винодельческие области: Нижняя Австрия, Вена, Бургенланд и Штирия. Внутри них есть еще деление, есть даже разделение по участкам – они имеют свои имена. Такая система существует столетиями. На некоторых картах это деление зафиксировано, но не полностью, так как в каких-то областях названия появились позже.

От многих виноделов регулярно поступают предложения о том, чтобы выделить самые хорошие участки, сделав первое кро, второе кро и т.д. Так, как делали и французы, и немцы. Но пока все это лишь частные инициативы. Официальной классификации пока нет. Поэтому есть небольшой конфликт: одни виноделы выступают за, а другие – против.

Скажем, виноделы долины Вахау не хотят этой классификации, потому что у них самые хорошие участки в Австрии и самые дорогие вина. Тогда как традиционные производители, напротив, в ней заинтересованы.

Как создать систему, которая всех устроит? Я предложил сначала определить, сделав атлас всей страны, и электронным образом обозначить на нем все имеющиеся участки, понять, как каждый из них называется, и дать всем им определения. А потом уже начинать дискуссию об их качестве и регламентах. У нас создана специальная комиссия, куда в основном входят традиционные производители

качественного вина, и мы с коллегами думаем, договариваемся, рассматриваем как обязательные критерии, так и те, которые затем возможно будет изменять. Мы уже подготовили проект решения и отправили его в Европейское сообщество. Работа в этом направлении идет 5 лет, и через год она должна завершиться.

– А возможно ли появление новых винных регионов?

– Скорей всего, да. Нечто подобное происходит уже сейчас. Новый регион (он, правда, не совсем новый) называется Розалия DAC. Могут появиться и новые терруары, например, Ruster Ausbruch. Мы не хотим инфляции ре-

гионов, и та классификация, которая сейчас нами разрабатывается, должна быть только в системе DAC. Этот статус в ближайшее время могут получить еще 3 региона. Еще есть Вахау, но он не входит в DAC. Регион получит этот статус в 2019 году. В итоге мы ожидаем, что к 2020 году его получат все.

– А как регионы участвуют в получении статуса DAC?

– Решение должен принимать сам регион, вернее, региональный комитет, в состав которого входят от 7 до 12 человек. Порядок здесь такой: региональный комитет составляет текст и направляет его в национальный комитет, состоящий из представителей ми-

нистерства и юристов, в котором все и обсуждается. Я состою в нем в качестве советника по маркетингу. У меня нет права голоса, но я могу выступить как компетентный специалист, и меня выслушают. Мне и производители иногда пишут, и у каждого – свои мнения. Если национальный комитет дает согласие, документ идет на подпись к министру.

– Что вы думаете о развитии виноделия – с учетом последних данных о вреде для здоровья любой дозы алкоголя?

– Есть научные работы, «голосующие» как за, так и против алкоголя. Недавно австрийское телевидение сообщило об исследованиях, доказывающих, что 2 бокала вина полезны для деятельности сердечной мышцы. Но на следующий день вышла передача еще большего формата, в которой говорилось, что любое количество алкоголя вредно. Вот во Франции, к примеру, на антиалкогольную политику выделяется бюджет в 88 млн евро. Там сейчас действует закон, запрещающий делать рекламу с показом процесса потребления вина. Стремление уменьшить бездумное потребление алкоголя, приводящее к пьянству и болезням, – это одно. Но ведь все праздники, радостные жизненные события обычно сопровождаются едой и вином. Вопрос состоит в том, как вы хотите жить, что для вас является удовольствием? Вряд ли это аскетизм.

– Каким вы видите будущее австрийского виноделия?

– 2018 год был очень хорошим и жарким, сейчас выпало много дождей – неизвестно, что это принесет. Но мы точно знаем, что экспорт будет расти. Я подготовил и издал брошюру «7 элементов», в которой пишу: если глобальное потепление нас не затронет, то австрийские вина всегда будут свежими, отражая тем самым свое происхождение. Мы будем развивать наши сорта, пытаемся сочетать традиции старых и новых вин. Производство вина станет еще более экологичным – сегодня доля биовин в общем объеме составляет 13%, но она будет увеличиваться. Нам бы хотелось, чтобы небольшие винодельни могли поднять цены на свою продукцию, чтобы их производство было рентабельным. Наши виноделы должны удерживать высокое качество своих вин, сохраняя при этом их доступность. Мы хотим убедить всех потребителей, что наши, австрийские, вина подходят к блюдам любой кухни мира.



НОВОСТИ



Брексит беспокоит французских экспортеров

Французские экспортеры вина и крепкого алкоголя озабочены отказом британского парламента проголосовать за проект выхода королевства из ЕС и требуют «альтернативного политического решения».

LRVF, одно из ведущих французских специализированных изданий, приводит слова Антуана Лесия (Antoine Leccia), президента Федерации экспортеров (FEVS) о том, что в случае выхода страны без договора тяжелые экономические последствия ожидают обе стороны.

Являясь вторым после США импортером французского алкоголя, Великобритания ввезла в 2017 году 281 миллион бутылок на общую сумму 1,32 миллиарда евро. При этом только на шампанское пришлось 27,76 миллиона бутылок на 415 миллионов евро. Однако, отмечает FEVS, Франция также является и крупным импортером британского алкоголя.

Федерация призывает британские власти как можно скорей прийти к согласию, во избежание катастрофического сценария после 29 марта и обращается к европейским регуляторам с просьбой дать разъяснения о новых правилах экспорта.

Валерий Климух
(<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page/>)

19-21 февраля 2019
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

Мировые технологии
Успех вашего бизнеса

Beviale Moscow 2019

Международная выставка производства напитков.
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения

[WWW.BEVIALE-MOSCOW.COM](http://www.BEVIALE-MOSCOW.COM)

NÜRNBERG MESSE

«ПАЛКИНЬ»
Ресторан de Luxe

РЕСТОРАН
«ПАЛКИНЬ»
И ШКОЛА ВИНА
PRO SOMMELIER

приглашают постигнуть науку дегустации вина.
Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и эногастрономии.

