

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4 (32)
МАЙ 2019

СОБЫТИЯ

SIMPLE EXPO

МОСКВА, КОНГРЕСС-ПАРК

31.05 - 1.06

Simple Expo претендует на звание главного винного события года в России
31 мая и 1 июня российских поклонников винной и барной культуры ждет выставка международного уровня: со свободной дегустацией более 500 вин и крепких напитков, общением со 120 производителями со всего мира и более чем 70 мастер-классами. Столь масштабное мероприятие компания Simple приурочила к своему 25-летию.

В 2019 году Simple отмечает юбилей и приглашает познакомиться с достижениями 25-летней истории развития винной культуры в России. Кульминационным моментом праздничного года станет Simple Expo. Одно из крупнейших винных событий года пройдет в Москве, в конгресс-парке «Radisson Украина» (Кутузовский пр., 2/1, стр. 6), где будут рады видеть как профессионалов индустрии, так и ценителей любого уровня. Гости получат возможность значительно расширить кругозор и обсудить любимые вина и крепкие напитки с их производителями.

(Окончание на стр. 12.)

ЛЕОНИД ПОПОВИЧ: «ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ РОССИЮ СОБСТВЕННЫМ ВИНОМ, НУЖНО ВЫСАДИТЬ 300 ТЫС. ГА ВИНОГРАДНИКОВ!»



– В течение последних 10 лет российское виноделие продолжает стремительно развиваться, а интерес к нему со стороны инвесторов и государства значительно вырос. Однако на фоне подъема всеобщего интереса к отрасли в ней по-прежнему существует множество проблем без решения которых невозможно представить качественного и поступательного развития виноградарства и виноделия в России. Об этих проблемах и путях их решения газета Wine Weekly попросила рассказать президента Союза виноградарей и виноделов России Леонида Поповича.

– Когда Госдума может принять закон «О развитии виноградарства и виноделия в России»? Согласно этому документу господдержка виноделия может вырасти вдвое. О каких цифрах может идти речь?

– Законопроект «О развитии виноградарства в РФ» был принят в первом чтении в октябре 2017 года.

(Продолжение на стр. 2.)

СОБЫТИЯ



Выставка Fenavin 2019 обновила рекорды посещаемости

С 7 по 9 мая в городе Сьюдад Реаль (Кастилья-Ла-Манча) проходила крупнейшая в Испании винная выставка Fenavin 2019, которая проводится раз в два года. В 2019-м она не только отметила свой юбилей, но и побила все свои существовавшие ранее рекорды, как по числу экспонентов, так и по количеству посетителей и заключенных на ней сделок.

Согласно данным, которые были предоставлены организаторами, в 2019 году на Fenavin было аккредитовано в общей сложности 11215 человек, прибывших на ярмарку из 104 стран мира, расположенных на всех континентах земного шара в том числе: из Гватемалы, Кот-д'Ивуара, Индии, Казахстана, Киргизстана, Мадагаскара, Того, Узбекистана Черногории, Шри-Ланки, и многих других.

(Окончание на стр. 12.)

SEA GALAXY HOTEL ПРИМЕТ VI ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ



VI Черноморский Форум Виноделия состоится 5–7 июля 2019 года в г. Сочи, крупнейшем черноморском курорте и третьем по объему продаж вина региональном рынке NoReCa России. Форум пройдет в самом центре курорта, в зеленой зоне первой линии, в Конгресс-Холле отеля Sea Galaxy Hotel Congress & SPA.

Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ) является специализированным комплексным отраслевым мероприятием, его проведение в очередной раз поддержано Министерством сельского хозяйства Российской Федерации. Традиционно ЧФВ поддерживают Союз виноградарей и виноделов России, Ассоциация производителей игристых вин, Федерация рестораторов и отельеров России, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», СРО «Винодельческий союз».

Организационными партнерами VI ЧФВ в Сочи являются Торгово-промышленная палата г. Сочи, Ассоциация рестораторов и отельеров Сочи, Ассоциация отельеров АМОС, Агентство внешнеэкономических и региональных связей Сочи (АВЭРС).

За пятилетнюю историю ЧФВ в его разноформатных мероприятиях приняли участие в общей сложности более трех тысяч профессионалов рынка, представлявших около 40 стран и более 500 компаний и организаций.

В рамках Форума проводятся:

- выставка продукции компаний-производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов, открытая для профессионалов рынка, жителей Сочи и многочисленных туристов, отдыхающих на самых фешенебельных курортах Черноморского побережья России;
- конференция, посвященная анализу рынков винодельческой продукции и сопутствующих услуг (агротуризм и эногастрономия) в странах Черноморского региона;

- мастер-классы, презентации компаний, дегустации в лучших ресторанах Сочи;
- общее собрание Ассоциации производителей игристых вин;
- международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья «Вина Черного моря», проводимый по стандартам OIV.

Результаты конкурса широко освещаются на многочисленных партнерских русскоязычных и иностранных ресурсах и в социальных сетях и серьезно влияют на уровни продаж того или иного вина, особенно на рынках, где хорошо знают русский язык (300 млн человек).

Участникам Форума предлагается обширная культурно-развлекательная программа: экскурсии (Роза Хутор,

объекты олимпийского наследия, природные и исторические достопримечательности), гала-ужин, вечерние дегустации и танцевально-музыкальные программы.

Программа Форума и регистрационные формы для участия в VI ЧФВ и Конкурсе «Вина Черного моря 2019» и более подробная информация о ЧФВ и его истории представлены на сайте Форума:

WWW.BLACKSEAWINE.RU



СОБЫТИЯ



Roulet и WHERETOЕАТ определяют лучших шеф-поваров России

Коньячный дом Roulet совместно с ресторанной премией WHERETOЕАТ запускают всероссийский конкурс шеф-поваров Roulet Chef Challenge.

Конкурс объединит лучших мастеров высокой кухни Москвы, Санкт-Петербурга и Юга России в едином гастрономическом приключении, основная задача которого – развитие искусства эногастрономии в России. Проект также призван разрушить бытующий в нашей стране стереотип, что коньяк – это дижестив, и ничего более.

Каждый конкурсант должен создать для коньяка ROULET VS гастрономическую пару (закуска, суп, основное блюдо или десерт) или же использовать ROULET VS в своем рецепте, а также бросить вызов (челлендж – от англ. challenge) другому шеф-повару, вовлекая тем самым в марафон новых участников.

На предварительном этапе конкурса оцениваются: дизайн блюда, технология, фантазия шеф-повара. В финале жюри будет судить по следующим параметрам: гастрономическая сочетаемость с коньяком ROULET VS (если коньяк выбран в качестве аккомпанемента), дизайн блюда, вкус, аромат, технология, фантазия шеф-повара.

В каждом городе (регионе) в очный финальный этап выходят три шеф-повара, предложившие наиболее интересные блюда или сочетания с коньяком ROULET VS.

Победители финальных туров в каждом регионе награждаются поездкой во Францию, в коньячный дом Roulet, в ходе которой для них будет организована трехдневная стажировка в мишленовском ресторане региона Коньяк.

В жюри предварительного этапа входят победители и финалисты в номинациях «Шеф-повар года» и «Сомелье года» WHERETOЕАТ прошлых лет, представители коньячного дома Roulet, а также представители оргкомитета премии. Прием конкурсных работ продолжится до 15 августа, имена финалистов будут объявлены оргкомитетом не позднее 1 сентября 2019 года, конкурс продлится до ноября 2019 г., охватив Москву, Санкт-Петербург, Краснодарский край и Ростов-на-Дону.

Старт Roulet Chef Challenge был дан на эногастрономическом ужине, который состоялся 17 мая в поместье Roulet, расположенном в самом сердце региона Коньяк. За гастрономическое сопровождение мероприятия отвечали лучшие шефы по версии WHERETOЕАТ 2018 Артем Гребенщиков и Андрей Матюха. Артем и Андрей также первыми бросили вызов остальным участникам. Подробнее: <http://chef-challenge.roulet-cognac.com/>

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Одновременно с ним депутаты предлагали принять изменения в закон №171-ФЗ, которые координировались с текстом этого закона. Но, законопроект с изменениями, который мы предложили, не был принят Думой и был в итоге отвергнут. После принятия первой редакцией закона «0 развития...» его начали переделывать ко 2-му чтению, и в марте 2018 года правительство РФ направило в Госдуму свой, измененный, текст закона. Затем в течение весны 2018 года была подготовлена редакция соответствующих поправок в наш «основной» регулирующий закон – №171-ФЗ, которая была принята в ту весеннюю сессию ГД, и до настоящего времени эта редакция проходит ряд согласований, правок... Как только этот текст будет подготовлен ко второму чтению, оба законопроекта будут внесены к окончательному, надеюсь, принятию. Уже несколько раз назывались сроки, но пока идут согласования ведомств.

– А когда ожидается принятие или сложно прогнозировать?

– Мы еще надеемся, что они будут приняты до завершения весенней сессии, до середины июля.

– Что даст российскому виноделию принятие этого закона?

– После принятия этих законопроектов виноделов ждет «вагон счастья» (улыбается). Что это значит – не знает никто. По сути, главным для нас является принятие самого закона. В России наконец-то появится закон о поддержке и развитии российского виноградарства. И пусть он отличается от того, что есть в других странах, и от того, который мы хотели бы видеть. Но, тем не менее, он является этим самым законом, который регламентирует деятельность отечественного виноделия.

Второе достоинство – в нем законодательно фиксируется целый ряд вопросов, которые сегодня регулируются на уровне государственной программы и различных постановлений. В результате законодательно установленная поддержка виноградарства будет действовать в достаточно долгом промежутке времени – пока мы не выйдем на уровень 80% винограда для произведенной на территории России винодельческой продукции.

Если говорить о цифрах: в прошлом году у нас было порядка 1,8 млрд руб-

ЛЕОНИД ПОПОВИЧ: «ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ РОССИЮ СОБСТВЕННЫМ ВИНОМ, НУЖНО ВЫСАДИТЬ 300 ТЫС. ГА ВИНОГРАДНИКОВ!»



лей направлено на развитие российского виноградарства. В этом году, если все окончательно будет выделено, на эти цели планируется выделить около 3 млрд. Несмотря на то что закон еще не принят, это увеличение уже наличествует.

– Деньги на поддержку выделяются в виде субсидий?

– Да, в виде субсидий. Кроме того, предусмотрены кредиты с фиксированной ставкой, кредиты как на посадку винограду, так и для создания виноделен. В общем, там много вариантов финансовой поддержки, которой при определенных условиях можно воспользоваться.

– Получается, что поддержка российского виноделия увеличена в 2 раза. Эта программа направлена на импортозамещение всего цикла производства? Ведь, по имеющимся данным, Россия обеспечивает себя своими винными материалами всего лишь на 30%. Это по-прежнему так?

– В принципе, мы примерно на этом уровне

и находимся. Пока ничего революционного не произошло. В этом году мы, может быть, посадим порядка 6 тыс. га и начнется некий большой прирост. У нас в России сегодня всего порядка 90 тыс. га винограду. Чтобы сохранить эту площадь, надо ежегодно сажать около 3 тыс. га новых винограду в качестве замены. Винограду не вечные, и указанные мной объемы надо высаживать, чтобы просто осуществлять замену. Если посмотреть на Крым + Севастополь (в общем количестве около 25 тыс. га), там минимум половину надо немедленно корчевать. Я думаю, что в последующем будет убывать более 3 тыс. в год. А то, что мы будем сажать более 3 тыс. в год, это тот плюс, который будет что-то давать.

– Но в СМИ постоянно появляется информация о запуске крупных винограду?

– В основном это укладывается в те самые 6 тыс. га, о которых я говорил ранее. Если бы таких крупных проектов было пару десятков, то это было

бы хорошо. А пока их всего два-три.

– А сколько нужно винограду, чтобы Россия хотя бы наполовину обеспечивала себя собственными виноматериалами?

– Чтобы обеспечивать страну на 100%, нам нужно 300 тыс. га винограду. Чтобы наполовину – необходимо около 100–150 тыс. га. Это то, о чем говорил Медведев, когда ставил нам задачу. Сегодня у нас есть только 90 тыс. га, и сейчас нам не хватает 60 тыс. Если сажать по 6 тыс. га каждый год, то прирост составит только 3 тыс.

Я говорил, что нам нужно каждый год сажать 9–10 тыс. Тогда за 10 лет мы прирастим эти искомые 60 тыс. га. Пока, к сожалению, мы сажаем только 6 тыс. в год, и чтобы увеличить площади винограду на 60 тыс. га, нам придется потратить 20 лет. К сожалению, это реалии.

– В последнее время много говорилось о том, что большинство российских виноделов сегодня закупает саженцы за границей. Насколько Россия сможет сегодня обеспечить себя собственным посадочным материалом?

– Медленно, но верно прогресс происходит и в этом направлении. В прошлом году ввели хороший питомник в Крыму (1,5 млн саженцев). Очень большой питомник ввела винодельня «Кубань-вино» (3,5 млн). В этом году есть планы по строительству таких объектов в Дагестане. При нынешних мощностях мы можем обеспечить себя саженцами пока только наполовину. Остальную половину мы покупаем за рубежом.

Здесь актуальной остается проблема здоровья саженцев. Как-то так получается, что в Европе эти саженцы сажают и без проблем выращивают. Ведь каждый год там приходится возобновлять 40–50 тыс. га винограду.

(Продолжение на стр. 3.)



С 27 по 30 июня на Престижной аллее Лужников состоится седьмой гастрономический фестиваль Taste Moscow 2019. Уже несколько лет фестиваль Taste проходит во многих мировых столицах и является популярнейшим ресторанным мероприятием.

В Москве фестиваль по праву стал одним из самых ярких и ожидаемых событий для жителей столицы и его гостей. Несколько лет подряд открывая для широкой аудитории актуальные тренды в области еды и ее подачи, поддерживая полезные пищевые привычки, продвигая наиболее креативные проекты, Taste Moscow вносит большой вклад в развитие индустрии общественного питания и авторской кухни. Каждый год фестиваль посещает более 40 тысяч человек.

