

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8 (36)
ОКТАБРЬ-НОЯБРЬ 2019

СОБЫТИЯ



Tre Bicchieri World Tour прибывает в Москву

25 ноября в Москве, в Дерио Mall, в рамках мирового турне Tre Bicchieri World Tour состоится самая большая дегустация итальянских вин в России. В ней примут участие только вина, получившие наивысшую оценку винного гида Gambero Rosso 2020.

На торжественном открытии в 14:00 выступит главный редактор гида Марко Сабеллико, а редактор гида «Лучшие итальянские рестораны» Лоренцо Руджери вручит награды в номинациях «Лучший ресторан», «Траттория», «Пиццерия».

С 14.30 до 20.00 будет продолжаться гала-дегустация лучших итальянских вин – победителей рейтинга. Специальные участники дегустации в этом году – Консорциум Chianti DOCG и Консорциум по защите Prosecco DOC. В рамках программы состоятся три мастер-класса:

– Дегустация, посвященная самому продаваемому игристому вину в мире – Prosecco DOC;

– Дегустация вин Chianti – лучше-му воплощению сорта винограда Санджовезе;

– Дегустация лучших вин 2020 года, которые были удостоены специальных премий.

Никакая другая дегустация не сравнится с Gambero Rosso по строгим критериям отбора вин. После остановки в России мировое турне продолжится в феврале и марте Американской неделей с четырьмя мероприятиями в Чикаго, Нью-Йорке, Сан-Франциско и Лос-Анджелесе.

(Окончание на стр. 3.)

АНТонио САРАЙВА: «МЫ ПРОТИВ ТОГО, ЧТОБЫ НАС ЛИШАЛИ СВОБОДЫ ВЫБОРА!»

Во время визита в Россию, организованного Международным эногастрономическим центром, Москву и Санкт-Петербург впервые посетил винодел, президент Ассоциации производителей портвейнов (AEVP) Антонио Сарайва (Antonio Saraiva). Сегодня эта организация объединяет 19 ведущих виноделов, производящих 93 % портвейна, выпускаемого в Португалии. О проблемах своей ассоциации и ее перспективах, о запланированном «омоложении» потребления, об уменьшении «градуса» портвейна и о международных миссиях по их продвижению глава AEVP рассказал в интервью газете Wine Weekly.

– В июле этого года парламент Португалии принял закон о восстановлении Casa do Douro (Каза до Дору). Вы неоднократно выступали против этой инициативы. Что Вас не устраивает в этом решении?

– Я изначально был против принятия этого закона. Casa do Douro, базирующийся в Пезо да Регуа (Peso da Régua), округ Вила-Реал, – это конгломерат производителей вин, созданный в 1932 году.

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге представят TOP Italian Wines Roadshow

27 ноября ведущий медиахолдинг Италии в области wine&food информации – Gambero Rosso проведет в Санкт-Петербурге, в историческом особняке «Дом Бергровых», TOP Italian Wines Roadshow 2019/2020, в ходе которого пройдут уникальные дегустации итальянских вин премиум-класса.

Церемония открытия начнется в 14:00 с награждения лучших ресторанов Санкт-Петербурга, которые вошли в новую электронную версию гида «Лучшие итальянские рестораны мира».

С 13:00 до 19:00 будет проходить walk-around-дегустация с участием более 60 итальянских виноделов, которые представят более 250 вин.

Деловая программа включает 4 мастер-класса под руководством главного редактора гида Vini d'Italia Марко Сабеллико и международного редактора Gambero Rosso Лоренцо Руджери.

Специальный гость дегустации в этом году – Консорциум Chianti DOCG, который подготовил расширенную программу встреч B2B и мастер-класс, посвященный лучшему воплощению сорта винограда Санджовезе – винам Chianti.

(Продолжение на стр. 2.)

IX Всероссийский саммит виноделов, который традиционно проводился в Абрау-Дюрсо, впервые прошел на площадке легендарной винодельни «Массандра» в Крыму и собрал более 1,5 тыс. гостей.