Запись в Школу
по тел. (812) 703 53 71
моб. +7 911 224 20 46

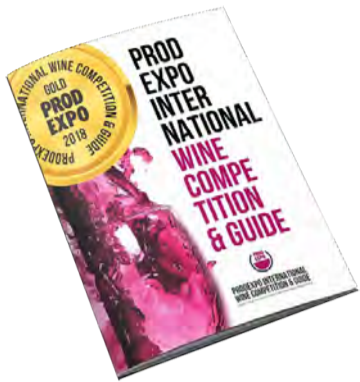
О ВИНЕ

VINOETCETERA

без
придыхания

<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>

НОВОСТИ



Винный гид «ПРОДЭКСПО» завершает прием образцов

Завершается прием образцов вин и крепких спиртных напитков для участия в дегустационном конкурсе ProdeXpo International Wine Competition & Guide, который уже второй год подряд проводится в рамках выставки «Продэкспо» в Москве.

Конкурс организован год назад совместными усилиями дирекции «Экспоцентра» и агентства «КИТМЕДИА». Участники представили несколько сотен образцов алкогольной продукции от ведущих производителей России и зарубежья. В состав жюри вошли мировые эксперты, члены международных дегустационных конкурсов, винные критики и писатели, виноделы и сомелье.

Ключевым отличием проекта «ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО» является система информирования гостей и участников «Продэкспо» во время самой выставки, представленная в виде стенда с навигационной системой по всем павильонам с указанием стендов участников – победителей конкурса и двуязычного каталога с полным перечнем образцов и информацией о производителях. Каталог в дальнейшем распространяется бесплатно в течение года на отраслевых мероприятиях.

Правила и принципы, на которые организаторы будут опираться в этом году, остаются прежними, и они подробно изложены в регламенте конкурса. Это прозрачность, компетентность и репрезентативность на всех этапах реализации проекта.

Призерами прошлогоднего состязания стали вина и крепкие спиртные напитки, набравшие более 80 баллов. Компании, представившие образцы и завоевавшие награды, получили сертификаты на использование изображений бронзовой, серебряной, золотой и большой золотой медали.

Подробнее на сайте конкурса: <http://prodeXpoinwineguide.ru>



В рамках бизнес-миссии Черноморского форума виноделия в Болгарии, которая проходила с 10 по 13 октября 2018 года, газете Wine Weekly удалось побывать на винодельне Chateau Burgozone. Она расположена на севере страны, на берегу Дуная, и является одной из лучших и самых современных в Болгарии. Примечательно, что в этом году Chateau Burgozone начала поставки своих вин в Россию. Принимал гостей владелец винодельни – Стефан Маринов, который дал обстоятельное интервью нашей газете.

О виноградниках

– Стефан, вы выращиваете виноград в заповедном месте?

– Виноградники Chateau Burgozone/Шато Бургозоне расположены у города Оряхово, на высоком берегу Дуная, над островом Эсперанто, на котором во второй половине прошлого века собирались эсперантисты со всего мира. Сегодня там находится один из интереснейших в Болгарии заповедников.

Со времен Римской империи из Константинополя в Европу вели 3 дороги, и одна из них, Виа Иструм, шла от Черного моря по Дунаю, а охраняла ее крепость Бургозоне. Эта дорога проходит через наш виноградник и спускается вниз, к Дунаю. Отсюда и наше название – Бургозоне. Вина, которые мы продаем в основном в Бельгии и Западной Европе, называются Via Istrum, а бренд, который мы продаем и в торговой сети «Билла» в России, – это Côte du Danube (Дунайский берег).

– Какой виноград растет у вас вдоль Виа Иструм?

– На северной стороне, которая спускается к Дунаю, у нас высажены белые сорта – они любят более прохладную температуру. А с южной стороны растет красный виноград. Здесь очень специфичный терруар. В нем важно влияние Дуная, а также ветер, тоже весьма специфичный – он дует сверху вниз, холодный воздух собирается в «улей», где пролегает дорога, и спускается к реке. Там температура всегда на 3–4 градуса ниже, чем вокруг. Когда мы искали хорошее место для посадок, то побывали в десятке разных мест по всей Болгарии, но пожилые люди сказали нам, что именно здесь столетиями были самые лучшие виноградники.

СТЕФАН МАРИНОВ: «МЫ ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВУЮ ВОЛНУ БОЛГАРСКОГО ВИНОДЕЛИЯ!»



Кстати, во времена социализма вокруг нас было высажено 600 га винограда, и местный винзавод на полную катушку работал для России.

Все эти земли, что тянутся до горизонта, были прекраснейшими виноградниками. Однако после «сухого закона» Горбачева здесь в течение 25 лет было запущенное поле. Свой виноградник мы здесь сделали, по сути, с нуля.

– Горбачевский «сухой закон» сильно ударил и по Болгарии?

– Здесь все рухнуло. Сначала винзавод перестал выкупать виноград, хотя люди еще собирали его несколько лет, а потом бросили. Когда мы

пришли, то увидели 25-летние дикие лозы, на 50–100 метров ушедшие в землю – вместе с бетонными шпалерами и толстой проволокой. Уборка всего этого обошлась нам дороже, нежели посадка нового виноградника. Убирали с помощью бывшей военной строительной техники и грейдеров.

– А удобрять почву приходится? И чем именно удобряете?

– Земля у нас очень богатая, она же четверть века была девственной, не использовалась. Как говорят наши консультанты-французы, никто в мире не может себе такого позволить: это очень дорогое удовольствие! Но у нас

так получилось исторически. Они нам посоветовали, какие лозы высаживать, поставили французский посадочный материал. И когда через 3–4 года увидели результат, то не могли поверить, что это их лоза, – она выросла вдвое больше, чем во Франции. Нигде в мире, где они предоставляли свои посадочные материалы, не наблюдалось такого мощного роста. У нас, напротив, за прошедшие 10 лет обнаружилась другая проблема – как остановить этот рост? Речь и о зелени, и о самом урожае, который мы ежегодно вручную уменьшаем в 2 раза.