TASTE MOSCOW-2019 ПРЕДСТАВИТ ВИНА РЕГИОНА АЛЬТО-АДИДЖЕ

Фестиваль Taste Moscow 2019 соберет на своей площадке лучшие рестораны Москвы и первоклассных шеф-поваров из России и Европы. Традиционно 20 ведущих столичных ресторанов и баров представят посетителям эксклюзивное меню из нескольких блюд, которые были созданы специально для фестиваля. Впервые на Taste Moscow 2019 свои фестивальные меню представят такие рестораны, как AVIATOR, Cacciatore, LESNOY, «Мясо & Рыба», Uhvat, «Рыба Мечты», Umi Oysters и проект Oishii. С предварительным списком ресторанов можно ознакомиться на официальном сайте фестиваля – <http://www.tastefestival.ru>.

Кроме того, гости гастрономического праздника смогут продегустировать деликатесы и приобрести качественные продукты и уникальные товары более 100 компаний – участников фестиваля на открытом маркете.

В этом году благодаря удобному и простому в использовании мобильному приложению Skipz гости фестиваля смогут подготовить список must eat, самостоятельно сделать и моментально оплатить заказ, не пропустив кулинарные мастер-классы и шоу, не растеряться среди изобилия развлекательных площадок и построить навигацию до нужной локации на территории фестиваля.

Фестиваль Taste Moscow традиционно проходит на Фестивальной площади, которая расположена между Большой спортивной ареной и набережной Москвы-реки. Посетители фестиваля смогут быстро добраться на фуникулере по канатной дороге через Москву-реку от смотровой площадки МГУ до Лужников и насладиться видами Москвы с высоты птичьего полета.

Все 4 дня на территории фестиваля будут работать тематические площадки, где каждый сможет найти для себя

занятие по вкусу. На открытой сцене площадки Taste Theatre звездные повара будут делиться своими профессиональными секретами с сотнями зрителей. Погрузиться в процесс создания кулинарного шедевра и реализовать свои гастрономические амбиции можно будет на интерактивной площадке Chef's Secrets. Для детей будет организована своя собственная кухня на площадке Junior Chefs' Secrets, где они также прикоснутся к секретам кулинарного мастерства, сделают Taste-блюдо, продегустируют его и угостят друзей и родителей.

Для искушенных гостей в зоне Pop-Up Restaurant известные шеф-повара будут готовить эногастрономические сетсы, а аккомпанементом к приготовленным ими блюдам станут эксклюзивные напитки. На ваш выбор: французская, итальянская, скандинавская, азиатская и, конечно же, русская кухни.

(Окончание на стр. 3.)

(Продолжение, начало на стр. 1, 2.)
У них этот процесс отлажен, и у них все происходит нормально. Однако, когда мы приезжаем к ним за этими саженцами, у нас почему-то появляется заботящийся о здоровье молодых лоз Россельхознадзор и совершенно неожиданно для питомников, для европейцев вдруг находят там какие-то заболевания. И борясь за здоровье наших виноградников, они просто запрещают нам завозить эти саженцы. Свежий пример – только что пришел циркуляр, что запрещен ввоз посадочного материала из одного из самых лучших питомников Европы – французского «Мерсье».

Однако эти же саженцы покупают европейцы, сажают у себя и получают прекрасный урожай, и эти болезни, которыми нас пугают, по Европе не распространяются. А Россельхознадзор очень блюдет качество. В результате мы имеем здоровые саженцы, но мы не можем получить их в том количестве, которое нам нужно. С некоторыми питомниками, такими как «Раушедо», нам запретили работать, а некоторые питомники сами отказываются с нами сотрудничать. Ситуация грустная. Если бы кто-нибудь в России сказал, что Россельхознадзор должен отвечать за то, чтобы каждый год в стране было посажено 10 тыс. га, то это было бы замечательно. Я другого выхода не вижу.

– СССР всегда славился своими научными разработками в области виноградарства. Как сегодня себя чувствует российская наука в этой области? Какие перспективы для ее развития Вы видите?

– Знаете, как говорят, науку может обидеть всякий. Давайте попробуем взглянуть на нее объективно. У нас сохранилось 4 центра: профильные институты Краснодаре и Ялте, а также в Новочеркасске и в Москве. На сегодняшний день у нас институт в Краснодаре превратился в центр виноградарства, виноделия и садоводства. Магарах в Крыму тоже сохранился как самостоятельная единица. Два института, которые были в Москве и Новочеркасске, вошли в состав других научных центров в качестве филиалов. Они по-прежнему считают себя институтами, как раньше, но на самом деле, когда институт становится лишь филиалом, это чревато.

Эти 4 центра в той или иной степени сохранили научные кадры. И они по заданию Министерства науки проводят исследования, отчитываются, заключают какое-то количество договоров с нашими предприятиями, выполняя для них какие-то работы. В общем – жизнь какая-то теплится. Но, сказать что за последние 10 лет мы вышли на какие-то прорывные открытия и исследования, которые бы прозвучали на весь мир, пока, к сожалению, не получается.



Да, безусловно, мы находимся в контакте с ними, находим темы для взаимопонимания. Да, наука нужна. Но ее развитие, с моей точки зрения, не совсем правильно осуществляется. Потому что эти институты оторваны от Министерства сельского хозяйства. А наша наука всегда считалась прикладной – сельскохозяйственной! Но, как мне кажется, если своевременно внести коррективы в ее развитие, то наука нам «скажет» еще много чего хорошего.

– За последние 3–5 лет есть какие-то интересные научные разработки, которые были сделаны вашими центрами?

– Институт пивобезалкогольной продукции, к примеру, считает своей самой лучшей разработкой систему контроля за вином и поиском фальсификата с помощью изотопных методов. Однако часто оказывается, что предприятия, которые столкнулись с этими изотопными методами, идут в суды и доказывают, что то, как их проверили по этому методу, неправильно.

Поэтому от этого нередко «плачут» легальные производители. С точки зрения науки – это большое достижение, а с нашей точки зрения – это нам, нашей отрасли вредит. Поэтому мы работаем над тем, чтобы внести соответствующие изменения в стандарты.

Если говорить о других институтах, у них есть определенные вещи. У них защищаются кандидаты, доктора наук. В Новочеркасском и Краснодарском институтах выращиваются новые сорта



винограда, и мы были на дегустации этих сортов. Они создаются, регистрируются. Они есть! Но так получается, что эти сорта почему-то в массовом порядке не культивируются. Может быть, нужно разработать 20 сортов, чтобы один из них «выстрелил»? Наверное, через какое-то время один из них может стать очень популярным, но пока таких примеров нет. Научные центры также разрабатывают какие-то технологии, которые потом на каких-то предприятиях пытаются внедрять. Время должно пройти. У нас в разработке очень много интересных концепций. Может быть, мы дождемся, когда будет что-то прорывное.

– А как обстоят дела с гибридными сортами? Какие-нибудь российские винодельни сегодня возделывают этот виноград еще советской селекции?

– Весь мир давным-давно живет на гибридах. Есть гибриды старые – к ним привыкли. Есть новые – к ним еще относятся настороженно. Приписыва-

вать гибридам какие-либо негативные аспекты я бы никак не стал. Они создаются для определенных целей – для повышения урожайности, увеличения толерантности к заболеваниям. Создать качественные гибриды не всегда легко получается. В мире культивируется очень много сортов винограда.

– Какие из них сегодня наиболее хорошо чувствуют себя на поле и на прилавке?

– Чтобы по-настоящему понять, нужно подождать 15–20 лет. Да, безусловно, основные используемые сегодня гибриды – достижение советской науки.

– А какие, на Ваш взгляд, самые интересные?

– Я бы не выделял их. Те, которые культивируются и выращиваются на 50–100 га, это уже хорошо. У этого продукта есть покупатель. Мы же все работаем на покупателя. Тем более что 50–60% виноградников в России, которые существуют сейчас, – это гибриды.

– Как сегодня в России обстоят дела с подготовкой квалифицированных кадров для винодельческой отрасли? Сколько учебных заведений в стране сегодня готовят таких специалистов и какова потребность рынка в них?

– С подготовкой кадров дела обстоят не очень хорошо. У нас в России 12–14 кафедр в вузах, которые готовят специалистов для виноградарства и виноделия. Здесь, с моей точки зрения, нам бы нужно взять как кальку методику подготовки специалистов в Германии или Франции. А у нас почему-то их учат по старым методикам. В результате выпускники, приходящие на землю, начинают переучиваться. Мы не получаем тех специалистов по виноделию, которых хотели бы.

– А что можно предпринять, чтобы исправить эту ситуацию?

– Вопрос практики и применения этих специалистов – это сфера деятельности Министерства сельского хозяйства. Вопрос обучения – Министерства образования. А надо посадить за один стол представителей этих ведомств. Пока этого не получается. Да, есть какие-то контакты с бизнесом, кто-то идет на практику в те или иные хозяйства, но в целом по стране ситуация не самая хорошая. По-прежнему есть дефицит качественных сотрудников, их трудно найти и за ними все гоняются.

(Окончание на стр. 4.)

(Окончание, начало на стр. 2.)

В Beauty-Lounge гости смогут преобразиться под чутким руководством профессиональных стилистов, а признанные бьюти-эксперты расскажут об актуальных трендах красоты и косметических новинках.

Для маленьких гостей фестиваля подготовлена насыщенная интерактивная программа в специальной детской зоне. На этой площадке дети будут учиться печь, узнают много интересного про продукты и полезную еду, а также поиграют в кулинарные профессии.

Не первый год особое место на фестивале занимает дегустационная зона Wine & Spirits Academy с лучшими винами и крепкими алкогольными напитками. На этой площадке проходят познавательные лекции, семинары и мастер-классы, на которых ценители могут окунуться в мир изысканных напитков и узнать тонкости, связанные с ними.

Это не просто яркие эмоции, но и вполне конкретные знания и навыки. В процессе мастер-классов лучшие сомелье, виноделы и бренд-амбассадоры расскажут о культуре питья различных

вин, продемонстрируют полезные винные аксессуары и поделятся хитростями профессионального дегустатора, а также дадут ценные рекомендации по выбору и хранению вина. Также посетители Taste Moscow 2019 ждут интересные лекции о секретах производства качественного пива, культуре его потребления и особенностях различных его стилей.

В рамках фестиваля на одной площадке соберется порядка 20 винных хозяйств. Со всеми желающими с удовольствием пообщаются производители вина, пива, импортеры алкогольных напитков, а также аксессуаров, винных шкафов и прочих антуражных товаров. В этом году специально для столичной публики и ее гостей мы подготовили мастер-класс и выставку уникальной линейки вин региона Альто-Адидже (Италия). Они не похожи на привычное многим итальянское пино гриджио или соаве. Минеральность во вкусе тонкая, элегантная. Для летнего вечера – лучше не придумаешь!

Также впервые на фестивале немецкая винодельня премиум-класса Meine Freiheit Weingut предложит свои вина в сочетании с гастрономическими

парами. Продукция этого винного хозяйства не только максимально удовлетворит запросы и пожелания притязательных любителей благородного напитка, но и позволит расширить горизонты вкуса и знаний в области вина и виноделия.

Каждый мастер-класс совмещен с дегустацией. Истинным раем для гурманов станут сырные дегустации. Вместе с профессионалами посетители фестиваля попробуют разные виды сыров и выяснят, как составить свою аппетитную сырную тарелку в сочетании не только с вином, но и пивом и крепкими напитками.

Но и без мяса посетители фестиваля не останутся. Один из крупнейших производителей свинины «Проматро» устроит дегустацию своей продукции, приготовленной на гриле. А «Мясной дом Бородина» угостит фирменными пастрами, изготовленным без добавления усилителей вкуса и заменителей мяса.

Генеральный ТВ-партнер фестиваля – телеканал «Еда» – удивит ярким и красочным кулинарным шоу в своей интерактивной зоне. На зажигательных мастер-классах ведущие гастроно-

мического телеканала будут готовить различные блюда вместе с любителями вкусных впечатлений.

Для гурманов, которые хотят посетить самые потаенные уголки нашей планеты, на Taste Moscow круизная компания «Виа Марис» организует разнообразные индивидуальные туры.

Праздничное настроение на главной музыкальной площадке Main Stage создадут известные российские и зарубежные исполнители. Также гостей ждут показ мод, танцевальные номера и театральные постановки.

Taste – повод сменить свою гастрономическую ориентацию, и отличная возможность открыть что-то новое в уже знакомых проектах. Это праздник для гастроэнтузиастов и тех, кто просто любит вкусно поесть, для влюбленных и тех, кто любит отдых на природе с друзьями, а также семей с детьми и всех тех, кто выбирает качественные продукты и услуги как стиль жизни!

Подробнее узнать о фестивале и его программе, а также заранее приобрести билеты можно на официальном сайте: <http://www.tastefestival.ru>

СОБЫТИЯ



Solo Italiano возвращается в Россию!

17 июня в Москве и 19 июня в Санкт-Петербурге компания IEM проведет ежегодную выставку-дегустацию «Solo Italiano – Лучшие итальянские вина». В этом мероприятии примут участие более 50 производителей из традиционных винодельческих регионов Италии.

Объединение виноделов элитных брендов «Институт Великих Марок», в этом году представит девятнадцать производителей итальянского вина высшего класса, а Консорциум производителей Asti DOCG и Консорциум Tutela Vini DOC delle Venezie проведут в рамках выставки свои презентации.

Программа выставки в Москве: ПОНЕДЕЛЬНИК, 17 ИЮНЯ

Отель «Лотте Плаза» (Москва, Новинский бульвар, 8)
14:00 – 18:00

Круговая дегустация для представителей индустрии: импортеров, ритейла, HoReCa, прессы и лидеров мнений.