Старейшее предприятие 26 октября посетили вице-спикер Госдумы Сергей Неверов, глава Крыма Сергей Аксенов, заместитель министра сельского хозяйства РФ Иван Лебедев, сенатор от Крыма Ольга Ковитиди, депутаты Госдумы от Крыма Константин Бахарев, Андрей Козенко, Руслан Бальбек, Светлана Савченко, коллеги из винодельческих предприятий России, бизнесмены, представители крупнейших деловых организаций страны.

По словам вице-спикера Госдумы Сергея Неверова, он неоднократно был на полуострове, но «Массандру» посетил впервые. «Меня сегодня пе-

САММИТ ВИНОДЕЛОВ СОБРАЛ В «МАССАНДРЕ» 2 ТЫСЯЧИ ГОСТЕЙ



реполняет чувство гордости за предприятие, которому 125 лет, благодарности тем, кто сохранил его. Это и история, история российского виноделия, и будущее. Я несколько не сомневаюсь, что в ближайшее время, с теми темпами, которыми развивается отрасль, российское вино будет лучшим в мире», – сказал он.

В ходе саммита в Совете некоммерческой организации «Союз виноградарей и виноделов России» состоялось избрание нового руководителя. Уполномоченного при президенте России по защите прав предпринимателей Бориса Титова на посту главы совета сменил известный российский жур-

налист и винодел Дмитрий Киселёв. Важным структурным изменением стало создание президиума СВВР, в задачи которого будет входить оперативное взаимодействие с органами государственной власти по ключевым вопросам развития отрасли. В его состав вошли руководители и владельцы пяти важнейших винодельческих предприятий страны: Янина Павленко, Александр Кретов, Сергей Стороженко, Павел Титов и Александр Мечетин. Глава Крыма Сергей Аксенов, обращаясь к участникам саммита, назвал мероприятие знаковым событием для всей России, для всех виноградарей и виноделов. «Для нас большая честь, что оно впервые проходит в российском Крыму. Это отличный инструмент для того, чтобы мы проработали, проговорили правила, прежде всего, по защите нашего внутреннего рынка.

(Окончание на стр. 2.)

СОБЫТИЯ

В Санкт-Петербурге
представят TOP Italian
Wines Roadshow

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Начиная с 2007 года Gambero Rosso проводит мировое турне Top Italian Wines Roadshow, которое сразу же зарекомендовало себя в качестве стратегической платформы по продвижению разнообразия итальянских вин, заключающегося в великом наследии более 1000 местных сортов винограда.

Маршрут Roadshow 2019/2020 составлен так, что позволит исследовать некоторые из наиболее интересных международных рынков для итальянского вина. После Санкт-Петербурга дегустации Top Italian Wines Roadshow пройдут в Мехико, Майами, Калгари, Ванкувере. Финальной остановкой станет Хошимин, где мероприятие пройдет 22 мая и завершит тринадцатый тур Gambero Rosso.

В 2018 году Италия произвела 55 миллионов гектолитров вина, из которых около 20 миллионов гектолитров было продано за границу. Экспорт итальянских вин за последнее десятилетие вырос на 70% и достиг рекордной суммы в 6,2 млрд евро, что на 3,3% больше, чем в 2017 году. Экспорт итальянских вин в Россию увеличился на 4,5% в 2018 году за счет блестящих показателей сектора игристых вин и продолжает показывать устойчивый рост, благодаря высокой популярности итальянской кухни и привлекательности итальянского стиля жизни. С объемом продаж в 264 млн евро в 2018 году итальянское вино занимает лидирующие позиции в России с долей рынка 29,5%.

Программа:

14:00 - 14:30 – Торжественное открытие и церемония награждения лучших итальянских ресторанов
13:00-19:00 Круговая дегустация.
Мастер-классы:
12:00 – 13:30 – I LOVE CHIANTI
14:30 – 16:00 – Северная Италия
15:00 – 16:30 – Центральная Италия
17:00 – 18:30 – Южная Италия

Регистрация обязательна!
Получить ссылку на регистрацию:
wine@astigroup.ru

Место проведения:

«Дом Беггровых»
Адрес: Невский проспект, д. 62,
ст. м. «Гостиный Двор»



(Продолжение, начало на стр. 1.)