Каждый год мы отправляем землю на анализ. Последний раз делали его во Франции, и там сказали: прекрасное место, можете сажать новый виноград. И не поверили, что земля под 10-летним виноградником может иметь такие показатели. Она и сегодня содержит все необходимые элементы в нужных пропорциях. Конечно, мы следим за землей. У нас налажена работа со всеми болгарскими институтами: институтом технологии винопроизводства в Пловдиве, аграрным институтом, где готовят агрономов для выращивания винограда, институтом виноделия в Плевне (старейший на Балканах), институтом почвоведения «Пушкаров» в Софии и т.д.

– Какие новации, рекомендованные болгарскими институтами, вы задействовали?

– Наши французские консультанты, взяв анализы почвы и изучив климат (они выяснили, какой дул ветер и какие шли дожди в этих краях 50 лет назад!), сказали, что здесь прекрасное место для производства пино нуар. А болгарские профессора единодушно заявили, что это сумасшедшая идея – никогда на Дунае этот сорт не производился. Но мы рискнули и послушали французов. Сегодня у нас самый хороший пино нуар в стране!

В то же время, чтобы работать на 100 гектарах, нужно быть достаточно консервативным.

(Продолжение на стр. 7.)

«ПРОДЭКСПО» ПРЕДСТАВИТ КРУПНЕЙШУЮ В РОССИИ И ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЕ ЭКСПОЗИЦИЮ ВИН

Крупнейшая экспозиция вин и алкогольной продукции в России и Восточной Европе будет представлена в рамках 26-й международной выставки «Продэкспо», которая с 11 по 15 февраля будет проходить в «Экспоцентре» на Краснопресненской набережной в Москве.

Выставка «Продэкспо» традиционно бьет все рекорды по количеству участников и гостей. Салон «Спиртные напитки», который, по сути, давно уже является самостоятельной алкогольной выставкой, представит все категории игроков рынка, а также национальные экспозиции.

11–15
февраля
2019



26-я международная выставка
продуктов питания, напитков
и сырья для их производства

18+ Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Подтверждая статус крупнейшей аграрной выставки, «Продэкспо» представляет российских производителей. Это как федеральные холдинги, например: ЦПИ «Ариант» («Кубань-вино»), «Игристые вина», винодельня «Юбилейная», так и региональные производители. Краснодарский край будет представлен такими хозяйствами, как: Кубанская

винная компания, Приазовский винный дом, винзавод «Долина», Таманская винная компания – Кубань», «Собер-Баш», «Южная винная компания», «Фанагория», агрофирма «Мысхако», «Юбилейная» и другие. В экспозиции Ставропольского края планируют принять участие: СПК «Раздолье», «Алко-СК», «Салют», «Пантеон», Минераловодский винзавод. Не оста-

ются в стороне и виноделы Крыма. На «Продэкспо» обещают привезти свою продукцию Крымский винно-коньячный завод «Бахчисарай», Евпаторийский завод классических вин, «Интерфин», «Инкерман», «Алеф-Виналь-Крым» и др.

Отечественный бизнес будет представлен на выставке не только компаниями-производителями, но и крупнейшими импортерами и дистрибьюторами. Среди экспонентов такие компании, как «Лудинг», L-Wine («Лудинг-НоРеСа»), «Дельта Клуб», «Марин Экспресс», «Директива», «Браво-Трейд», «Винторг», «Юта-НН», «Мистраль-Алко», «Русвинторг», «Алко-СК», «Аква-Вита», «Моро» и многие др.

(Окончание на стр. 7.)

(Продолжение, начало на стр. 6.)
То есть делать не то, чего нигде нет, а производить лучшее в мире. И здесь речь идет не об инновациях, а о том, чтобы быть в курсе мировых научных достижений. Мы следим за всеми новостями – с точки зрения технологий и всего остального. Наши профессора-консультанты работают по системе сапору management (специальная система выращивания и подрезки виноградной лозы и управление виноградниками). Допустим, перед урожаем нужно убрать часть листьев, чтобы виноград увидел солнце, а где-то, наоборот, нужно оставить зелень, чтобы солнце не слишком подогрело куст. Аромат, кислотность – все, что делается с виноградом с точки зрения агрономии, идет под «знаменем» конопи-менеджмента. Возникли идеи создавать здесь биовина, но это нереально. Интересно, конечно, но большинство даже крупнейших мировых производителей на это не идет. А мы находимся рядом с Дунаем, где влажность намного выше, чем в других местах Болгарии и мира. Если обрабатывать виноград от болезней больше трех раз в год, хозяева начинают жаловаться, что для них это очень дорого, что они разорятся. Нам же приходится делать это еще чаще,

но такова наша судьба. Зато влияние Дуная обеспечивает нам много других плюсов, которых нет у других. Так, наш белый виноград и белое вино с его золотой медалью на Mundus Vini считается для болгарского белого – Benchmark – эталоном высшего качества. В Германии, где мы получили медаль, знают толк в серьезных вещах. У нас есть немецкие дипломы, подтверждающие, что это лучшее белое болгарское вино. В музее наших вин мы сохраняем уникальные вина, например, те, что выиграли большую золотую медаль на мировом конкурсе в Брюсселе – первую подобную медаль, завоеванную болгарским вином!

О винодельне

– Можно сказать, что Шато Бургозоне сегодня является наиболее высокотехнологичной винодельней в Болгарии?

– Да, это действительно так. Еще несколько лет назад Министерство экономики нашей страны удостоило нас выдающегося национального приза «Золотая винодельня Болгарии», но сейчас уже появились и другие предприятия. Мы установили самое современное французское, итальянское и немецкое оборудование. У нас есть цеха

винификации для красного и белого вина, с системой для охлаждения винограда. Белому вину для ферментации требуется более низкая температура, и цистерны, в которых оно охлаждается, находятся в изолированном помещении. Мы используем небольшие цистерны, которые, несмотря на более низкую экономическую эффективность, позволяют получить вино высшего класса. Некоторые из них похожи на термосы с двумя корпусами, применяемые для получения очень низкой температуры сохранения, стабилизации вина и т. д. У каждой цистерны своя система охлаждения и контроль температуры, а благодаря подключению к общей системе можно автоматически поддерживать и менять режим – в каждой емкости отдельно и по-разному. Каждая из цистерн имеет систему охлаждения и подогрева, каждая связана с электронной системой, с помощью которой регулируются температура. Ее можно программировать, чтобы менять в течение дня и недели в ту или иную сторону.