Семинары:

13:00 – 14:00

«Три знаменитых вина, одна винодельческая зона: Asti, Asti Secco, Moscato d'Asti D.O.C.G. DOCG в самом сердце региона, объявленного объектом всемирного наследия ЮНЕСКО» – дегустация проводится Консорциумом производителей Asti DOCG.

14:00 – 15:00

«Delle Venezie: Пино гриджио в итальянском стиле» – дегустация проводится Консорциумом производителей Tutela Vini DOC delle Venezie.

16:00 – 17:30

«Культовые итальянские бренды» – дегустация организована совместно с «Институтом Великих Марок».

Программа выставки в Санкт-Петербурге: СРЕДА, 19 ИЮНЯ

«Сокок Отель Палас Бридж» (Санкт-Петербург, Биржевой пер., 2)
14:00 – 18:00

Круговая дегустация для представителей индустрии: импортеров, ритейла, HoReCa, прессы и лидеров мнений.

Семинары:

13:00 – 14:00

«Три знаменитых вина, одна винодельческая зона: Asti, Asti Secco, Moscato d'Asti D.O.C.G. DOCG в самом сердце региона, объявленного объектом всемирного наследия ЮНЕСКО» – дегустация проводится Консорциумом производителей Asti DOCG.

15:00 – 16:00

«The Wine Net: Вина лучших кооперативов Италии» – дегустация проводится объединением кооперативов Италии The Wine Net. Подробнее о выставке Solo Italiano-2019 Вы сможете узнать здесь: <http://www.soloitaliano.ru>

НОВОСТИ



Лука Марони представит в Москве свою книгу

На фестивале I Migliori Vini Italiani e Russi, который пройдет в Москве 29–30 мая, впервые в России будет презентован документальный фильм «Леонардо и вино», основанный на исследовании винных предпочтений гения, проведенном известным итальянским критиком Лукой Марони.

Леонардо да Винчи. Все мы почитаем его гений, но мало кто постиг глубинный дух этого человека и знает о его увлечениях, среди которых на первом месте – вино. Как же оно вошло в его жизнь? И что значило для него? Эти вопросы легли в основу исследования Луки Марони.

Известно, что Леонардо родился на винодельческой земле и провел юношеские годы в городке Винчи, окруженном виноградниками. Леонардо рос в традициях, согласно которым вино являлось неотъемлемой частью повседневной семейной трапезы. Окрестности Винчи – это лоно, в котором вырос Леонардо и где сформировались особенности его зрительного восприятия мира. Пейзажи виноградников и холмов близ Винчи запечатлелись в его сознании, став основой недостижимых изобразительных представлений художника.

Лука Марони исследовал отношение Леонардо к вину, связи между его творческими работами и жизнью. Именно в отношениях Леонардо с вином заложен гуманистический дух Гения, его чувства и его самое сокровенное философское стремление. Именно благодаря вину запечатлено величайшее и чрезвычайно чистое сокровище – его человечность, дух, душа, возвышенная высота, глубина и чувствительность.

Предмет исследований Луки Марони нашел отражение в его авторской книге под названием «Леонардо да Винчи и вино», только что опубликованной в Италии, а также в документальном фильме под названием «Вино Леонардо». Во время предстоящего мероприятия «Лучшие итальянские и российские вина 2019» российской публике будет представлена краткая (около 5 минут) версия документального фильма, снятого замечательной итальянской группой при участии продюсера Джованни Староро, сына трехкратного лауреата Оскара Витторио Староро (операторские работы в фильмах «Последний император», «Красные», «Апокалипсис сегодня»). Также зрителей ждет серия фотографий making of (сделанных во время съемок фильма), на которых запечатлен процесс съемок гениальным Витторио Староро фрески «Тайная вечеря» Леонардо да Винчи.

Участие в фестивале: <https://kitmedia.timepad.ru/event/933123/>

(Окончание, начало на стр. 1–3.)

А по идее – это стандартный специалист, которого мы должны получить после окончания вуза.

– В ближайшее время ожидается появление каких-то новых терруаров в России?

– Я думаю, что основной объем терруаров с ЗГУ уже сформирован. А терруары с ЗМНП нам еще только предстоит сформировать. Это мы будем видеть постоянно, этот процесс растянется еще на десятки лет.

– Количество российских регионов, пригодных для развития виноградарства, не столь велико: Кубань, Крым, Ростовская область, Ставропольский край, Дагестан. Насколько полно используется их потенциал и какого прироста можно ожидать?

– Для примера, в Ставропольском крае было порядка 30 тыс. га виноградников, а сейчас осталось только 6 тыс. га. Если брать другие регионы – там то же самое. В Краснодаре было 60 тыс. га, а стало 22 тыс. В Дагестане осталось 20 тыс. при том, что когда-то площади виноградников достигали 68 тыс. га. В Крыму когда-то вообще было 150 тыс. га. Если все это сохранить и восстановить до того уровня, который ранее существовал, то тогда мы сможем обеспечить себя собственными виноматериалами на 80%.

– Какие еще российские регионы могут в ближайшее время «застолбить» за собой место на винодельческой карте России?

– В первую очередь это те регионы, которые мы назвали, которые уже имеют лицензированные государством производства с разрешением на выпуск вина и винной продукции, производимой из винограда, растущего на этой территории. Что может добавиться? Пожалуй, только Астрахань. Там 200 га виноградников. Если найдутся инвесторы, которые построят там завод, то будет новый регион – Астраханский. Любительского виноградарства и виноделия очень много. Но я не вижу в этом секторе серьезных посадок. Поэтому, если говорить о промышленном виноделии, – это Астрахань. Все остальное – через 10–20 лет.

– Вы также говорили о том, что в Европе вопросами географического указания занимаются более 50 лет, у французов на это ушло 150 лет. А нам эти 150 лет надо пробежать за 3–5 лет. Насколько, на Ваш взгляд, это выполнимая задача и сколько времени понадобится на ее реализацию?

– Мы и бежим. Могу сказать, что все, что касается ЗГУ, у нас выстроено. Осталось лишь ждать производства вина. Что касается ЗМНП – нам придется еще потратить несколько лет, чтобы выстроить идеологию. Должны быть правила, единые для страны.

ЛЕОНИД ПОПОВИЧ: «ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ РОССИЮ СОБСТВЕННЫМ ВИНОМ, НУЖНО ВЫСАДИТЬ 300 ТЫС. ГА ВИНОГРАДНИКОВ!»



– Регулярно возникают идеи, что вино, произведенное из импортных виноматериалов, должно быть специально промаркировано. Как Вы относитесь к инициативе защитить потребителей вина от некачественной продукции, чтобы каждый мог отличить вино, сделанное из собственного винограда, выращенного на своей территории, от балка, привезенного из-за границы?

– Первый шаг уже сделан. Как я уже говорил, если на вине написано: «с ЗГУ», «с ЗМНП», то оно на 100% из российского винограда, следовательно – не из завезенного балка. Все остальное, что есть на рынке, может быть произведено как из российского, так и из импортного винограда. С моей точки зрения, ничего другого и не надо. И тот человек, для кого имеет значение происхождение винограда, купит вино с ЗГУ. А на все вопросы отвечает вкус и аромат вина.

– Ни для кого не секрет, что в России сегодня продается огромное количество так называемого «полусладкого вина», которое к вину, по сути, не имеет никакого отношения. Как сделать так, чтобы эти любители сладенького обратили свои взоры в сторону качественных вин?

– Какими-то запретительными мерами здесь ничего не добьешься. Мы должны постоянно информировать и просвещать тех, кто является поклонником этих напитков. Ведь как рассуждают

среднестатистический любитель «полусладкого»? «Мне нужно, чтобы вино было сладенькое, а этикетка красивая. А если еще этикетка написана по-русски – то меня в последнюю очередь интересует, из чего оно сделано!»

Для всех интересующихся хотел бы сообщить, что в Россию из Франции, Италии и других стран привозят много вин, сделанных по технологии добавления вакуум-сусла. Необходимо отметить, что производство и потребление этих вин в Европе запрещено! Они делают эти напитки в качестве исключения – только для нас. А российские покупатели читают, покупают и думают, что в Европе такое вино запрещено. Еще раз повторю: в европейском регламенте добавление вакуум-сусла запрещено!

– Каковы сегодня объемы балка, импортируемого в Россию? Как в течение последних лет менялась динамика его импорта в Россию? И виноматериалам каких стран, по данным статистики, отдают предпочтение отечественные виноделы?

– Вопрос вкуса и аромата продукта коррелируется с ценой. Если мы посмотрим на среднюю цену балка, который покупают Италия, Франция и Россия, то окажется, что Россия покупает самый дешевый балк в мире! Никто эти виноматериалы не заставляет покупать по самой низкой цене. Его покупают, потому что из него делают то самое полусладкое вино с добавлением вакуум-сусла. Оно вкусное, ароматное, и его наши люди любят. Если мы заставим или сможем убедить вести в Россию более дорогой балк, то вкус и аромат вин из импортных виноматериалов значительно улучшится. Тут весь вопрос в том, по какой цене этот балк купили. Если вам не нравится вино, не покупайте у этого производителя. Тогда он задаст себе вопрос – почему его не покупают? И ему придется покупать более дорогой балк и делать более качественный продукт. Поэтому тут надо рублем голосовать.

На сегодняшний день российское виноделие демонстрирует замечательную динамику. Конкурсы «Южная Россия» и «Кубок СВВР», которые мы проводим, показывают серьезное улучшение качества. И вин, которые

сегодня вызывают нарекания потребителей с точки зрения качества, с каждым годом будет появляться все меньше и меньше. Российское виноделие сегодня на подъеме, качество вина растет, технологии совершенствуются и развиваются.

– Минфин регулярно выступает с предложениями о введении минимальных цен то на игристые, то на тихие вина. Как Вы считаете, насколько помогут российским виноделам такие меры? И стоит ли вводить такие ограничения?

– Насколько мне известно, в Европе живая конкуренция была приключена 40–50 лет назад. Главная задача капиталистов во Франции – не допустить падения цен на вино, чтобы не начали разоряться виноделы, которые потом окажутся на бирже и с ними нечего будет делать. Цель – не допустить уничтожения отрасли. Более того, Европейский союз платил деньги за уничтожение виноградников, чтобы сохранить цены. Получается так, что тот, кто более конкурентен, не всегда выпускает хорошие вина. Регулирование государства должно проводиться в интересах российского покупателя и российского производителя. Делаться все должно очень тонко, иначе мы закончим тем, что винограда на территории России не будет, будет только импортное вино, и все в результате честной конкуренции.

Поэтому конкуренция должна стать контролируемой, и протекционистские меры для российского виноделия я поддерживаю. Например, минимальные цены: большинство участников рынка согласны, что это хорошо. Их должно устанавливать государство, но при этом должно быть регулирование рынков.

– Ваш прогноз по развитию российского виноделия на ближайшие 3–5 лет?

– У нас прогноз легко дать. Через 5 лет начнут приносить плоды те виноградники, что мы сейчас посадили. В ближайшие 5–7 лет бурного роста не будет. Будет постепенное развитие и прирост виноградников. Рост на ближайшие 10–15 лет целиком находится в руках государства. Если государство сможет сделать так, чтобы бизнесу стало интересно вкладывать деньги в развитие винного бизнеса, будет бурный рост. Если не сможет, будет условие N-й волатильности. В условиях медленного сценария будем как-то развиваться, примерно так же, как развиваемся последние 3–4 года. Если государство захочет, то все может произойти гораздо быстрее. Когда в Китае захотели, они сажали 20–30 тыс. га виноградников в год. Эту задачу поставило себе государство. У нас государство сейчас не настроено на такие вещи.

Если взять отрезок в 10 лет, то я очень надеюсь, что государство с каждым годом будет увеличивать объем вложений в отрасль. Мне очень хочется надеяться, что в итоге мы выйдем на ежегодный уровень закладки 9–10 тыс. га виноградников в год благодаря чему через 10 лет сможем достичь уровня 45% обеспечения своим виноградом.



БАЛКАНСКИЙ ДРАЙВ В СЕРДЦЕ МОСКВЫ

Первый Фестиваль балканских вин с успехом прошел 23 апреля 2019 г. в столице России, в отеле «Метрополь»! Организатором выступил Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ).

Общие культурные коды россиян и жителей Балкан, столь широко описанные классиками, наконец-то произвели синергетический эффект и в сфере виноделия. Пока малоизвестные москвичам, а иногда и попросту забытые с незапамятных времен, вина Балкан произвели сильное впечатление на искушенный столичный винный бомонд.

Участники и посетители Фестиваля смогли лично пообщаться с виноделами из стран Балканского полуострова, как уже работающими в России, так и с теми, кто в скором времени намерен выйти на российский рынок, поучаствовать в викторинах и интеллектуальных аукционах на знание виноделия и кухни Балкан и получить винные и гастрономические подарки, а также продегустировать уникальные вина и крепкие спиртные напитки из Сербии (Vinarija Aleksandrović, Vinarija Kovačević, Stara Sokolova), Северной Македонии (Stobi), Хорватии (Badel 1862, Dvorac Belaj, Korta Katarina, Tomac, Sember), Греции (Cavino-Domain Mega Spileo), Румынии (Cramele Recas) и Болгарии (Burgozone, Orbelus).

В Фестивале приняли участие и российские компании – дистрибьюторы и импортеры балканских вин: Wine



Discovery, Bravo Trade, AST, Simple, Firm S-2, MoRo.

Генеральным партнером Первого Фестиваля балканских вин в Москве стала ТМ «Бројаница» – сортовые вина, произведенные в Сербии.

Всем участникам и посетителям генеральный партнер фестиваля, ТМ «Бројаница», вместо бейджей вручил в качестве подарка знаменитый мистический браслет бројаница, который сразу объединил гостей в общем эногастрономическом балканском круговороте.