Он много лет буквально задыхался от долгов перед государством, сумма которых достигла 160 млн евро. Чтобы решить проблему, предыдущее правительство нашей страны подготовило план, который включал законодательные изменения, трансформирующие статус публичного права и обязательную регистрацию ассоциации в объединение частного права и добровольной регистрации. Публичный характер Casa do Douro ликвидировали в декабре 2014 года, после чего был открыт конкурс для частного управления учреждением, в котором победила Федерация обновления Дору. В мае 2016 года, уже при социалистическом правительстве, парламент одобрил создание административного комитета по урегулированию долгов и положению работников, а принятый этим летом закон «воссоздает» Casa do Douro как общественное объединение обязательной регистрации. Получается, что мы теперь обязаны советоваться с определенным учреждением и не можем сами решать, в какую организацию нам вступать. Мы против того, чтобы нас ограничивали и лишали свободы выбора.

– В одном интервью Вы назвали создание, точнее, воссоздание этой ассоциации «выстрелом в ногу» португальскому виноделию. Почему Вы так считаете?

АНТонио САРАЙВА:
«МЫ ПРОТИВ ТОГО, ЧТОБЫ НАС
ЛИШАЛИ СВОБОДЫ ВЫБОРА!»

– Потому что мы сейчас возвращаемся к системе, которая была у нас 40 лет назад, когда в стране не было демократии. Тогда вступление в нашу ассоциацию тоже было обязательным. В такой ситуации главам объединений можно ничего не делать: люди все равно будут вынуждены прийти туда – и платить. Это неквалифицированное

решение было принято не виноделами, а мнения винодельческих компаний и виноградарей даже не спросили. Я сам являюсь виноделом Douro и, помимо президентства в португальской Ассоциации производителей портвейнов, вхожу в состав Института вина Дору и Порту (IVDP) – это необходимо для получения права на субсидии. Почему

теперь я должен вступить в другую ассоциацию? Что она собирается для меня делать? Ответа на эти вопросы мне пока никто так и не предоставил.

– К каким последствиям для производителей портвейна в регионе Дору может привести нововведение?

– В нашу ассоциацию A EVP входит 93% производителей портвейнов Португалии – это их свободный выбор. А с введением нового закона, повторюсь, всем производителям придется без всякого на то желания вступить в Casa do Douro, которая теперь будет их представлять. Я тоже буду обязан вступить в эту ассоциацию, хотя и не хочу. При этом еще нужно будет платить членские взносы! Да, членство и в той, и в другой ассоциации платное, но в A EVP производители объединились добровольно. Конечно, все это беспокоит бизнес. Хочу подчеркнуть, что Дору ежегодно экспортирует продукции на 370 млн евро и приносит общий доход 555 млн. На долю 19 компаний, входящих в нашу ассоциацию, приходится 93% продаж портвейна, 35% вин DOC Douro и 20% площади виноградников Douro. Много лет наш регион был спокойным, можно сказать, безмятежным, но теперь вновь возникнет много разногласий.

(Продолжение на стр. 3.)

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Считаю, что российское вино – это лучшее вино в мире и надо его культивировать», – подчеркнул глава республики.

Винодельческий потенциал страны гости саммита смогли оценить на Всероссийской профессиональной выставке-презентации предприятий виноградарско-винодельческой отрасли, в которой приняли участие 51 винодельня и 20 компаний, выпускающих сопутствующие товары.

С идеей провести саммит в «Массандре» в прошлом году выступила гендиректор предприятия Янина Павленко. По ее словам, принимать мероприятие такого уровня – большая честь. «Я благодарна Союзу виноградарей и виноделов России за то, что приглашение наше принято. Я также благодарна правительству Крыма за поддержку в организации этого важного, имиджевого для республики мероприятия, – говорит она. – У нас очень много поводов собраться именно на крымской

САММИТ ВИНОДЕЛОВ СОБРАЛ
В «МАССАНДРЕ» 2 ТЫСЯЧИ ГОСТЕЙ

земле: 125-летие основания «Массандры», воссоединение Крыма с Россией, 5-летие которого мы отпраздновали в этом году. Для виноделов 5 лет – это очень знаковый период. Период, когда лоза вступает в активное плодоношение. То есть именно в этом году мы соберем первый полноценный урожай с виноградников



«крымской весны» – так условно мы называем поля, которые были посажены в Крыму после судьбоносного 2014 года. Воссоединение дало серьезный стимул развитию отрасли на полуострове, и я уверена, что у Крыма есть все шансы стать столицей виноделия нашей страны.