– Там просто «рубашка», не термос?

– Да, обычная «рубашка», которая подогревает или охлаждает, и каждая цистерна привязана к общей системе подогрева и охлаждения. Электронное управление обеспечивает технологи максимальное удобство.

– Если будет морозная зима, хватит ли подогрева?

– У нас бывают морозы в январе и в феврале, иногда 2–3 дня температура на улице падает до минус 15–20 градусов. Но для винификаторов это не проблема, поскольку все помещения изолированы и закрыты, а централизованная система кондиционирования поддерживает повсюду оптимальную для вина температуру.

Также здесь находится наша линия розлива вина, где происходит бутылкование и этикетирование, – сюда мы обычно не допускаем посторонних людей из соображений гигиены. Перед началом работы в этом помещении всегда запускаются специальные УФ-лампы, убивающие бактерии и микробов в воздухе.

– Эта линия дорогая?

– Линия розлива, мало того что дорогая, еще и сделана в разных модулях. Устройство может закупоривать бутылки как корковыми, так и алюминиевыми винтовыми пробками. Вместе с тем она может наносить на бутылку не только переднюю и заднюю этикетки, но еще и третью, верхнюю, как на французском вине (что мало кто из болгарских производителей делает). И все это – за один проход!

(Продолжение на стр. 8.)

НОВОСТИ



Виноделы Кубани увеличили экспорт

Свыше 305 тыс. декалитров винодельческой продукции поставил Краснодарский край на внешние рынки в ушедшем году. Кубанские вина уже оценили и зарубежные потребители, и специалисты – за один только 2018 год виноделы региона завоевали на международных конкурсах 80 медалей.

Краснодарский край остается лидером виноградарской отрасли России – на него приходится почти половина (около 45%) всего собранного в нашей стране винограда. В 2018 году валовой сбор ягод на Кубани превысил 209 тыс. т, средняя урожайность составила 100 центнеров с га.

По мнению губернатора региона Вениамина Кондратьева, достичь таких успехов помогла государственная поддержка отрасли (в прошлом году из федерального и краевого бюджетов она получила 420 млн рублей), а также постоянная закладка новых виноградников. Сегодня в крае насчитывается более 20 тыс. га плодоносящих плантаций. Аграрии получают с них такое количество сырья, которое позволяет на 70% обеспечивать винодельческие предприятия Кубани собственным виноматериалом, тогда как в России этот показатель в среднем составляет 30%.

«Это позволяет нам быть уверенными в высоком качестве нашего вина», – заявил глава региона. По его данным, в 2018 году производство вина в крае выросло на 9,5%, шампанских вин – на 11,7%, производство фруктовых вин – в 6 раз.



(Окончание, начало на стр. 6.)
Наряду с поддержкой отечественного производителя, «Продэкспо» поддерживает высокий статус международного мероприятия, выполняя, по сути, роль символических «ворот» на российский рынок для многочисленных компаний из ближнего и дальнего зарубежья. Алкогольную продукцию иностранного происхождения представляют импортеры, а также зарубежные компании с собственным стендом и национальные экспозиции. Всего на выставке представлены алкоголь около 30 стран. В списке: Азербайджан, Армения, Абхазия, Беларусь, Болгария, Германия, Грузия, Италия, Испания, Казахстан, Латвия, Литва, Македония, Монако, Норвегия, Перу, Португалия, Румыния, Россия, Узбекистан, Уругвай, Франция, ЮАР, Чили, а также Аргентина, Черногория, Австрия, Китай, Греция, Молдова и Венгрия. Среди участников выставки есть дебютанты, например: Deutches

Weininstitut GmbH (Германия), Consejo D.O. Rueda (Испания), La Martiniquaise (Франция). Также после перерыва к участию вернулась крупнейшая мировая компания «Маруся Бевереджис». Год от года алкогольная экспозиция «Продэкспо» показывает уверенный рост, в том числе и категория отечественного и импортного пива, о которой мы расскажем в нашем следующем материале. В очередной раз профессионалам алкогольного рынка будет представлен самый широкий спектр алкогольных напитков от российских и зарубежных поставщиков. Здесь новые продукты, новые технологии, новые игроки рынка. В «Экспоцентр» на Красной Пресне в начале февраля съезжаются производители продуктов питания и напитков со всего мира и создают гигантскую, на 100 тысяч квадратных метров, экспозицию. На «Продэкспо» найдется все: от базовых продуктов и напитков

на каждый день до изысканных деликатесов, а также органическое, спортивное питание, для здорового образа жизни, халяль, кашер, экзотические продукты. Здесь же представлена крупнейшая в России экспозиция спиртных напитков и вин более чем из 30 стран. Возможности по объемам участников-производителей и дистрибуторов также имеют широкий диапазон – от поставок в федеральные сети до партий в небольшие магазины и эксклюзива в рестораны. В «Продэкспо» участвуют более 2300 компаний из 65 стран. Ежегодно новые участники демонстрируют свою продукцию на зарубежных коллективных экспозициях. Свое присутствие в 2019 году уже подтвердили национальные стенды из Азербайджана, Аргентины, Армении, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Индонезии, Испании, Италии, Индии, Китая, Латвии, Македонии, Парагвая,

Перу, Польши, Португалии, Республики Кореи, Сербии, Турции, Узбекистана, Уругвая, Франции, Чили, Шри-Ланки, Японии. Впервые на уровне посольства будет представлена Индонезия, рассматривает вопрос об участии с коллективным стендом Казахстан. Национальную экспозицию Германии впервые организует Немецкий институт вина (DEUTCHES WEININSTITUT GMBH) в салоне «Спиртные напитки».

Регистрация посетителей уже открыта. Получите ваш билет <http://www.prod-expo.ru/visitors/ticket/?step=step1>

26-я международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2019» состоится в Москве, в ЦВК «Экспоцентр», 11–15 февраля 2019 года.