Фестиваль открыли:

«Старейшина российской энологии», заслуженный деятель науки РФ, профессор Александр Панасюк, зам. директора ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАН, который при-

знался, что всегда был поклонником балканских стилей виноделия и надеется на возрождение интереса россиян к этим винам.

Председатель правления ЧФВ Виталий Меркушев отметил неожиданно большой интерес российских байеров к Фестивалю: байеры, оценивая запросы покупателей, понимают, что конечным потребителям интересны новые вина и новая винная стилистика, при этом важны (в условиях падения покупательной способности) и приемлемые цены. В этом смысле есть надежда, что такие мероприятия помогут диверсифицировать российский винный рынок и оптимизировать слишком высокие цены, иначе потребители вина массово, как это уже было в 1990-е гг., начнут переходить в другие сегменты рынка: водку, дешевое пиво и т.п.

Представитель знаменитой сербской винодельни Vinarija Aleksandrović Горан Радославлевич указал на необходимость более активного маркетинга премиальных и заслуженно отмеченных на многочисленных ведущих международных конкурсах вин Сербии и других стран Балкан на очень конкурентном российском рынке, по его мнению, россияне пока слишком мало знают вина новой волны виноделия этого региона.

Глава российского отделения Хозяйственной палаты Хорватии Яков Деспот и российский инвестор – владелец хорватской винодельни Жан Белай отметили повышающийся интерес российских инвесторов к вложениям в сложный винный сектор стран Балкан.

Марко Шкарица, сомелье мишленовского ресторана из Риеки, лауреат многочисленных международных конкурсов, подчеркнул, что коллекция тихих и игристых хорватских вин Фестиваля очень разнообразна, представлены все исторические винные регионы страны, и он надеется, что публика сможет по достоинству оценить хорватские винные стили и хорватские автохтоны.

Хорватия представила мощную коллекцию, за столами хорватских виноделов был ажиотаж, пришлось поработать в качестве сомелье-проутера даже самому Якову Деспоту. За время Фестиваля было продегустировано 96 бутылок хорватских премиальных и субпремиальных вин по еврозоновским ценам на пару тысяч евро!

Фестиваль посетили представители посольств и торгпредств стран-участниц. Нужно отметить, что для участия балканских компаний в Фестивале не поступило никакого финансирования от ЕС, или господдержки от стран ЕС, или от программ развития стран Балкан. Пока почти все небольшие средства поддержки экспорта этих винодельческих держав бросаются в топку многочисленных китайских, американских и европейских выставок. И в отличие от стран и регионов Западного Средиземноморья (Франции, Италии, Испании, Португалии), широко субсидирующих экспорт вина в Россию, Балканские государства пока еще без команды из Брюсселя не решаются на такое финансирование.

Первый Фестиваль балканских вин был бесплатным для посетителей! Виноделы, приехавшие на Фестиваль в Москву, и их дистрибьюторы в России отметили смелость организаторов мероприятия, по их мнению, успех Фестиваля был бы невозможен без предшествовавшей многолетней работы россиян из ЧФВ в этом сложном винном регионе.

Шикарным гастрономическим сопровождением Фестиваля стали блюда национальной кухни от проекта сербской аутентичной еды «SERBS. Гриль по-сербски», аутентичной греческой таверны «Порто Миконос» (Москва) и 9 видов элитных крафтовых сыров от фермерской сыроварни Vero.

Мощный драйвовый музыкально-танцевальный джем получился из микса выступлений знаменитого московского оркестра балканской музыки «Бубамара Брасс Бэнд» под управлением Александра Каштанова и ансамбля «Завичай» – единственного действующего сербского фольклорного танцевального коллектива в России. В этом хепенинге приняли активное участие и посетители, завершив Фестиваль массовыми и искрометными балканскими коло (хоровод, хорбс, коло, хора, hoga, сырба, khorumi!).

Фестиваль показал, что мы вместе!

Живели! Živjeli! Živjeli!
Noroc! Наздраве!

Приглашаем профессионалов и винолюбителей на VI Черноморский Форум Виноделия, который состоится 5–7 июля 2019 года в Сочи, в отеле Sea Galaxy Hotel Congress & SPA.

Регистрация на VI Форум открыта на сайте ЧФВ: www.blackseawine.ru

Черноморский Форум Виноделия



ПАЛКИНЬ
Restaurant de Luxe

РЕСТОРАН «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER
приглашают постичь 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

VI SALÓN SELECCIÓN GUÍAPEÑÍN Moscú

Забронируйте дату/ Save the date
VI Салон Guía Peñín в Москве
Лучшие вина и лучшие предложения по винам Испании

6 июня: шоурум (14:00 - 19:00)
Отель "Балчуг Kempinski"

Организаторы: Guía Peñín и Inverest
Для получения более подробной информации свяжитесь с

+7 (495) 988 14 20
aleksandra@inverest.ru • svetlana@inverest.ru

www.guiapenin.com #peninwineMoscow

WINE Weekly

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 участникам винного рынка.

СОБЫТИЯ

II МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

VISIT DAGESTAN 2019
собрал гостей
со всего мира

С 10 по 14 апреля в Республике Дагестан проходил второй Международный фестиваль гастрономического туризма VISIT DAGESTAN 2019, организованный Международным эногастрономическим центром (МЭЦ).

В рамках Фестиваля состоялся международный кулинарный чемпионат, в котором приняли участие шеф-повара и целые команды из России, Азербайджана, Армении, Грузии, Румынии и Украины. В торжественной церемонии открытия фестиваля принял участие глава Республики Дагестан Владимир Васильев. Деловая программа фестиваля включила в себя круглый стол по развитию гастрономического туризма в Дагестане с участием членов правительства РД, международных экспертов и специалистов сферы гостеприимства республики, который модерировал президент МЭЦ Леонид Гелиберман. Второй Международный фестиваль гастрономического туризма, помимо основной программы, включал в себя множество мероприятий, в том числе встречи в вузах, лекции, семинары, мастер-классы.

В Дербенте с участием российских шеф-поваров и представителей 12 стран мира при поддержке «Барбекю Клуб» и ТД «КИРГУ» был проведен масштабный барбекю-фестиваль, вызвавший большой интерес жителей города, а в форелевом хозяйстве «Янтарное» Кизилюртовского района состоялся красочный праздник - международный фиш-баттл.

Участниками фестиваля стали представители 17 стран мира (из Африки, Азии и Европы), что стало не только беспрецедентным событием для республики, но и рекордным среди российских регионов. С приветственным словом обратился к участникам президент WACS-WorldChefs Томас Гуглер, на открытие фестиваля прилетел президент Федерации рестораторов и отельеров России И. О. Бухаров.

Фестиваль и чемпионат проводились в рамках проекта VISIT DAGESTAN под эгидой Международного эногастрономического центра. В проведении чемпионата активное участие приняло Министерство по туризму и народным художественным промыслам. Учитывая значимость для развития гастрономического туризма фестиваля и чемпионата, к их проведению подключились ТД «Киргу», «ВИП-кулинария», ИД «Дагестан», ИД «Проджи», ТД «Орбит» и другие партнеры. Ими были учреждены специальные призы и ценные подарки участникам чемпионата.

В конце апреля в Санкт-Петербурге побывал Сергей Бескоровайный – владелец и главный энолог крымской винодельни «Бельбек», одной из самых известных на полуострове. В рамках своей поездки он провел серию дегустаций своих вин и рассказал об особенностях развития виноделия в Крыму.

– Когда Вы начали заниматься виноделием? Можете сравнить, когда было проще работать – до 2014 года или после?

– Сначала это было скорее хобби. Серьезно я начал заниматься виноделием в 2012 году. Я родился в Севастополе, в нем живу и буду жить – поскольку это моя родина. После перехода в Россию появились как хорошие, так и отрицательные моменты. Сейчас, к примеру, остается много неразрешенных вопросов, весь процесс их решения порой очень долго тянется. Это значит, что иногда человек не может на своей земле посадить вообще ничего, потому что не до конца оформлены документы и существуют какие-то спорные вопросы. Хотелось бы, чтобы этого не было. Но есть и хорошие моменты. Если будет продолжаться поддержка виноделия государством, то виноделов в Крыму станет больше, а вся отрасль получит дополнительный стимул для развития. Скажу честно, что на Украине никакого возмещения и никакой поддержки не было.

– Минсельхоз Крыма выделил 600 млн рублей в поддержку виноградарей. Вы это почувствовали?

– Да, почувствовал. Потому что дают деньги всем – и малым, и большим винодельням. Выделяют средства даже на обработку почвы, но только после посадки винограда. Изначально ты обрабатываешь год почву, а потом надо посадить лозы. Процент возмещения очень высокий, особенно в Крыму. В Краснодаре, к примеру, людям возмещают на 20% меньше. Вообще, в Крым сегодня вкладывают серьезные деньги. На мой взгляд, это очень правильная и красивая история.

– Как сейчас решаются вопросы функционирования небольших виноделен?

– В 2014 году нам рассказывали о том, как будут помогать, и о том, что в 2017 году в Крыму будет 50 малых виноделен, а в 2018-м – уже 150 та-

СЕРГЕЙ БЕСКОРОВАЙНЫЙ: «У МЕНЯ НЕТ СОРТОВ- ЛЮБИМЧИКОВ!»



ких хозяйств. Однако сейчас их всего 15. В лучшем случае они работают «в ноль» и без зарплаты. Но если посчитать все расходы, то за год получается достаточно большая сумма. Положительный момент заключается в том, что им дается возмещение. Но негатив в том, что это все очень зарегулировано. Хотелось, чтобы этот процесс был упрощен. Приехали, посмотрели, что у фермера 1 га виноградников, дали ему оговоренную регламентом компенсацию, и все. Было бы хорошее движение. Потому что на данном этапе виноградарю надо купить все, что нужно для производства. Можно, конечно, взять кредит, но это опасная тема, особенно в наше время.

– Что собой представляет сегодня Ваша винодельня?

– Наши виноградники расположены в 30 км от Балаклавы, рядом с аэропортом Бельбек. Мы их крайне редко обрабатываем, поэтому можно сказать,

что придерживаемся биологического подхода в виноделии. Сейчас у нас 3,5 га виноградников. Еще 8 мы посадили буквально две недели назад. На этой площади высажены сира, рислинг, совиньон блан, пино нуар и кокур – по 1,5 га каждого. Мы предварительно протестировали все эти сорта. Как говорится, что сами пьем, то и сажаем. Правда, мускат мы пьем редко, но его тоже посадили.

Дело в том, что мускат достаточно сложный в работе сорт, потому что он плохо оседает. По технологии производства белого вина виноград сначала поступает на гребне-отделение, потом последовательно проходит давилку и пресс, после чего сок этот отстаивается, а мякоть должна осесть. Мускат же может на каком-то этапе перестать оседать. Дальше виноградарь принимает решение, что делать. К счастью, у меня есть друзья, которым можно позвонить и спросить.

У нас, по сути, работает микровинодельня. Так как емкости у нас небольшие – 3–4 куба, то один человек справляется с ними без проблем. Берется нержавеющая цепь, шест, и просто поднимается со дна осадок. Один или два раза в день. Соответственно, к концу брожения эти процессы уменьшаются. Где-то это делается с помощью насоса. Но здесь нужно быть осторожным, так как насос – это всегда доступ кислорода, это всегда опасность окисления.

– Какие бочки Вы используете для выдержки вина?

– До недавнего времени мы использовали бочки из карпатского дуба, который по своим характеристикам очень похож на кавказский. Однако позже мы купили французские и американские бочки объемом 225–228 литров. В них мы выдерживаем красные вина и рислинг.

– А расширять производство не планируете?

– На сегодняшний день мы производим 15 тыс. бутылок в год из 8 различных сортов винограда. В этом году планируем переехать на свое место работы, верифицировать производство и получить лицензию. Раньше мне помогала семья – сын и дочь. Но дочка сейчас другими семейными делами занимается. На время сбора винограда – приглашаем работников. Ответственность очень серьезная. Можно наделать ошибок, которые уже не исправить. Про экономику не говорю – она очень сложная. Когда вино доезжает до Петербурга или Москвы, оно становится гораздо дороже – до 1000 рублей за бутылку.

– Не планируете начать продажи Вашего вина на международных рынках?



(Окончание на стр. 7.)

(Окончание, начало на стр. 6.)

– За рубеж мы пока не планируем выходить. У нас пока нет понимания этого процесса, и очень большая щепочка получается. Нужно, чтобы все сошлось. У нас сейчас один дистрибьютор в Севастополе, второй – в Санкт-Петербурге, где мы работаем с компанией GetWine. Хорошая компания, они стараются. Надо работать в правильных магазинах, где человек за прилавком или кавист может под-

нужно получить здоровые саженцы, которые будут расти на наших почвах. В случае приобретения у иностранцев пропадут только 2–3%, что очень хорошо! Если же вы посадите сорт, которого нет в винном реестре РФ, то вы не сможете его продавать, его можно будет только пробовать самому.

– **А зачем расширять количество сортов?**

– Мы идем одними из первых. Поэтому период экспериментов еще не закон-

бы получить лицензию и все сделать так, как должно быть. А еще я занимаюсь керамикой. На мой взгляд, все это будет гармонично сочетаться в одном месте. Для туристов будем точно пробовать выдержку вина в кувери. Грузины опускают туда виноград с гроздью, а у нас есть вина, настоянные с ягодой. Это редкие вина, их сложно пить каждый день. Но для винных туристов, я думаю, они будут очень интересны. Кроме того, в сентябре-

октябре у нас самая вкусная еда и рыба. В сочетании с нашими винами – это будет настоящее гастрономическое путешествие по Крыму.

– **Как, на Ваш взгляд, будет развиваться российское виноделие в ближайшие годы?**

– Сейчас в российское виноделие пришли люди, которые вкладывают в него большие деньги. Многие планируют выпускать по миллиону бутылок. Я думаю, что года через 3–4 появятся еще несколько предприятий, поскольку есть люди, которые покупают землю для закладки виноградников: кто-то по 3–4 га, а есть люди, которые покупают и по 100 га. Тем более что есть положительный момент в том, что государство их поддерживает: субсидирует, выделяет возмещение на посадку саженцев.