«Массандра» – старейшее предприятие России, основанное в 1894 году князем Львом Голицыным. По сей день сохраняет традиции производства вина исключительно из собственного винограда. Виноградники предприятия занимают площадь порядка 4 тысяч гектаров, которые тянутся от Фороса до Судак на 180 км. Кроме головного завода предприятие имеет 8 филиалов. Коллекция

«Массандры» является одной из самых крупных в мире (более миллиона бутылок) и самой богатой по разнообразию. Она занесена в Книгу рекордов Гиннеса. Ассортимент «Массандры» – около 100 наименований различных вин. Ежегодно они участвуют в многочисленных престижных международных и отечественных конкурсах, где уже завоевали более 200 медалей, более 10 кубков «Гран-при» и 6 кубков «Супер Гран-при».

Некоммерческая организация «Союз виноградарей и виноделов России» (СВВР) основана 30 октября 2001 г., объединяет более 200 организаций и предприятий. Среди целевых задач СВВР – поиск мер для стимулирования работы российских производи-

телей, выпускающих качественную винодельческую продукцию. Союз налаживает связи с международными организациями, осуществляя информационный обмен о применении передовых методов виноградарско-винодельческого производства, о деятельности винодельческих стран по поддержке собственных производителей на внутреннем рынке и при экспорте винодельческой продукции в другие страны.

Всероссийский саммит виноделов учрежден Союзом виноградарей и виноделов России (СВВР) в 2011 году. В 2019-м он станет девятым по счету. Ежегодно он объединяет около 1000 руководителей виноградарских и винодельческих предприятий и других официальных лиц, связанных с отраслью. В формате открытой дискуссии ведущие эксперты и представители отрасли обсуждают основные тренды индустрии, наиболее острые проблемы, делятся своими достижениями и планами на будущее.

(Продолжение, начало на стр. 1, 2.)

– А есть ли какие-то способы, чтобы отказаться от такого насильственно-го вступления?

– Нет, поскольку это закон. Парадокс: мы – демократическая страна, и в то же время используются такие принудительные меры. Поэтому я категорически против решения парламента!

– Ассоциация производителей портвейна организует серьезные мероприятия, помогает продвижению вин на международных рынках, а чем будет заниматься Casa do Douro?

– Не знаю. Знаю только, что они должны делать. Самое важное – защищать интересы производителей, пытаться помочь им улучшить условия труда, добиваться каких-то субсидий. Но я пока не понимаю, как это будет происходить. Как может помочь производителю ассоциация, являющаяся частично государственной? В Португалии существует Межпрофессиональный совет Института вина Дору и Порту, я являюсь его вице-президентом, а глава созданной сейчас Casa do Douro – тоже вице-президент этого совета. Но один из нас представляет там интересы производства, другой – торговли, а цели у сторон иногда оказываются разными, возникают противоречия... Поэтому все вопросы требуют серьезного обсуждения.

– До сих пор АЕВР получала деньги и расходовала их на продвижение продукции. А новая ассоциация, получается, может ничего не делать?

– Именно так. Особенно прискорбно, что восстановление Casa do Douro происходит на фоне спада продаж портвейна, нехватки рабочей силы, сложности на международных рынках и других проблем в нашем строго регулируемом и капиталоемком бизнесе.



– Нам необходимо остановить потерю продаж, обратить ее вспять. Но новая ассоциация никак в этом не поможет, она не решит проблем региона Дору. Никакими административными методами людей не заставишь пить больше портвейна!

– Насколько упали продажи портвейнов – Вы могли бы назвать циф-

ры? Как это выражается в денежном эквиваленте?