Салон «Спиртные напитки. Вино» на выставке «Продэкспо»

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»
26-я международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства

11–15 февраля 2019



www.prod-expo.ru

НОВОСТИ



Пиза стала столицей нового винного консорциума

6 декабря 2018 года в Пизе был учрежден специализированный Консорциум по защите вин DOC Terre di Pisa (наименования контролируемого происхождения «Терре ди Пиза» – дословно «Земли Пизы»).

Презентация нового консорциума состоялась в Торговой палате Пизы. Ядром консорциума стали семь хозяйств из пизанской округи: Badia di Morrona (Терричоло), Tenuta di Ghizzano (Печчюли), Castelvecchio (Терричоло), Usiglian del Vescovo (Палайя), Podere La Chiesa (Терричоло), Fattoria Fibbiano (Терричоло) и Fattoria La Spinetta (Терричоло). Президент нового консорциума Никола Кантони (Fattoria di Fibbiano) сообщил, что эти хозяйства произвели в 2017 г. всего около 66% от общего объема производства вин апелласона DOC Terre di Pisa. Новый консорциум наделен Министерством сельскохозяйственной, продовольственной и лесной политики правами и обязанностями erga omnes, что означает, что он должен заниматься информированием потребителей, защитой, совершенствованием и продвижением DOC Terre di Pisa от лица всех производителей вин этого наименования, в том числе и тех, кто не входит в консорциум.

Как заявил президент, цели консорциума еще более амбициозны: представлять и продвигать и другие винодельческие зоны из провинции Пизы, усовершенствовать производственный регламент Terre di Pisa. Также целью консорциума станет разработка 3-летнего маркетингового плана для улучшения и выделения на рынке предложения консорциума и включения его в стратегии продвижения Ассоциации тосканских вин A.VI.TO. и Federdoc (Национальная конфедерация консорциумов по защите наименований итальянских вин). Регламент Terre di Pisa DOC регулирует производство двух красных вин. Первое «общее» вино Terre di Pisa Rosso должно иметь в качестве основы в 70% сорта санджовезе, каберне совиньон и фран, мерло и сира (вместе или по отдельности), с которыми могут сочетаться прочие «красные» сорта, разрешенные в Тоскане, в количестве, не превышающем 30%. Второе вино Terre di Pisa Sangiovese, должно иметь минимум 95% санджовезе и поэтому представляет собой один из самых строгих образцов классического тосканского вина на основе сорта санджовезе в Тоскане и в Италии вообще.

Иван Евтюхин
(<http://www.toscana-tour.ru>)

(Продолжение, начало на стр. 6, 7.)

Благодаря этому экономится много времени. Это одна из первых импортированных в Болгарию высокотехнологичных линий.

Здесь же на первом этапе идет мойка бутылок, хотя мы используем только новую стеклотару. Потом они заполняются вином, закрываются пробками и капсулами из металлической фольги или винтовыми колпачками. Завершает цепочку система нанесения разных этикеток. Все эти этапы очень трудно совместить в одной машине, но итальянцам это удалось. Причем сами они могут произвести далеко не все узлы: какой-то более успешно изготавливают в Германии, какой-то – во Франции. А наш производитель взял все самое лучшее и объединил это в одну линию.

О земле

– Если подняться на смотровую площадку на крыше винодельни, то на самом высоком месте виноградника видна наша лоджия, с которой открывается прекраснейший вид на Дунай и на все 100 гектаров виноградника. Там, где видна гора, – начинается пашня, но она тоже является частью нашего участка. В дальнейшем там будут наши новые виноградники.

– А как формировался ваш уникальный виноградник?

– Это долгая история, которая началась в начале нынешнего столетия и еще продолжается. Ведь после краха социализма в Болгарии в начале 90-х годов прошлого века все земли вернули в границы, которые существовали на момент окончания Второй мировой войны, – реституция была стопроцентной. До того как началась социалистическая кооперация, у каждого участка был один хозяин, имевший двух, трех или четырех наследников. Однако спустя 40–50 лет число наследников выросло до 11–15 и больше. Нам нужно было разыскать всех этих людей (большинство из которых уже не живут здесь и разъехались по всему миру), чтобы добиться от каждого нотариально заверенной подписи о выкупе его доли. Вот так в течение долгих лет удалось собрать много таких участков и сформировать единый виноградник площадью 100 га. Процесс скупки небольших прилегающих земельных участков, каждый из которых по 5–10 соток, и их присоединения к существующим виноградникам мы продолжаем и сейчас.

– Винодельня выполняет еще и социальную функцию?

– Да, наша винодельня взяла на себя разнообразные социальные функции.

СТЕФАН МАРИНОВ: «МЫ ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВУЮ ВОЛНУ БОЛГАРСКОГО ВИНОДЕЛИЯ!»



Северо-запад Болгарии, где мы работаем, считается беднейшим регионом Европейского сообщества. Мы, по сути, крупнейший работодатель в регионе, занимаемся восстановлением традиционного ремесла местного населения – выращивания винограда и производства вина. Мы помогаем местным школам и детским садам, содействуем сохранению народных танцев и обычаев.

О гостинице

– Поговорим о гостинице, которую вы планируете у себя запустить. Сколько в ней будет номеров?

– Гостиничный комплекс рассчитан на 25 шикарных номеров и 5 двухкомнатных апартаментов. На его крыше разместится смотровая площадка, внизу – ресторан, огромный шоу-рум, где будут проходить конференции, дегустации, откроется магазин и т. д. Гостиничная часть займет надземную часть, а 2 подвальных этажа предназначены для винного СПА-центра, винного бара и сохранения вина. Очень трудно совместить отель и винодельню в одном корпусе, даже с точки зрения архитектуры, ведь каждый имеет свою специфику.

– Архитектора вы пригласили болгарского?