Зона «Севастополь» очень маленькая. Поэтому сейчас многие думают о том, чтобы оставить только одну зону – «Крым». Лет через 7–8 после посадки виноградников заканчиваются эксперименты и начинает получаться хорошее вино. Я, как и многие мои коллеги, вхожу в Союз виноделов и виноградарей Севастополя. В большинстве своем – мы соседи, друзья, единомышленники, поэтому получается, что это, прежде всего, не просто формальная организация, а союз людей, которые делают вино из винограда, выращенного в этом терруаре, и которые душой и сердцем переживают за свое дело.



робно рассказать об интересующем тебя вине. Я понимаю, как работают рестораны, магазины, винотеки. Главное, чтобы не делали этих бешеных наценок в 300%.

– **А где Вы закупаете лозы для своих виноградников?**

– Лозы – это большая проблема. Сейчас мы пытаемся что-то для себя выращивать, а первые лозы мы покупали в «Раушедо». Это итальянский питомник, они молодцы, хорошо развиваются, быстро схватывают и чувствуют рынок. В Крыму существуют несколько сортов винограда, которые испокон веков там произрастали.

Люди сейчас хотят расширить их насаждения, но они не знают где их взять. Поэтому обращаются к французам, австрийцам и итальянцам.

чился. Мы можем нанять винодела, который 15–20 лет работал, но обогатить время мы не можем. Если ты посадил лозы сегодня, то только через 3 года ты получишь контрольный результат, притом только для себя. Плюс к этому надо делать анализ почвы, посадку саженцев – а это минимум полтора года. Рентабельность в лучшем случае нулевая, потому что объем небольшой, а затраты весомые. У меня нет сортов – любимчиков – всегда хочется попробовать другие. Я, к примеру, часто пробую то, что получается рядом у соседей-виноделов.

– **Какие возможности предусмотрены на Вашей винодельне для винных туристов?**

– На первом этаже у нас находится дегустационный зал. Внизу винодельня. Мы сейчас работаем над тем, что-



НОВОСТИ



«Золотая Балка» в 2019 году увеличит площадь виноградников на 180 га

Агрофирма «Золотая Балка» приступила к сезонной посадке саженцев в рамках стратегии обновления виноградников, рассчитанной до 2025 года. С начала апреля на специально подготовленных почвах Севастопольской винодельческой зоны началась механизированная посадка лучших европейских сортов, адаптированных к климату Севастопольского региона.

По словам главного агронома агрофирмы «Золотая Балка» Николая Васильевича Добрийвечер, «на 39 гектарах будет посажен сорт рислинг рейнский, на 4 гектарах – ровиньон белый и на 26 гектарах – шардоне». Посадка продлится 10 дней.

Если в 2018-м основные инвестиции были направлены на модернизацию производства (запуск нового завода), то приоритет 2019-го – вложения в виноградники.

Всего на площади 76,33 га планируется высадить порядка 280 тысяч саженцев.

В полевых работах задействовали два трактора, оснащенные самым современным оборудованием, позволяющим осуществлять лазерный контроль посадки, что позволит в будущем производить механизированный сбор урожая.

8 апреля «Золотую Балку» посетили представители правительства Севастополя, директор Департамента сельского хозяйства Дмитрий Чумаков. В процессе посадки саженцев принял участие губернатор Севастополя Дмитрий Овсянников: он лично управлял трактором: «Для меня это полная разгрузка, когда садишься за руль и видишь, как в землю сажается виноград, будущая лоза, из которой потом родится севастопольское вино. Это особые эмоции. Мы активно поддерживаем наших виноделов и считаем винодельческую отрасль одной из самых перспективных».

На ближайшие 10 лет в «Золотой Балке» разработан план полной замены виноградников, согласно которому неэффективные насаждения будут заменены на новые посадки. Так, осенью 2019 г. запланирована посадка европейских саженцев сортов пино серый, шардоне, ркацителли на площади 102 га.

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



ABRAMOVA
GALLERY
www.abramovagallery.art



Винные дегустации на фоне произведений искусства в Abramova Gallery!

Центр дизайна «Артплей»,
СПб, Красногвардейская пл., 3Е, 3 этаж
+7 (812) 640 1791
info@abramovagallery.art

На фото работа Александры Овчинниковой «Виноградное вино»

НОВОСТИ



В Италии создали институт розовых вин

Шесть самых крупных итальянских консорциумов по производству розовых вин, среди которых: Bardolino Chiaretto, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte, Salice Salentino и Ciro, учредили Институт итальянского автохтонного розового вина (l'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano), главная цель которого – совместное продвижение и популяризация вин данной категории.

На собрании учредителей, которое состоялось в Министерстве аграрной, лесной и туристической политики в Риме, президентом нового института был избран глава Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino Франко Кристофоретти. В руководящий совет l'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano также вошли президенты нескольких консорциумов: Алессандро Луццого (Consorzio Valtènesi), Франческо Лиантонио (Consorzio di Tutela Vini Doc Castel del Monte), Валентино Ди Кампи (Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo), Дамиано Реале (Consorzio di Tutela vini Doc Salice Salentino) и Раффаэле Либранди (Consorzio Vini Ciro e Melissa).

«Мы хотим использовать новое определение розового вина, – рассказывает президент Института итальянского розового вина Франко Кристофоретти, – поскольку именно оно объединяет различные идентичности таких территорий, как Кьяретто из окрестностей озера Гарда, Черазуоло из Абрुццо, Розато из Апулии и Калабрии, вина в которых производятся только из местных сортов винограда.

Все в мире хорошо знают красные и белые итальянские вина, но мы хотели бы подчеркнуть, что в Италии есть розовые вина, производителям которых не нужно завидовать традициям и качеству французских розе, которые сегодня доминируют на мировых рынках, где выпивают 24 млн гектолитров розового вина из Франции. Однако, по словам главы l'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano, в этом секторе рынка Италия может и должна достичь более высоких позиций.

Сегодня итальянские розовые вина составляют 5% от общемирового уровня потребления. Для того чтобы успешно конкурировать на международном рынке, недостаточно быть носителем двухтысячелетней истории и выпускать вина очень высокого качества. Нам еще необходима и общая стратегия, охватывающая всю страну», – сказал Франко Кристофоретти.

«Именно по этой причине мы и решили создать институт, преследующий историческую цель, поскольку в качестве приоритетной задачи он выступает за объединенное и усиленное продвижение розовых вин как внутри, так и за пределами национальных границ, предлагая отрасли решительный импульс», – заявил президент l'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano.

Дегустации En Primeurs вин Бордо, организованные Unions des Grands Crus в апреле 2019 года, доказали то, о чем начиная с зимы догадывались многие: 2018 год войдет в историю как один из ярчайших урожаев за всю историю вин Франции. И дело не только в том, что скупой на похвалы The Wine Advocate присвоил высочайшие рейтинги (от 99 до 100 баллов) трем десяткам образцов гран крЮ, и даже не в том, что по своему качеству 2018-й побил не только выдающийся 2009-й, но и великий 2015-й, а в том, что он стал точкой отсчета для новой эры виноделия.

Правая-левая – где сторона?

В первую очередь стоит отметить человеческий фактор: в Бордо приходит новое, полное сил, поколение виноделов. Возглавляет список молодых и весьма симпатичных лиц только что избранный президент винодельческого союза – Ронан Лаборд, владелец Château Clinet в Помероле; начала активно помогать отцу, владельцу замка Angelus в Сент-Эмильоне, Стефани де Буар-Ривоаль; из запасного резерва в действующие игроки переместился и Люк Планти, сменивший ушедшего на заслуженный отдых отца, совладельца замка Guiraud в Сотерне. После преждевременной кончины отца принял поместье Doisy-Daene в Сотерне и Жан-Жак Дюбордь: «Мой дед сделал 80 урожаев, ему сейчас 96 лет, отец был выдающимся энологом и препо-



Ронан Лаборд

ЛЕГКО ЛИ ПИТЬ МОЛОДЫМ?



Жан-Жак Дюбордь

давателем, и все же я знаю, что лучший урожай для наших вин еще впереди», – храбро заявил он. На место умершего отца, щедрого и открытого Патрика Марото, заступил его старший сын Франсуа-Ксавье: именно он придумал в замке Branaire-Ducru «зал вылета» со стойками регистрации для разных поместий Сен-Жюльена – главный новаторский формат дегустаций сезона миллезима–2018.

Если говорить об особенностях этого года, то стоит отметить главное: он выдался настолько жарким, что по пикам температуры с ним может сравниться разве что вошедший в историю 2003-й. А поскольку сухая жара держалась до конца октября, не удивительно, что ягоды набрали небывалое количество алкоголя: в среднем совиньон блан достиг 13,5%, семильон – 12,5%, мерло – 14,5%, каберне совиньон – 14%. Однако в ряде поместий Сен-Жюльена мерло вызрело до рекордных 16%. К счастью, проливные сентябрьские дожди избавили Бордо от скучных и плоских вин, получающихся обычно в излишне сухие годы. Еще одна особенность нынешнего урожая: его необычная долгота. Сбор растянулся в некоторых замках на три недели, и он оказался одним из самых легких на памяти владельцев: красные сорта собирали с начала сентября до позднего октября, а

виноград для сладких вин и куда больше. «Когда миллезим хороший, как в 2009 или 2015 году, сбор длится долго», – говорили на стенде замке Château de Pez; в этом поместье из Сент-Эстефа урожай растянулся аж на три недели – с 19 сентября по 9 октября.

Впрочем, из боязни получить перезрелый виноград некоторые замки начали необычно рано: сборщики Troplong Mondot и Beauséjour-Bécot сорвали первые гроздья 7 сентября. «Десять лет назад все отчитывались, как поздно они собрали, сейчас рапортуют, насколько рано», – отметила Жюльетт Беко. (Этот небывало длительный урожай дал большое стилевое разнообразие вин, о которых мы поговорим позже.)

Долгое бабье лето сказало на качестве сотернов: они получились концентрированными и структурными, с легко узнаваемыми ароматами экзотических фруктов. Повсюду удался семейон, присутствие которого в сухих и сладких винах существенно увеличилось. Впрочем, то, что поздние урожаи в Сотерне дают вина отменного качества, – давно известное правило. Неприятной неожиданностью стало то, что в явно удачный год повезло далеко не всем: в июле западная часть региона сильно пострадала от града,



Люк Планти

поэтому ряд замков (включая Château Guiraud, которое потеряло 95% урожая) вин не произвели. «Конечно, кое-что покрывает страховка, но мы предпочли бы сделать вино», – признался Люк Планти, чей отец Ксавье ничего подобного не может припомнить за 40 лет работы в поместье и называет случившееся катастрофой. (Впрочем, специалисты отмечают, что глобальное потепление сопровождается градом и заморозками.) Нечем похвастаться и замку Yquem: несмотря на то что урожай выдался долгим (к 25 октября собрали лишь половину урожая), в целом вина произвели немного – лишь 20% от обычного объема.

Таким образом, миллезим минувшего года был больше отмечен погодными условиями, нежели особенностями терруаров. Профессионалы единодушно говорят о том, что это урожай не левого или правого берега (каким, к примеру 2015-й был для мерло, а 2016-й – для каберне совиньона): 2018-й оказался одинаково хорош на обоих берегах Жиронды. Внутри апелласьонов тоже большой разницы не наблюдалось: к примеру, и в северном, и в южном Медоке мерло вызрело так же хорошо, как и каберне совиньон (если не считать пострадавших от града La Lagune и Cantemerle).

(Окончание на стр. 9.)



Франсуа-Ксавье Марото с матерью Эвелин

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



о вине
без
придыхания

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

(Окончание, начало на стр. 8.)

Отлично показал себя Пессак-Леоньян, который в плохие годы разочаровывает тощими образцами: на этот раз вина Грава удивили мощью и мягкостью, густым темным цветом, ароматами смородины и дыма, зрелостью танинов. В винах Пойака отчетливо присутствовали мятные и эвкалиптовые ноты, структурность, текстура удивляла кремовой вязкостью, отчетливой концентрированной фруктозностью. Характерно, что даже небольшие замки (Château Lafon Rochet, Château d'Armaillac, Clerc Milon) показали отличные результаты.

Длительный вегетационный период позволил полностью вызреть не только мерло и каберне совиньону, но и «меньшим братьям» – каберне франу, удивившему перечными нотами, мальбеку, карменеру, пети вердо... Процент этих сортов в финальных кюве стал понемногу возрастать: количество каберне фран увеличилось до 37% в винах хозяйства Les Carmes-Haut-Brion, та же история с пети вердо, чья пропорция усилилась с 2016 года до 10% в винах замка Pique Caillou. Причем подобное касается не только поместий Грава. В некоторых замках Сент-Эстефа (Château Cos-Laborie) состав пети вердо в основном кюве также достиг 10%. В целом вина Сент-Эстефа, обычно чрезвычайно трудные для дегустации, поразили сочностью, сладковатыми нотами и мягкостью танинов. Они стали настоящими звездами дегустаций En Primeur!

На правом берегу был отмечен небывалый по длительности сбор урожая мерло – сорта, который набрал рекордные градусы алкоголя. Настолько высокие, что такие опытные виноделы, как Венсан Приу из замка Beauregard в Помероле, назвали прежние урожаи с традиционными 12,5% алкоголя «доисторическими».



Венсан Приу



Стефани де Буар-Ривоаль

Кто виноват и что делать?