– Портвейн широко известен во всем мире. Среди крепленых вин это один из самых продаваемых напитков. Однако сегодня мы находимся в ситуации мирового экономического

кризиса, а портвейн – продукт не первой необходимости: если у людей стало меньше денег, то они будут покупать хлеб и молоко, а портвейна, конечно, меньше. В этом десятилетии портвейн потерял в объеме 13% (14,4 млн бутылок), правда, вырос на 4,8% по стоимости (16,7 млн евро). Сегмент же столовых вин увеличивается и в объе-

ме, и в стоимости. Эволюция DOC Douro привела в экспортном направлении к дополнительным 11,8 млн бутылок и 37,8 млн евро.

Кроме того, большой вред компаниям, занимающимся продажами продукции, приносит абсурдная ситуация с бюд-

жетом Института вина Дору и Порту, доходы которого формируются из сборов, уплаченных за сертификацию. Сейчас бюджет составляет 8 млн евро, однако он «заморожен» и не может быть использован для развития винодельческой промышленности. Достаточно изменить существующую государственную политику, чтобы исправить несправедливость, нарушающую правила конкуренции, поскольку такие налоги не ложатся на другие португальские вина. Необходимо срочно начать кампанию по продвижению потребления портвейна в Португалии и за рубежом, чтобы обеспечить большую устойчивость на международном рынке и способствовать «омоложению» потребления и обновлению потребителей.

– Нынешние неблагоприятные условия для портвейна побуждают АЕВР к активному продвижению на зарубежных рынках. Что Вы предпринимаете в этом направлении?

– Да, мы много путешествуем по миру с миссиями продвижения. Мы уже были в Монреале, в Хьюстоне, в Нью-Йорке. Сейчас вот приехали в Россию, а в ноябре едем в Данию и в Париж. Очень важно показать наши вина, рассказать об их истории, истории нашей страны.

(Продолжение на стр. 4.)



СОБЫТИЯ

Tre Bicchieri World Tour прибывает в Москву

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Другие остановки на пути турне – Мюнхен, Стокгольм, Париж, Лондон, Дюссельдорф, Зальцбург, Верона, Монреаль.

В 2018 году Италия произвела 55 миллионов гектолитров вина, из которых 20 миллионов гектолитров пошли на экспорт. Стоимость экспорта итальянских вин в 2018 году достигла рекордной цифры 6,3 миллиарда евро, а рост за последнее десятилетие составил 70%. Доля российского рынка в том же году выросла на 4,5 процента во многом благодаря блестящим результатам игристых вин.

Потребление итальянских вин в России демонстрирует устойчивый рост, чему способствует популярность итальянской кухни и стили. Италия занимает уверенное первое место в российском импорте вин с годовой выручкой 264 миллиона евро, что составляет 29,5% от общего объема импорта.

Программа мероприятия:

- 14:00 – 14:30 – Торжественное открытие и церемония награждения лучших итальянских ресторанов (Главная сцена)
- ДЕПО, Центральный вход
- 14:30 – 20:00 – Круговая дегустация (2-й этаж)
- Ул. Лесная стр. 20, м. «Белорусская»
- Мастер-классы (2-й этаж)
- 12:00 – 13:30 – Путешествие в страну грез PROSECCO DOC
- 15:00 – 16:30 – I LOVE CHIANTI
- 17:30 – 18:30 – Специальные премии VINI D'ITALIA 2020
- Регистрация обязательна! Получить ссылку на регистрацию: wine@astigroup.ru

О гиде Vini d'Italia 2020

Gambero Rosso выпустил 33-й ежегодный гид по итальянским винам, уже переведенный на английский, немецкий, китайский и японский. Путеводитель Vini d'Italia – результат работы опытной команды дегустаторов, которые путешествовали по всей Италии, включая швейцарский кантон Тичино. В путеводителе 2020 года рассматривается 2542 винодельческих предприятия и в общей сложности 22 586 вин, которым было присуждено от 1 до 3 баллов в зависимости от качества. В этом году рекордное количество, а именно 457 вин, получили «Три бокала». В лидерах традиционно винодели Тосканы, получившие 89 наград. Столь высокое количество «трехбокальных» вин вывело регион на первое место в национальном рейтинге. Путеводитель Vini d'Italia – не просто набор оценок и рейтингов, это сборник фундаментальной информации, важной для профессионалов рынка и потребителей качественных итальянских вин. Издание доступно на Apple и Amazon.