– Да, он проектировал как винодельню, так и самые красивые гостиницы на побережье Черного моря. Поэтому благодаря своему большому опыту он сумел соединить в одном проекте трудносоевместимые вещи. Это мало кто может сделать. В каждой комнате отеля будет свой балкончик площадью 20 кв. метров, обращенный к Дунаю – за чашкой кофе постояльцы смогут любоваться величественной рекой, островом Эсперанто и другими потрясающими видами. Кроме того, рядом с гостиницей зарезервировано 7 га с самой красивой панорамой, тоже с видом на Дунай, где построим спроектированный канадскими архитекторами экопоселок на 50 семейных домов, каждый из которых будет окружен зеленью.

В комплексе будет 1 закрытый и 2 открытых бассейна с фитнес-залом, СПА и массажем, медицинский центр и стоматолог, ресторанчик, аквапарк, зоопарк, боулинг. Когда-то, в эпоху социализма, в нашем дворе искали нефть и пробурили скважину. Нефть так и не нашли, зато обнаружили горячую минеральную воду. Она тогда никому не была нужна, и скважина была запечатана бетоном. Собираемся ее восстановить и провести горячую воду повсюду – в бассейнах, в СПА-центре, в гостинице и в домах. Словом, все задумано по высшему классу. Включая, конечно, высококачественное вино.

Это нормальная для Европы практика, когда рядом с винодельней и гостиничным комплексом возникают экодеревни или объекты агротуризма. Людям можем предложить рядом с домиком обзавестись небольшим дачным участком, посадить перчики-помидорчики и радоваться красивому пейзажу и общению с природой.

– А сколько земли «прилагается» к каждому дому? Сколько будет стоить одна такая усадьба?

– Около 10 соток к каждому дому. Всего на 50 домов отводится 7 га. Такой полностью оборудованный двухэтажный домик со смотровой площадкой на крыше будет стоить по европейским меркам недорого.

(Окончание на стр. 9.)

XVII Международная специализированная выставка индустрии гостеприимства

EXPOHORECA

26-28 ФЕВРАЛЯ 2019
Санкт-Петербург КВЦ «ЭкспоФорум»

Трендовые решения

Актуальные новинки

Готовые технологические цепочки

Современные бизнес-модели

ДЛЯ ВСЕХ СЕГМЕНТОВ HORECA

Организатор выставки: **FarEXPO IFE**

+7 (812) 777-04-07, 718-35-37
horeca@farexpo.ru; horeca-expo.ru

Bottland

ИННОВАЦИИ В КАЖДОЙ КАПЛЕ

Единственная в России и СНГ специализированная международная выставка оборудования, сырья и технологий для производства и розлива напитков

19-22 февраля 2019

Россия, Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Организатор: **ITE**

(Окончание, начало на стр. 6–8.)

Кстати, дома спроектированы так, что при желании их можно объединить в дуплекс.

Для энтофилов (любителей виноделия), желающих сделать собственное вино, мы готовы выделить участки нашего виноградника, которые они могли бы сами обрабатывать, и наши энтологи помогут им сделать свое настоящее красное вино. В конце концов все желающие смогут стать настоящими винопроизводителями ЕС.

– Получается, у вас будет отель 4 звезды, а рядом – дачные домики...

– Вон в той деревне, которая отсюда видна на берегу Дуная, дюжину домов уже выкупили бельгийцы, голландцы и представители других европейских стран, которые хотят жить, наслаждаясь мягким болгарским климатом.

– А вы не думали построить на Дунае пристань для яхт и небольших круизных судов?

– У нас есть свой участок земли на острове Эсперанто, который находится рядом с нами, где можно сделать причал, создать необходимую инфраструктуру. Для прохода на остров уже и мостик есть. Здесь прекрасный пляж, можно организовать лодочное хозяйство, любые спортивные водные развлечения, рыбалку, охоту, прогулки на яхте. А почему бы не организовать и посещения театральные и балетных спектаклей в ближайших портах Дуная. У нас есть возможность построить даже поле для гольфа!

– У вас очень живописный пейзаж: виноградник, ветряки на горизонте. Не хотелось бы разместить такие на вашем винограднике?

– Когда они вошли в моду, Европейское сообщество стало давать на развитие «зеленой» энергии большие субсидии. К нам приехали немецкие специалисты, которых привлекло наличие постоянных ветровых потоков в районе нашего виноградника. Напомню, ветра, продувающие виноградники, являются важной частью здешнего терруара. Немцы захотели поставить 12 ветряков и даже построили рядом с нами несколько. Однако, посоветовавшись с экспертами, в том числе французскими, мы от этой идеи отказались. Есть теория, что сверхнизкая частота вибрации, с которой работают ветряки, отражается на винограде и его качестве. Нам пришлось выбирать: хорошие

денеги, которые нам предложили, и постоянный доход от ветряков или сохранение высокого уровня виноградника, дающего бутиковое вино. В конце концов мы решили, что ветряков много, а наш терруар и вино уникальные. Немецкие энергетика ушли на мыс Калиакра, где построили сотни ветряков. Да, можно было бы иметь их здесь, но мы решили: если что-то делать, нужно идти до конца и избегать компромиссов.

необходимый терруар в одном месте – то, чего сегодня уже не сделать.

– Теперь такой возможности нет?

– До конца девяностых годов ее тоже не было. Хотя уже был принят закон о возврате земель – он годами не работал, так как для этого не было необходимой подзаконной нормативной базы. В начале нашего века вдруг открылось «окно», когда в Болгарии стала возможна покупка-продажа

раз в тот период, когда было возможно это сделать.

– Вам удалось собрать в одном участке терруарную землю для производства самого высококачественного винограда, вы построили самую современную винодельню, делаете одно из лучших болгарских вин, заслужили самые престижные международные награды – жизнь удалась. Откуда берутся ваши дальнейшие смелые планы, как формируется такая разновекторная политика развития бизнеса?

– Я закончил экономический факультет МГИМО по специальности «Международные валютно-финансовые отношения», являюсь доктором экономических наук. Больше 20 лет работал в Министерстве внешней торговли, был торгпредом Болгарии в Бельгии и в Люксембурге. Потом перешел в частный бизнес, работал в мультинациональных компаниях, в т. ч. был руководителем их представительства в Москве в 90-х годах.