Нынешние дегустации показали, что вина Бордо меняются. Не секрет, что сухие или засушливые годы в Бордо обычно дают на редкость удачные урожаи. Из двух десятков наиболее сухих винтажей за последние 60 лет десять пришлось на период 2000–2012 гг. Именно в этот период в Бордо появились щедрые зрелые образцы с мягкими танинами – такие, о которых в 70-х и 80-х виноделах приходилось лишь только мечтать (вспомним, что еще в недалекие 90-е лишь три года из десяти можно было отнести к безусловно успешным). Сейчас ситуация иная: эффект потепления сказался весьма благоприятно на качестве вин региона. Виноград из года в год вызревает полностью, вина сочнее, слаще, уровень алкоголя в них выше. «Никогда раньше мы не делали таких хороших вин в Бордо, как сейчас!» – говорит Убер де Буар де Лафоре из Château Angelus.

Казалось бы, подобным достижениям можно только порадоваться? Однако у этой медали есть и другая сторона. И в прежние годы, например в 1998-м, 2010-м и 2015-м алко-градусы были рекорды (вино замка Angelus в 2010 году достигло 15%!), но лишь сейчас стало понятно, что сам стиль бордоского вина находится под угрозой: на кону 700 миллионов бутылок вина и двухмиллиардный бизнес. Конечно, Бордо не впервой принимать подобные вызовы. На памяти старожилы заморозки 1956 года, разрушившие виноградники. Сейчас маятник качнулся в другую сторону... С 1950 г. средняя температура в Бордо поднялась на два градуса, к

середине века она может повыситься еще на 2–4 градуса, а это значит, что климат в этой части Франции меняется с атлантического на средиземноморский... Предсказать, какими будут вина Бордо образа 2050 года, взялся энолог Паскаль Шатоне: он предположил, что мерло и каберне совиньон будут находиться в климатических условиях, схожих с лангедокскими или тунисскими. Сорта, по его предположению, будут созревать быстрее, урожай собираться раньше. Характер вина Бордо изменится: это будут явно перезрелые во вкусе вина с джемовыми тонами, более сочные и фруктовые, с напоминающей сироп текстурой. Не обязательно слишком крепкие: за счет быстрого созревания ягод алкоголь снизится с 14–15% до 13,5%. Однако именно с ускорением созревания ягод вина потеряют не только множество важнейших компонентов, но и свою репутацию: их ароматическая палитра будет неполной, сбалансированность недостаточной гармоничной, они будут хуже стареть.

А что же с сортами винограда? При самом пессимистичном раскладе через 50 лет мерло может исчезнуть из бордоских blends. Тот же Паскаль Шатоне не исключает, что в не таком уж далеком будущем виноделам придется иметь дело с альбариньо, неро д'Авола, кариньяном, темпранильо, гренашем или сира. Переход на совершенно новые или более поздно созревающие сорта приведет к появлению новых вин улучшенной формулы, которые затмят по качеству нынешних фаворитов. А если так, то во Францию придет «супертосканский» феномен...



Убер де Буар де Лафоре

Все эти устойчивые к жаре сорта уже осторожно высаживают владельцы маленьких поместий. По их мнению, дело осталось за малым – преодолеть упорность французских властей и владельцев больших замков, принять новые правила игры, изменить законодательство в пользу нового, разрешить, наконец, ирригацию...

Владелец замка Angelus Убер де Буар де Лафоре – именно тот, кого придется «уламывать» и который вроде бы должен пойти навстречу будущему. С одной стороны, он известный в Сент-Эмильоне чиновник, много сделавший для новой классификации региона, с другой – известный во всем мире консультант и новатор, давно выращивающий в Бордо сира, пино нуар и шардоне, делающий отдельные кюве из каберне фран. Однако один из самых знаменитых виноделов мира отнюдь не считает, что будущее Бордо – за новыми сортами. «Новый сепаж означает новый стиль вина, – говорит он. – Я за иные методы работы с уже имеющимися сортами, к примеру, сейчас уже никто не обрывает листья: солнца и света и так достаточно. Мы должны учиться собирать раньше, чтобы избежать слишком сладких или перезрелых ягод. Нужно более тщательно выбирать клоны, исследовать корни, на которые будут прививаться новые лозы, заниматься более интенсивными и плотными посадками... Решение на сегодняшний день выглядит так: добавлять в blend больше каберне совиньона и каберне фран, не торопиться с посадками: ведь кто знает, что случится через 20 или 30 лет? Возможно, нынешняя жара станет историей и все вернется назад. Бордо три века назад не был таким как сейчас, и мы должны продолжать нашу работу».

С ним согласен Кристоф Оливье из Института вин Бордо, заявивший: «Да, нынешний урожай не избежал сравнения с новосветским. Однако минеральность и «гравийность» представленных на дегустацию образцов, их очевидная терруарность свидетельствуют об их принадлежности к Старому Свету. До тех пор, пока мы способны производить в Бордо мерло подобного качества, душа вина будет жить во Франции. Если же мерло не сможет выдержать изменения климата, то этот сорт уступит каберне совиньону».

А это значит, как сказано в одной прекрасной старой книге: «Чтобы все осталось по-прежнему, все должно измениться».

СОБЫТИЯ



2019 11 Baton Lafore 11:00-18:00

В Тбилиси состоялся фестиваль молодого вина

11 мая 2019 года в Тбилиси, в парке Мтацминда, уже в 10-й раз прошел фестиваль молодого вина. Вход на этот праздник был свободным, поэтому все желающие имели возможность продегустировать вина как крупных винодельческих компаний, так и продукцию средних и мелких винодельческих производств из разных регионов Грузии, включая семейные винные погреба, которые представили гостям свои лучшие вина урожая 2018 года.

На фестиваль попали только лучшие из лучших виноделов, которые прошли через целую череду отборочных туров, проведенных организаторами, ведь желающих представить свои вина на суд общественности было несколько сотен из разных уголков страны.

Гости фестиваля получили уникальную возможность познакомиться лично с виноделами и получить информацию о всех винах, что называется, из первых рук. Производители, в свою очередь, смогли узнать мнение потребителей о своих винах нового урожая.

Грузия сегодня экспортирует свои вина в более 30 стран мира. В числе лидеров – Россия, Украина, Китай, Казахстан и Польша.

ВИННЫМ ДОРОГАМ РОССИИ – ЕВРОПЕЙСКИЙ «ЗНАК КАЧЕСТВА»!



Itinéraire Culturel du Conseil de l'Europe

Эногастрономический туризм Юга России, с его этническим разнообразием древних культур, многонациональной кухни и местным вином из автохтонных (и не только) сортов винограда, имеет все шансы стать одним из популярных направлений у европейских путешественников.

Установление и развитие культурного обмена с европейскими любителями вина, создание широкой сети российских винно-гастрономических

маршрутов в рамках программы Совета Европы «Культурные маршруты. Iter Vitis», продвижение вековых традиций российских винодельческих регионов – эти вопросы были в центре внимания Международной научно-практической конференции InnoWineRussia 2019 «Винные дороги – инновационный путь развития виноградарства и виноделия», которая прошла 16–17 апреля в рамках краснодарской выставки Vinogus.

Инициатором проведения мероприятия стал Союз виноградарей и виноделов России, учредивший не так давно совместно с европейскими коллегами российскую часть европейского проекта «Итер Витис – Россия».

– Наша общая практическая задача, – говорит генеральный секретарь программы винных маршрутов Совета Европы Iter Vitis Les Chemins de la Vigne Vitis Эмануэла Панке, – не просто создать некий виртуальный единый реестр существующих российских вино-гастрономических маршрутов и «нарисовать обобщенную карту винного туриста» вашей страны, чтобы представить ее европейскому потребителю, но и привести в соответствие, а затем и сертифицировать, каждый объект винного пути (винодельни, отели, рестораны, музеи). По всем требованиям Евросоюза. Нашему проекту уже 20 лет, и он включает в себя более 30 европейских маршрутов, которые рассматривают виноделие

как часть культурной идентичности. И с этой точки зрения нам интересны южные регионы России, Кавказ. Ведь именно Кавказ считается одним из самых древних очагов виноградарства и виноделия.

– Винная культура и все, что связано с национальными особенностями и традициями возделывания виноградной лозы и с виноделием, создает лучшую почву для встречи и взаимодействия различных культур. Вступление в программу «Итер Витис», – поддерживает коллегу президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, – это прежде всего систематизация нашего винного достояния в кросс-культурном контексте. Проще говоря, нужно, чтобы все

наши отдельные экскурсии по винодельням с параллельным посещением местных достопримечательностей были сформированы в туристические продукты, понятные европейцам и по содержанию, и по качеству. Для наших предпринимателей это выход на совсем другой уровень. И чтобы стать частью такого маршрута, нужно будет пройти особую сертификацию. Это предусматривают правила вступления в «Итер Витис». Сейчас мы как раз прорабатываем критерии и методику этой сертификации.

Вино обладает объединяющим началом. Путь к познанию вина устанавливает диалог. «Итер Витис – Россия» как часть общего европейского проекта – уникальная модель, связывающая между собой агротуризм, виноделие и культурное разнообразие южнороссийских регионов, оказывающая содействие международному обмену на основе культурной и винной составляющих.

В КРАСНОДАРЕ ОБЪЯВИЛИ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА «ЮЖНАЯ РОССИЯ-2019»

16 апреля в Краснодаре, в рамках выставки вин и алкогольных напитков Vinogus, были объявлены победители 21-го Международного дегустационного конкурса винодельческой продукции «Южная Россия-2019».

Организаторами выступили Союз виноградарей и виноделов России и компания MVK при поддержке Управления

по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края.

В конкурсе участвовало 186 образцов из винодельческих регионов России, Абхазии и Армении. В основе проведенного конкурса – правила Международной организации винограда и вина (OIV). В президиум конкурса вошли: президент Союза виноградарей и ви-

ноделов России Леонид Попович; глава Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян; ведущий консультант отдела винодельческой промышленности управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, ответственный секретарь Международного дегустационного конкурса «Южная Россия» Людмила Ботченко; директор депар-

тамента по региональному развитию Союза виноградарей и виноделов России, руководитель Международного дегустационного конкурса «Южная Россия» Наталия Жаворонкова.

Конкурсные образцы оценили российские и зарубежные эксперты, руководители и представители ассоциаций кавистов и сомелье, категорийные менеджеры по вину ведущих федеральных сетей и винных бутиков, ре-

стораторы, энологи, независимые винные эксперты и российские винные блогеры: Бретт Криттенден, Роберто Лепори, Кирилл Бурлуцкий, Ирина Годунова, Дмитрий Ковлев, Александр Ставцев, Максим Дьяченко, Антон Панфилов, Олег Толмачев, Михаил Антоенко, Сергей Лезошкин, Евгения Шипилова, Александр Зайцев, Алексей Зайцев, Евгений Лукьянчук, Александр Петров, Карина Сокоян, Алексей Соловьев, Валерия Труфакина, Дмитрий Федотов, Игорь Шарбатов.

Гран-при конкурса в этом году удостоились только два винодельческих предприятия – ООО «Кубань-Вино» и АО «Дербентский коньячный комбинат».