Наш семейный инвестиционный проект имеет большой замысел, он рассчитан на реализацию в несколько этапов.

Пока на первом этапе мы успели запустить 100 га виноградника, построили современную винодельню и наладили продажи по всему миру – закрыли цикл производства и реализации продукции и добились экономической эффективности.

Сегодня мы ищем инвестиционных партнеров для совместной реализации следующих этапов проекта: за-

пуска гостиничного комплекса, строительства экопоселка и т. д.

– Выглядит как сказка.

– Самые удивительные сказки создает жизнь. К примеру, мы многие годы пытались попасть на российский рынок, но только в прошлом году начали продавать в России наши вина. До того мы неоднократно обсуждали возможность такой работы, но никак не получалось. Продавать через посредников-импортеров всегда трудно – наше вино высокого качества, поэтому оно довольно дорогое. А в России привыкли к тому, что болгарские вина – самые дешевые. Мы всегда объясняем, что мы представляем новую волну болгарского виноделия, пришедшую на смену социалистическим винным заводам, выпускавшим по 20 млн бутылок продукции в год, и что новые болгарские винодельни производят на порядок меньше вина, но это вино высшего качества. Однако все равно с учетом посредников цена для экспорта в Россию была неприемлемой.

И вот недавно компания «METRO Россия» впервые организовала прямой импорт наших вин без посредников. Мы стали первой и пока единственной болгарской компанией, работающей с ней по этой системе. Таким же образом – напрямую, без посредников – мы давно работаем с большими торговыми сетями в Западной Европе такими как «Карфур» в Бельгии, «Ашан» в Люксембурге и т. д. Благодаря этому мы можем предложить российскому потребителю вино высшего класса по очень приемлемым ценам!



О семейном бизнесе

– А как вы пришли в виноделие?

– Моя семья никогда не занималась виноделием, мы выросли в столице, я никогда не работал на виноградниках, хотя здесь все люди с этим знакомы с детства. Нам просто нравилось вино. Все началось с любви к хорошим натуральным продуктам, хорошему вину, и сначала для нас все это было как хобби. А потом потихоньку дела пошли в гору. В начале нынешнего столетия, когда в Болгарии вернули всю землю бывшим владельцам, появилась редкая возможность собрать

земли и она массово продавалась по приемлемой цене. Правда, тогда все рвались к чернозему для производства зерновых и такие холмистые участки как наш, годящиеся только для выращивания винограда, мало кого интересовали. На них отдача инвестиций намного меньше и дольше по времени – как говорят французы, результат виноделия приходит через два поколения. Эта возможность существовала в течение 5–10 лет, а потом она потихонечку закрылась, и сегодня подобных земельных сделок уже немного, а цены по силам только для больших игроков. Мы попали как



С 19 по 21 февраля 2019 года в Москве, в Международном выставочном центре «Крокус Экспо», пройдет 4-я выставка Beviale Moscow, в рамках которой вновь будет представлена специализированная экспозиция Pavilion for Wine Production & Manufacturing.

Во время работы «Павильона виноделия» состоится серия дегустаций «Винными дорогами России». На протяжении трех дней работы выставки посетители винного салона смогут совершить увлекательное путешествие по винному пути трех, самых больших по площади виноградников, регионов России – Краснодарскому краю, Крыму и Севастополю и Дагестану. Российские южные регионы являются одной из самых северных зон в мире по выращиванию винограда, и в России есть все необходимые условия для

BEVIALE MOSCOW 2019 ПРЕДСТАВИТ «ВИННЫЕ ДОРОГИ РОССИИ»

того, чтобы стать в один ряд с ведущими винодельческими державами.

Расписание дегустаций:

19 февраля – «Винными дорогами Кубани».

20 февраля – «Винными дорогами Крыма».

21 февраля – «Винными дорогами Дагестана».

Для участия в дегустациях необходима предварительная запись на сайте выставки: <https://beviale-moscow.com/program/winemaking/degustations-and-master-classes>

Также в рамках работы выставки состоится семинар «Технический регламент ЕАЭС «О безопасности алкогольной продукции»: задачи и проблемы рынка пивоваренной и винодельческой

продукции России». Его участники обсудят принятие технического регламента и его последствия для пивоваренной и винодельческой отраслей. Еще одним вопросом в программе семинара станет обсуждение задач технического регулирования в пивоваренной и винодельческой отраслях на переходный период. Организаторами выступают Союз виноградарей и виноделов России и Объединение участников пивоваренного рынка.

Вместе с тем для участников «Павильона виноделия» будет представлена обширная экспозиция сырья, оборудования, линий розлива и упаковки для производства винодельческой продукции от ведущих российских и зарубежных производителей.

Виноделие России – один из наиболее динамично развивающихся сегментов российской индустрии напитков. Поэтому не случайно, что на Beviale Moscow 2018 посетителям впервые была представлена специализированная экспозиция Pavilion for Wine Production & Manufacturing. В 2019 году Beviale Moscow совместно с ведущими игроками российского рынка вина – Союзом виноградарей и виноделов России, Simple Wine и imVino намерены повторить удавшийся опыт, причем в рамках экспозиции пройдет конференция, на которой будут обсуждаться актуальные для сегмента вопросы и предлагаться новые пути их решения. Центральная тема конференции – Future of Winemaking / Wein 4.0



«Будущее виноделия / Вино 4.0», то есть речь пойдет о цифровизации в винодельческой промышленности. «Освоение новых площадей, а также перезакладка старых виноградников, изменение длины рядков в виноградниках – все это ведет к росту потребности в современных технологиях возделывания и переработки винограда».

Подробнее о программе выставки: <https://beviale-moscow.com/>

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге пройдет «Балтийский Кубок кавистов 2019»

14 марта в Санкт-Петербурге, в отеле Courtyard by Marriott Vasilievsky, пройдет 2-й открытый профессиональный конкурс «Балтийский кубок кавистов». Гран-при конкурса: поездка на выставку VieVinum 2020 (Австрия, Вена), предоставленная Австрийским бюро винного маркетинга (AWMB).

Принять участие в конкурсе смогут: кависты, руководители, тренинг-менеджеры и продавцы специализированных магазинов и алкогольных отделов гипермаркетов, выпускники винных школ из России и других стран. Официальный язык конкурса – русский.

Задачи проекта:

- Популяризация профессии и отработка профессиональных стандартов работы кавистов.
- Создание объективного рейтинга кавистов, определение лучших в своей профессии и представление их широкой общественности.
- Мотивация качественного профессионального роста сотрудников специализированных алкогольных магазинов и отделов.
- Качественный рост российского алкогольного рынка с ориентацией на лучшую продукцию ведущих винодельческих стран мира.
- Определение и представление общественности лучших сетей специализированной винной розницы.

Подробную информацию вы сможете найти здесь: www.imperiavkusa.ru

ВИННАЯ ВЕСНА НА ПИРЕНЕЯХ

Начало 2019 года обещает быть богатым на винные события. Пока все готовятся к ProWein в Германии и VinExpo во Франции, в Португалии начинается сезон исключительно интересных выставок, куда стоит захватить тем, кто заинтересован в винах этих регионов.

Essencia do vinho



Первая и крупнейшая в Португалии – Essencia do vinho. Выставка всегда располагается в одном и том же месте. Так что уже в 16-й раз она пройдет с 21 по 24 февраля в интерьерах дворца Фондовой биржи в городе Порто. Шикарные залы дворца создают потрясающие ощущения при дегустации вин. На выставке будут представлены более 3 000 вин от 400 местных производителей со всех регионов страны. Параллельно со стандартными тестингами, в этом же месте пройдет серия мастер-классов с международными звездами винного мира. Во время этой выставки международным жюри, состоящим из журналистов, критиков и сомелье, будут выбраны 10 лучших вин Португалии. Весь винный мир Португалии с нетерпением ждет результатов конкурса, чтобы посмотреть, куда движется индустрия.

Simplesmente Vinho



В это же время в Порто 23 и 24 февраля 2019 г. пройдет альтернативная выставка вина Simplesmente Vinho. Это рай для любителей органических и натуральных вин, а также вин с характером. 101 винодел из Португалии, Испании, Франции представят свои винные проекты альтернативного виноделия: оранжевые вина, вина без добавления сульфатов, вина, прошедшие свободную ферментацию. Все это можно будет продегустировать на выставке. Simplesmente Vinho всегда проходит в расслабленной атмосфере, где нет никаких условностей. Выставка будет проходить в старом здании таможни, где бесконечно высокие потолки и вид на реку Дуэро создают ощущение, что вы не просто пробуете вино, но и понимаете философию винодела.

Must.Fermenting ideas



Следующее ожидаемое событие года – винный саммит Must.Fermenting ideas. С 26 по 29 июня 2019 г. в курортном городке Кашкаш, на юге Португалии, вместе соберутся профессионалы со всего мира, чтобы обсудить будущее вина и винного бизнеса. Назовите наугад имя влиятельного человека из винного мира – и вы наверняка попадете в участника этого саммита. Критик «Нью-Йорк Таймс», главный редактор Meininger's, несколько Мастеров Вина, собственники самых известных виноделен в мире, мотивационные спикеры – это скромное сообщество будет украшать собой это событие. В листе самых ожидаемых презентаций – новые идеи и техники в энологии, тренды винного туризма и образования. Этот саммит становится тем событием, которое лучше не пропускать, если вас интересует вино и все, что его окружает.

Также нельзя не сказать про маленькие фестивали,

которые организуются в разных частях Португалии и дают возможность совершенно четко понять характер вина и терруара. В марте 2019 г. пройдет выставка Альвариньо в регионе Винью Верде, на севере Португалии. Потрясающий шанс попробовать вина мелких производителей и разные выражения одного сорта винограда. Также в марте в городке Регенгуш-де-Монсараш пройдет выставка производителей из Алентежу. Юг страны, потрясающие по своей насыщенности вина, необычные вина из амфор и уникальные сорта винограда (турига национал, арагонеш и т. д.) – что может быть притягательнее?

Salón Gourmets



В соседней Испании с 8 по 11 апреля всех ждет Мадрид на Салоне гурманов – выставке, которая совершенно заслуженно считается местом для экспозиции вин высшего качества. Выставка больше ориентирована на представителей ресторанного бизнеса, чем на трейдеров. Идеальное место, чтобы посмотреть, чем живет индустрия, и подобрать варианты для карты вин.

Fenavin



Месяцем позже там же, в Испании, в городе Сьюдад-Реаль с 7 по 9 мая 2019 г. пройдет выставка испанских вин Fenavin. Выставка сугубо профессиональная, на посещение любителей отводится всего один день, что создает отличную рабочую атмосферу и дает возможность пообщаться детально с производителями. На выставке представлены все регионы страны, очень часто здесь можно найти не крупных производителей, которые еще не доросли до ProWein, но уже заметно подросли и активно ищут выход на новые международные рынки. Особенно полезна выставка для тех, кто работает в торговле вином.

Летом Испания отдыхает, наступает время настоящей сиесты. А с сентября начинается каскад маленьких локальных выставок и фестивалей в регионах, организованных DO: фестиваль сбора урожая в Риохе (DO Риоха), винный фестиваль в Вальядолиде (DO Сигалес), винный фестиваль в Рибэра дэл Дуэро (DO Рибера дель Дуэро). В октябре все переключаются на кофину и начинается фестиваль Cavatata в Каталунии. К ноябрю праздники стихают и винодельни начинают готовиться к следующему сезону.



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

Ungrafted Enotourism

Туры для профессионалов в вине.
Организация поездок на выставки,
практик для виноделов и сомелье
в Португалии, Испании, Франции

Whatsapp: +79025902130368

Phone: +351 910253051

website: www.ungrafted-eno.com

Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия) www.toscana-tour.ru



Хотите посетить
Кьянти, Болгери,
Монтальчино,
Монтепульчано,
Сан Джиминьяно?
Лицензированный
гид и сомелье
Иван Евтюхин
поможет Вам
в организации
Вашей поездки.

+ 39 331 996 6738