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА (полное)	ГОД	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	РЕГИОН	БАЛ	МЕДАЛЬ
СУХИЕ ВИНА. БЕЛЫЕ					
Вино ГН сухое белое «Крю Лермонт Совиньон Блан Фанагория»	2018	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	91,33	золото
Вино с ЗНМП «Сенной» сухое белое выдержанное «Крю Лермонт Шардоне. 2016»	2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	89,00	золото
Вино ГН выдержанное сухое белое «Крю Лермонт Рислинг Фанагория»	2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	88,00	золото
Вино ГН выдержанное сухое белое «Кюве Карсов»	2014	«Шато ле Гран Восток» / ОАО «Аврора»	Краснодарский край	87,33	золото
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Шардоне 2017»	2017	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	86,33	золото
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Совиньон Блан»	2018	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	86,33	золото
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Рислинг Анкор 2018»	2018	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	86,33	золото
Вино ГН выдержанное сухое белое «Рислинг. Шато Тамань Резерв»	2016	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	86,33	золото
Вино ГН столовое сухое белое «Ркацителы Инкерман, Special Reserve»	2016	ООО «Инкерманский Завод Марочных Вин»	Севастополь	86,33	золото
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне»	2017	ООО «Помесье Голубицкое»	Краснодарский край	86,00	золото
Вино с ЗГУ «Крым» сухое белое «Меганом»	2016	АО «Солнечная Долина»	Республика Крым	86,00	золото
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Шардоне 2018»	2018	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	85,67	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» сухое белое «Совиньон Блан»	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	85,67	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Рислинг»	2017	ООО «Помесье Голубицкое»	Краснодарский край	85,67	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» сухое белое «Шардоне»	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	85,33	серебро
Вино с ЗГУ «Крым» сухое белое «Альма Валлей Вайт» «Alma Valley White»	2017	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	84,67	серебро
Вино с ЗГУ «Крым» сухое белое «Шардоне» «Chardonnay»	2016	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	84,00	серебро
Вино ГН Вегерниковское сухое белое «Губернаторское Рислинг»	2017	АО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	84,00	серебро
Вино сухое белое «Аргун Иашта Шардоне»	2016	ООО «Аргун Иашта»	Республика Абхазия	83,33	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Совиньон Блан»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	83,00	мед. зона
Вино столовое сухое белое «Кокур-Сары Пандас» серии «Автохтонное Вино Крыма от Валерия Захарьина»	2015	ООО «Дом Захарьиных»	Республика Крым	83,00	«серебра»
Вино столовое сухое белое «Шардоне Коллекция. Chardonnay Collection»	2018	ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина»	Краснодарский край	82,67	мед. зона
Вино с ЗГУ «Крым» сухое белое «Солдайя»	2017	АО «Солнечная Долина»	Республика Крым	82,67	«бронзы»
Вино ГН сухое белое «Семь морей»	2017	КФХ Узун Ярослав Юрьевич	Краснодарский край	82,33	
Вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» сухое белое «Совиньон Блан. Авторская технология»	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	82,00	
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое белое «Ркацителы»	2018	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	82,00	
Вино ГН выдержанное Вегерниковское сухое белое «Ркацителы»	2015	АО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	82,00	
Вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» сухое белое «Совиньон Семильон Кюве»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	81,33	
Вино ГН выдержанное сухое белое «Рислинг Тамани»	2015	Южная Винная Компания	Краснодарский край	81,33	
Вино столовое сухое белое «Колина дель Соль» (Colina del Sol)	Nv	ООО «Клиские напитки»	Московская область	80,67	
Вино ГН сухое белое «Шато ле Гран Восток Шардоне»	2015	Шато ле Гран Восток / ОАО «Аврора»	Краснодарский край	80,67	
Вино с ЗГУ «Крым» сухое белое «Сары Пандас»	2016	ПАО «Массандра»	Республика Крым	80,33	
Вино столовое сухое белое «Рислинг»	2018	ИП Джиоев	Краснодарский край	80,00	
Вино ГН сухое белое «Гастрономическое Шардоне Совиньон»	2016	ООО «Дельта клуб»	Краснодарский край	79,67	
Вино столовое сухое белое «Совиньон»	2018	КФХ Харин А. П.	Краснодарский край	78,67	
Вино столовое с ЗГУ «Дагестан» сухое белое «Алиготе»	2018	ООО «Дербентский завод игристых вин»	Республика Дагестан	78,00	
Вино столовое с ЗГУ «Дагестан» сухое белое «Шардоне»	2018	ОАО «Дербентский завод игристых вин»	Республика Дагестан	75,00	
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое белое «Вионье»	2018	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	73,00	
МУСКАТЫ И ДРУГИЕ «АРОМАТНЫЕ» БЕЛЫЕ ВИНА					
Вино столовое сухое белое «Мускат Гай-Кодзор»	2018	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Краснодарский край	86,00	золото
Вино с ЗГУ «Крым» природно-сладкое красное из винограда позднего сбора урожая «Пино Нуар ТБА» (Pinot Noir TBA)	2017	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	85,00	серебро
Вино столовое полусухое белое «Гевюрцтраминер де Гай-Кодзор»	2018	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Краснодарский край	83,60	серебро
Вино ГН сухое белое «Траминер Дивноморское»	2016	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	83,20	серебро
Вино столовое сухое белое «Мускат ТЗ Усадьба Графская Балка»	2018	ООО «Вейн унд Вассер»	Республика Крым	82,60	мед. зона
Вино с ЗГУ «Крым» природно-сладкое белое «Мускат позднего сбора»	2016	ПАО «Массандра»	Республика Крым	82,20	«бронзы»
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое белое «Траминер»	2018	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	80,40	
РОЗОВЫЕ ВИНА					
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Пино Нуар»	2018	ООО «Помесье Голубицкое»	Краснодарский край	86,00	золото
Вино с ЗГУ «Крым» природно-сладкое розовое «Мускат позднего сбора»	2016	ПАО «Массандра»	Республика Крым	86,00	золото
Вино столовое сухое розовое «Каберне Совиньон ТЗ Усадьба Графская Балка»	2018	ООО «Вейн унд Вассер»	Республика Крым	84,20	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое розовое «Анкор Розе»	2018	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	83,20	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Шато Тамань Элит»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	83,20	серебро
Вино с ЗГУ «Крым» природно-полусухое розовое «Саммер Вайн» (Summer Wine)	2016	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	82,80	мед. зона
Вино ГН Вегерниковское сухое розовое «Губернаторское розовое»	2017	АО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	82,40	«бронзы»
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Красностоп анапский»	2018	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	80,00	
СУХИЕ ВИНА. КРАСНЫЕ. ИЗ МЕЖДУНАРОДНЫХ И ЕВРОПЕЙСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА					
Вино столовое сухое красное «Каберне серии «Баккал Су»	2015	ООО «Дом Захарьиных»	Республика Крым	86,00	золото
Вино с ЗГУ «Крым» выдержанное сухое красное «Альма Резерв» «Alma Reserve»	2015	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	85,50	серебро
Вино ГН «Альминская Долина» выдержанное сухое красное «Мерло Резерв» «Merlot Reserve»	2014	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	85,00	серебро
Вино ГН сухое красное «Марселан Дивноморское»	2017	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	84,00	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Пино Нуар Кюве»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	83,75	серебро
Вино столовое сухое красное «Терруар Рэд Клен де Гай-Кодзор»	2017	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Краснодарский край	83,75	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое красное «Мальбек Анкор»	2017	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	83,75	серебро
Вино ГН выдержанное сухое красное «Крю Лермонт Каберне-Совиньон Фанагория»	2015	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	83,75	серебро
Вино ГН выдержанное сухое красное «Каберне Крымское классическое. Эритаж»	2014	ООО «Инкерманский Завод Марочных Вин»	Севастополь	83,25	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Сира Марселан Кюве»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	83,00	серебро
Вино ГН сухое красное «Каберне Совиньон Дивноморское»	2015	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	83,00	серебро
Вино ГН сухое красное «Сира Дивноморское»	2017	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	82,75	
Вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» сухое красное «Каберне Совиньон Мерло Кюве»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	82,50	
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое красное «Высокий берег. Мерло»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	82,25	
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Мерло»	2017	ООО «Помесье Голубицкое»	Краснодарский край	82,00	
Вино столовое сухое красное «Каберне Совиньон Коллекция. Cabernet-Sauvignon Collection»	2017	ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина»	Краснодарский край	82,00	
Вино ГН выдержанное сухое красное «Моно Каберне Совиньон»	2016	КФХ Узун Ярослав Юрьевич	Краснодарский край	82,00	мед. зона
Вино ГН сухое красное «Шато ле Гран Восток Каберне Совиньон»	2015	Шато ле Гран Восток / ОАО «Аврора»	Краснодарский край	82,00	«бронзы»
Вино столовое сухое красное «Esp. ritu de Esp. a/ Эспириту де Эспанья»	2017	ООО «Клиские напитки»	Московская область	81,75	
Вино ГН сухое красное «Кюве Карсов»	2014	Шато ле Гран Восток / ОАО «Аврора»	Краснодарский край	81,75	
Вино ГН сухое красное «Западный Склон Дивноморское»	2015	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	81,50	
Вино ГН выдержанное сухое красное «Инди авторский купаж. Эритаж»	2015	ООО «Инкерманский Завод Марочных Вин»	Севастополь	81,00	
Вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Каберне Совиньон»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	81,00	
Вино с ЗГУ «Крым» сухое красное «Марселан»	2017	АО «Солнечная Долина»	Республика Крым	80,50	
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне Совиньон»	2017	ООО «Помесье Голубицкое»	Краснодарский край	80,25	
Вино ГН выдержанное сухое красное «Германасса Тамани»	2014	Южная Винная Компания	Краснодарский край	80,00	
Вино ГН сухое красное «Гастрономическое Каберне Мерло»	2016	ООО «Дельта клуб»	Краснодарский край	79,75	
Вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Каберне Фран»	2017	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	79,75	
Вино ГН сухое красное «Мерло Дивноморское»	2014	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	79,67	
Вино ГН сухое красное «Новое Русское вино Мерло»	2016	ООО «Дельта клуб»	Краснодарский край	79,25	
Вино столовое сухое красное «Аргун Иашта Шираз»	2017	ООО «Аргун Иашта»	Республика Абхазия	79,00	

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА (полное)	ГОД	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	РЕГИОН	БАЛЛ	МЕДАЛЬ
Вино с ЗНМП региона Гумиста «Атауд Гумиста Ашта» выдержанное сухое красное	2016	ООО «Вина и Воды Абхазии»	Республика Абхазия	79,00	
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое красное «Марселан»	2017	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	78,25	
Вино ГН выдержанное сухое красное «Тирамба Тамани»	2016	Южная Винная Компания	Краснодарский край	77,50	
Вино столовое сухое красное «Юбилейное»	2014	Южная Винная Компания	Краснодарский край	74,75	
Вино столовое с ЗГУ «Дагестан» сухое красное «Кара-Койсу»	2018	ОАО «Дербентский завод игристых вин»	Республика Дагестан	70,25	
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое красное «Алеатику»	2017	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	70,00	
СУХИЕ ВИНА. КРАСНЫЕ. ИЗ МЕСТНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА					
Вино столовое сухое красное «Саперави Инкерман. Special Reserve»	2015	ООО «Инкерманский Завод Марочных Вин»	Севастополь	90,20	золото
Вино с ЗГУ «Кубань» сухое красное «Саперави»	2017	ООО «ГунькоВВ»	Краснодарский край	86,60	золото
Вино с ЗНМП «Сенной» выдержанное сухое красное «Саперави. 100 оттенков красного. 2016»	2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	86,60	золото
Вино с ЗГУ «Крым» выдержанное сухое красное «Меганом Select»	2016	АО «Солнечная Долина»	Республика Крым	86,20	золото
Вино ГН выдержанное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв»	2015	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	85,20	серебро
Вино с ЗНМП региона Пшап «Ашта Лаша» выдержанное сухое красное 2016	2016	ООО «Вина и Воды Абхазии»	Республика Абхазия	84,40	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Ф-стиль. Саперави»	2017	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	83,80	серебро
Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Саперави»	2018	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	83,20	серебро
Вино столовое сухое красное «Саперави-Каберне-Совиньон» 2015	2015	ООО «Дом Захарьиных»	Республика Крым	82,80	мед. зона
Вино ГН Ведерниковское сухое красное «Красностоп Золотовский»	2015	АО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	82,20	«бронзы»
Вино столовое сухое красное «Саперави»	2018	КФХ Харин А. П.	Краснодарский край	82,00	
Вино столовое сухое красное «Саперави Коллекция» (Saperavi Collection)	2018	ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина»	Краснодарский край	81,20	
Вино ГН Ведерниковское сухое красное «Цимлянский черный»	2016	АО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	81,20	
Вино ГН выдержанное сухое красное «Моно Саперави»	2016	КФХ Узун Ярослав Юрьевич	Краснодарский край	76,20	
Вино столовое сухое красное «Цокур»	2017	Южная Винная Компания	Краснодарский край	75,20	
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое красное «Саперави»	2018	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	72,60	
Вино с ЗГУ «Дагестан» сухое красное «Рубин Дербента»	2018	ООО «Агролайн»	Республика Дагестан	71,00	
ИГРИСТОЕ ВИНО (ШАМПАНСКОЕ), КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД					
Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «Розе де Пино»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	92,20	Гран-при
Игристое вино с ЗНМП «Сенной» экстра брют белое «Фанагория. 2016»	2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	87,60	золото
Российское Шампанское выдержанное брют белое «Гранд Кюве»	2014	АО «Дивноморье»	Краснодарский край	85,00	серебро
Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Блан де Нуар»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	83,60	серебро
Игристое вино с ЗГУ «Крым» коллекционное экстра брют белое «Чёрный принц» (Black prince)	2015	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	83,20	серебро
Российское шампанское коллекционное брют белое «Новый Свет. Юбилейное»	2018	АО «ЗШВ «Новый Свет»	Республика Крым	83,20	серебро
Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	82,80	мед. зона
Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	81,80	«бронзы»
Игристое вино географического наименования коллекционное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв»	2014	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	80,80	
Вино игристое выдержанное брют красное «Новый Свет. Крымское игристое»	2014	АО «ЗШВ «Новый Свет»	Республика Крым	80,80	
Игристое вино с ЗГУ «Крым» коллекционное брют белое «Кюве де Витмер» (Cuvee de Vitmer)	2015	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	79,80	
Российское шампанское выдержанное экстра брют розовое «Фанагория. 2014»	2014	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	79,40	
ИГРИСТОЕ ВИНО (ШАМПАНСКОЕ), РЕЗЕРВУАРНЫЙ МЕТОД И ГАЗИРОВАННЫЕ ВИННЫЕ НАПИТКИ					
Игристое вино с ЗГУ «Дагестан» сладкое розовое DRBNT sweet rose	2018	ООО «Дербентская Винодельческая Компания»	Республика Дагестан	86,00	золото
Игристое вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» экстра брют белое Mode	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	84,67	серебро
Игристое вино с ЗГУ «Дагестан» экстра брют белое DRBNT extra brut 2018	2018	ООО «Дербентская Винодельческая Компания»	Республика Дагестан	84,33	серебро
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое выдержанное «Фанагория. Blanc de Blancs. Белое из Белого»	2017	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	83,00	серебро
Игристое вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» экстра брют розовое Mode	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	82,33	бронза
Игристое вино брют белое «Кокур» серии «Автохтонное вино Крыма от Валерия Захарьина»	2018	ООО «Дом Захарьиных»	Республика Крым	81,33	бронза
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «AV. AV молодое»	2017	ООО «АПК Мильстрим-Черноморские вина»	Краснодарский край	81,33	бронза
Игристое вино с ЗГУ «Кубань.Новороссийск» сладкое красное «Мысхако Кюве»	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	81,33	бронза
Российское шампанское с ЗГУ «Дагестан» брют розовое	2018	ООО «Дербентская Винодельческая Компания»	Республика Дагестан	81,00	бронза
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» сладкое белое Mode	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	81,00	бронза
Винный напиток газированный полусладкий «Абрау Лайт розовое»	Nv	ООО «Лоза»	Краснодарский край	81,00	бронза
Игристое вино с ЗГУ «Крым» брют белое «ЗБ вайн Спуманте» (ZB wine SPUMANTE)	Nv	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	80,67	
Игристое вино с ЗГУ «Крым» брют розовое «ЗБ вайн Спуманте» (ZB wine SPUMANTE)	Nv	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	80,67	
Игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег»	2017	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	80,33	
Игристое вино с ЗГУ «Дагестан» брют белое Fanfara brut	2018	ООО «Дербентская Винодельческая Компания»	Республика Дагестан	80,00	
Винный напиток газированный полусладкий «Абрау Лайт»	Nv	ООО «Лоза»	Краснодарский край	80,00	
Игристое вино с ЗГУ «Крым» полусухое белое «ЗБ вайн Спуманте» (ZB wine SPUMANTE)	Nv	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	79,67	
Винный напиток газированный сладкий «Абрау Лайт»	Nv	ООО «Лоза»	Краснодарский край	78,33	
Российское шампанское с ЗГУ «Дагестан» полусладкое белое	2018	ООО «Дербентская Винодельческая Компания»	Республика Дагестан	77,33	
Игристое вино полусладкое красное «Лыхны»	2018	ООО «Вина и Воды Абхазии»	Республика Абхазия	76,33	
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» полусухое розовое Mode	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	76,00	
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» брют белое «Мысхако Кюве»	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	71,67	
Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» полусладкое белое «Мысхако Кюве»	2018	ООО «Мысхако»	Краснодарский край	71,67	
Российское шампанское с ЗГУ «Дагестан» полусладкое белое «Мускатное Дербентское»	2018	ОАО «Дербентский завод игристых вин»	Республика Дагестан	70,67	
Российское шампанское с ЗГУ «Дагестан» выдержанное брют белое «Дербентское»	2018	ОАО «Дербентский завод игристых вин»	Республика Дагестан	70,00	
Игристое вино полусладкое белое «Лыхны»	2018	ООО «Вина и Воды Абхазии»	Республика Абхазия	70,00	
Российское шампанское с ЗГУ «Дагестан» полусладкое белое «Дербентское Золотое»	2018	ОАО «Дербентский завод игристых вин»	Республика Дагестан	70,00	
ФРУКТОВЫЕ ВИНА И ВИННЫЕ НАПИТКИ					
Вино фруктовое столовое полусладкое Cherry «Вишня» TM Dolce Notte 2016	2016	ООО «Гранд Вайн Коллекшн»	Московская область	86,00	золото
Вино фруктовое столовое полусладкое Aronia «Черноплодная рябина» TM Dolce Notte 2016	2016	ООО «Гранд Вайн Коллекшн»	Московская область	83,33	серебро
Вино фруктовое столовое полусладкое «Гудбери Премиум Клюква» (Goodberry Premium Granberry)	Nv	ОАО «Весьегонский винзавод»	Тверская область	83,00	серебро
Вино фруктовое столовое сладкое «Гудбери Премиум Голубика» (Goodberry Premium Blueberry)	Nv	ОАО «Весьегонский винзавод»	Тверская область	82,67	бронза
Напиток винный фруктовый «Вишня» 2017	2017	ИП Коннов	Краснодарский край	82,67	бронза
Вино фруктовое столовое полусладкое «Гудбери Премиум Клюква с Малиной и Голубикой» (Goodberry Premium Granberry)	Nv	ОАО «Весьегонский винзавод»	Тверская область	81,33	мед. зона «бронзы»
Вино фруктовое столовое полусладкое Blackcurrant «Черная смородина» TM Dolce Notte 2016	2016	ООО «Гранд Вайн Коллекшн»	Московская область	80,67	
Вино фруктовое столовое сухое выдержанное Blackcurrant «Черная смородина» TM Truffle 2014	2014	ООО «Гранд Вайн Коллекшн»	Московская область	79,67	
Вино фруктовое столовое сухое выдержанное Aronia «Черноплодная рябина» TM Truffle 2014	2014	ООО «Гранд Вайн Коллекшн»	Московская область	79,67	
Вино фруктовое столовое сухое выдержанное Cherry «Вишня» TM Truffle 2014	2014	ООО «Гранд Вайн Коллекшн»	Московская область	79,33	
Вино фруктовое столовое п/сладкое «Гудбери Премиум Клюква с Земляничкой и Голубикой» (Goodberry Premium Granberry)	Nv	ОАО «Весьегонский винзавод»	Тверская область	79,00	
Напиток винный фруктовый «Кизил» 2017	2017	ИП Коннов	Краснодарский край	73,67	
ЛИКЕРНЫЕ ВИНА					
Ликерное вино с ЗГУ «Крым» (специальное вино) выдержанное белое «Солнечная Долина»	2007	АО «Солнечная Долина»	Республика Крым	88,50	золото
Ликерное вино с ЗГУ «Крым» (специальное вино) белое «Кокур десертный Сурож»	2014	ПАО «Массандра»	Республика Крым	85,50	серебро
Ликерное вино «Мускат десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»	2011	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	83,50	серебро
Ликерное вино красное «Гранатовый»	2016	ФГБНУ СКФНЦСВВ	Краснодарский край	82,25	мед. зона
Ликерное вино белое «Элегия»	2017	ФГБНУ СКФНЦСВВ	Краснодарский край	81,00	«бронзы»
Ликерное вино с ЗГУ «Крым» (специальное вино) розовое «Мускатное Фестивальное»	2016	АО «Солнечная Долина»	Республика Крым	80,25	
Ликерное вино с ЗГУ «Крым» (специальное вино) белое «Портвейн белый Южнобережный»	2014	ПАО «Массандра»	Республика Крым	79,25	
КОНЬЯКИ И БРЕНДИ					
Российский коньяк с ЗГУ «Дагестан» пятилетний «Дербент ****»	2018	АО «Дербентский коньячный комбинат»	Республика Дагестан	90,67	Гран-при
Российский коньяк пятилетний «Фанагория»	2012	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	89,00	золото
Российский коньяк четырехлетний «Мой Дагестан»	Nv	АО «Кизлярский коньячный завод»	Республика Дагестан	85,00	серебро
Коньяк трехлетний «Кизляр»	Nv	АО «Кизлярский коньячный завод»	Республика Дагестан	84,33	серебро
Российский коньяк пятилетний «Пять звездочек»	Nv	АО «Кизлярский коньячный завод»	Республика Дагестан	83,67	серебро
Коньяк армянский 3 года выдержки «AGASSI» V.S.	Nv	LORDNOK CAPITAL CJSC	Республика Армения	82,33	бронза
Российский коньяк трехлетний «Три звездочки»	Nv	АО «Кизлярский коньячный завод»	Республика Дагестан	82,33	бронза
Коньяк пятилетний «Лезгинка»	Nv	АО «Кизлярский коньячный завод»	Республика Дагестан	82,33	бронза
Российский коньяк с ЗГУ «Дагестан» трехлетний «Дербент ***»	2018	АО «Дербентский коньячный комбинат»	Республика Дагестан	82,00	бронза
Российский коньяк трехлетний «Фанагория»	2014	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	80,00	бронза
Бренди Trebbiano выдержка 3 года	Nv	ИП Коннов	Краснодарский край	79,33	
Коньяк армянский 5 лет выдержки «AGASSI» V.S.O.P	Nv	LORDNOK CAPITAL CJSC	Республика Армения	77,67	
КАЛЬВАДОСЫ					
Кальвадос Российский «Екатеринодар» 2014	2014	ФГБНУ СКФНЦСВВ	Краснодарский край	89,33	золото
Кальвадос Calvados 1588 Trebbiano выдержка 4 года	2014	ИП Коннов	Краснодарский край	82,67	
ВИНОГРАДНЫЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ, ДИСТИЛЛЯТЫ					
Виноградная водка «Кизлярка» оригинальная	Nv	АО «Кизлярский коньячный завод»	Республика Дагестан	87,60	золото
Виноградная водка «Чача отборная»	2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	87,20	золото
Виноградная чача «GAGOLITS»	Nv	LORDNOK CAPITAL CJSC	Республика Армения	84,60	мед. зона
Виноградная водка «GAGOLITS»	2018	LORDNOK CAPITAL CJSC	Республика Армения	84,20	«бронзы»
Виноградная водка «Легенда Дербента»	2017	АО «Дербентский коньячный комбинат»	Республика Дагестан	79,60	

СОБЫТИЯ

SIMPLE
EXPO

МОСКВА, КОНГРЕСС-ПАРК

31.05 - 1.06

Simple Expo
претендует на звание
главного винного
события года в России

(Окончание, начало на стр. 1.)

Насыщенная программа мастер-классов и дискуссий с приглашенными спикерами включает темы, которые заинтересуют и винного энтузиаста, и сомелье. Следите за обновлениями на simple25.ru.

Максим Каширин, основатель и президент группы компаний Simple: «Мы следуем нашей миссии – повышение качества жизни людей через возрождение винной культуры в России – уже четверть века и с гордостью наблюдаем, как российский рынок эволюционирует вместе с нами. 25 лет назад многие даже не слышали о пино гриджо, а сегодня, во многом благодаря Simple, в лучших ресторанах и на полках магазинов представлены трендовые и культовые мировые вина. Вместе с рынком Simple переживала кризисы и сложности. Несмотря на это, компания превратилась в одного из лидеров рынка с сетью представительств по всей России, собственным брендом, обширным портфелем вин.

Культура производства и употребления вина сегодня интересна не только специалистам отрасли или профессионалам гастрономического рынка, но и широкой аудитории. Выставка Simple Expo станет главным событием юбилейного года, за которым нас ждут новые амбициозные вызовы».

Анатолий Корнеев, основатель и вице-президент группы компаний Simple: «Вино – неотъемлемая часть национальных традиций и культурного наследия разных стран. Приятно осознавать, что за 25 лет компания Simple помогла сформировать в нашей стране сообщество профессионалов и энтузиастов и познакомила их с авторами ведущих вин мира. Впервые в России в рамках Simple Expo каждый сможет оценить практически все многообразие винного мира и познакомиться с авторскими крепкими напитками. Компанию в этом винном путешествии составят более 120 виноделов со всего мира и приглашенные звезды, которые станут участниками тематических дискуссий и мастер-классов».

Приобрести билеты и воспользоваться специальными ценами для первых покупателей можно на simple25.ru, а также в московских винотеках SimpleWine. Билеты на один и два дня дают полный доступ к основной дегустации и всей развлекательной программе. Отдельно доступны билеты на мастер-классы, дегустацию легендарных вин и шампанского Simple Collection и дегустацию крепких спиртных напитков Simple Spirits.

ВЫСТАВКА FENAVIN 2019 ОБНОВИЛА РЕКОРДЫ ПОСЕЩАЕМОСТИ

(Окончание, начало на стр. 1.)

Необходимо отметить, что около трети всех участников выставки составляли участники винного рынка: импортеры вина, менеджеры по закупке, представители торговых сетей и HoReCa, сомелье и рестораторы. На Fenavin 2019 их число превысило 31 тыс. человек. Кроме того, на выставке работали более 4 тыс. журналистов.

3066 из них представляли испанские СМИ, а 753 – международные медиа-ресурсы, такие как: Gilbert & Gaillard, Il Corriere Vinicolo, Vinix, Vinotek, Taiwan Sommelier, ProVina, Wine Weekly, Wine Behind The Label и др. И, конечно же, нельзя не отметить огромное количество поклонников вина со всего мира, посетивших Fenavin 2019. В этом году их количество вплотную приблизилось к 50 тыс. человек. Если быть более точным, в этой категории было зарегистрировано 48 898 посетителей.

Столь высокий интерес к крупнейшей винной выставке Испании легко объясним. В 9 павильонах Fenavin 2019 общей площадью более 33 тыс. кв. м было представлено 1946 виноделен со всей Испании. Это на 4 000 кв. м больше, чем в 2017 году. Если учесть, что в первом выпуске Fenavin прини-



мали участие около 600–700 виноделен, занимавших порядка 8000 кв. м выставочных площадей, то прогресс выглядит более чем очевидным.

В экспозиции Fenavin 2019 в общей сложности было собрано несколько десятков тысяч вин со всех регионов страны. Многие испанские виноделы работали на отдельных стендах, но были и те, кто презентовал свою продукцию на объединенных стендах того или иного региона или DO. Отдельные экспозиции также представляли и винодельческие ассоциации, такие как Spanish Organic Wines, Grandes Pagos de España и др.



Особого упоминания заслуживает «Винная галерея», работавшая в рамках выставки. В огромном пространстве на 2-м этаже 5-го павильона можно было продегустировать более 1942 вин от ведущих виноделен Испании. Данный формат удобен прежде всего тем, что каждый специалист винного рынка перед тем, как принять решение о встрече с тем или иным виноделом, может самостоятельно попробовать интересующее его вино и получить подробную информацию о нем, благо, что возле каждого образца имеется краткая характеристика вина и данные о винодельне, на ко-

торой оно было изготовлено. О высокой популярности «Винной галереи» говорит и тот факт, что для ее работы ежедневно использовалось почти 800 кг льда и не менее 5 000 бокалов для вина, которые находились постоянной ротации.

Кроме того, на базе электронной платформы Fenavin 2019 работала система предварительного планирования встреч и переговоров, благодаря которой каждый из зарегистрированных участников выставки мог через личный кабинет организовать встречи с владельцами виноделен и руководителями DO.

Коммерческие результаты выставки превзошли все ожидания организаторов. По предварительным оценкам, FENAVIN 2019 может похвастаться более чем 495 000 коммерческих контактов между представителями виноделен и винного бизнеса. Это на 20,47% больше, чем на предыдущей выставке в 2017 году. По самым скромным подсчетам, объем договоров, заключенных в Сьюдад-Реаль с 7 по 9 мая, может достигнуть 54 миллионов евро.

Как рассказал президент Совета Сьюдад Реаль и по совместительству президент оргкомитета FENAVIN Хосе Мануэль Кабальеро (José Manuel Caballero), выставка по своему экономическому потенциалу и значимости стала не только крупнейшей в Испании, но и вошла в один ряд с ведущими европейскими винными форумами.

В работе выставки Fenavin 2019 приняли участие представители компаний-импортеров, торговых сетей и HoReCa из России и СНГ. В состав делегации, поездка которой была организована компанией INVEREST вошли 25 специалистов винного рынка из крупнейших городов России, 5 из Казахстана, 3 из Беларуси, по 2 человека из Азербайджана и Армении и по одному из Узбекистана, Киргизстана и Грузии.