Регистрация обязательна! Получить ссылку на регистрацию: wine@astigroup.ru

19-21 августа, 2020 г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить **XXIV международную выставку «НАПИТКИ»**

19-21 августа, 2020:

- Международный дегустационный конкурс ликероводочных изделий, вин и коньяка.
- Конгресс производителей напитков с участием ведущих спикеров отрасли.
- Конкурс «Народная дегустация».
- Презентации новых продуктов.

СОУД +7(862)262-31-79, 262-26-93
E-mail: lena@soud.ru, soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

III ФОРУМ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ В КРЫМУ

25-27 ноября
ГК «Ялта-Интурист»

ИНЖИР
интересная жизнь рестораторов

ВЫСТАВКА ПОСТАВЩИКОВ ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ «ИНЖИР-ЭКСПО»

НОВОСТИ



Кубань начнет поставлять свои вина в Финляндию

Краснодарский край в 2020 году планирует начать поставлять вина в государственную торговую сеть Финляндии, являющуюся монополистом алкогольного рынка республики. Об этом сообщил руководитель Корпорации развития Краснодарского края Павел Майоров.

Ранее сообщалось, что Краснодарский край проведет переговоры об экспорте вина с монополистом алкогольного рынка в Финляндии. По данным пресс-службы администрации Краснодарского края, на прошлой неделе делегация региона презентовала кубанскую винодельческую продукцию компании АО «Алко» в рамках переговоров о сотрудничестве по экспорту. Кроме чиновников в состав кубанской делегации вошли представители кубанских производителей «Дивноморье», «Кубань-Вино», «Фанагория», «Агронова», «Мое Вино».

«Мы будем участвовать во всех международных выставках, планируем зайти в ресторанный сегмент Финляндии, есть предварительные договоренности с партнерами, надеемся, что уже в этом году кубанская винная продукция начнет появляться в Хельсинки и других городах. Планируем провести в этом году несколько презентаций в Финляндии, дегустаций в «рождественские приемы». К весне следующего года это позволит сформировать представление о том, что российское вино присутствует на европейском рынке, у госкомпаний не останется оснований не проводить закупку российского вина. Планируем, что в 2020 году кубанское вино уже будет присутствовать на торговых полках Финляндии», – сказал Майоров.

Сложность экспорта алкогольной продукции в Финляндию состоит в том, что для участия в тендерах монополиста алкогольного рынка, компании «Алко», продукция должна быть представлена на европейских рынках, при этом российские вина не настолько хорошо представлены за рубежом, основным экспортером как раз и является Краснодарский край, география поставок активно расширяется в последние годы. Поэтому для того, чтобы принять участие в тендерах, Кубани необходимо попасть в план закупок финского монополиста. При этом в Финляндии до настоящего времени никогда не осуществлялась продажа российского вина.

«Алко» может включить нас в план закупок, для этого нужно убедить компанию в конкурентоспособности продукции.



(Продолжение, начало на стр. 1 – 3.)

– На каких рынках падение наиболее заметно?

– Первым по объему (26%) для нас является французский рынок. Но там были террористические акты, потом «желтые жилеты» стали выступать – и туристы стали меньше ездить во Францию. Хотя до недавнего времени

АНТонио САРАЙВА: «МЫ ПРОТИВ ТОГО, ЧТОБЫ НАС ЛИШАЛИ СВОБОДЫ ВЫБОРА!»

она была самым популярным туристическим направлением. Поэтому и в рестораны люди ходят реже, в том числе сами французы, и портвейна продается меньше. Английский рынок по объему занимает 5-е место (его стоимость составляет 42 млн евро – 15% от выручки за рубежом), но по ценности он для нас на втором месте.

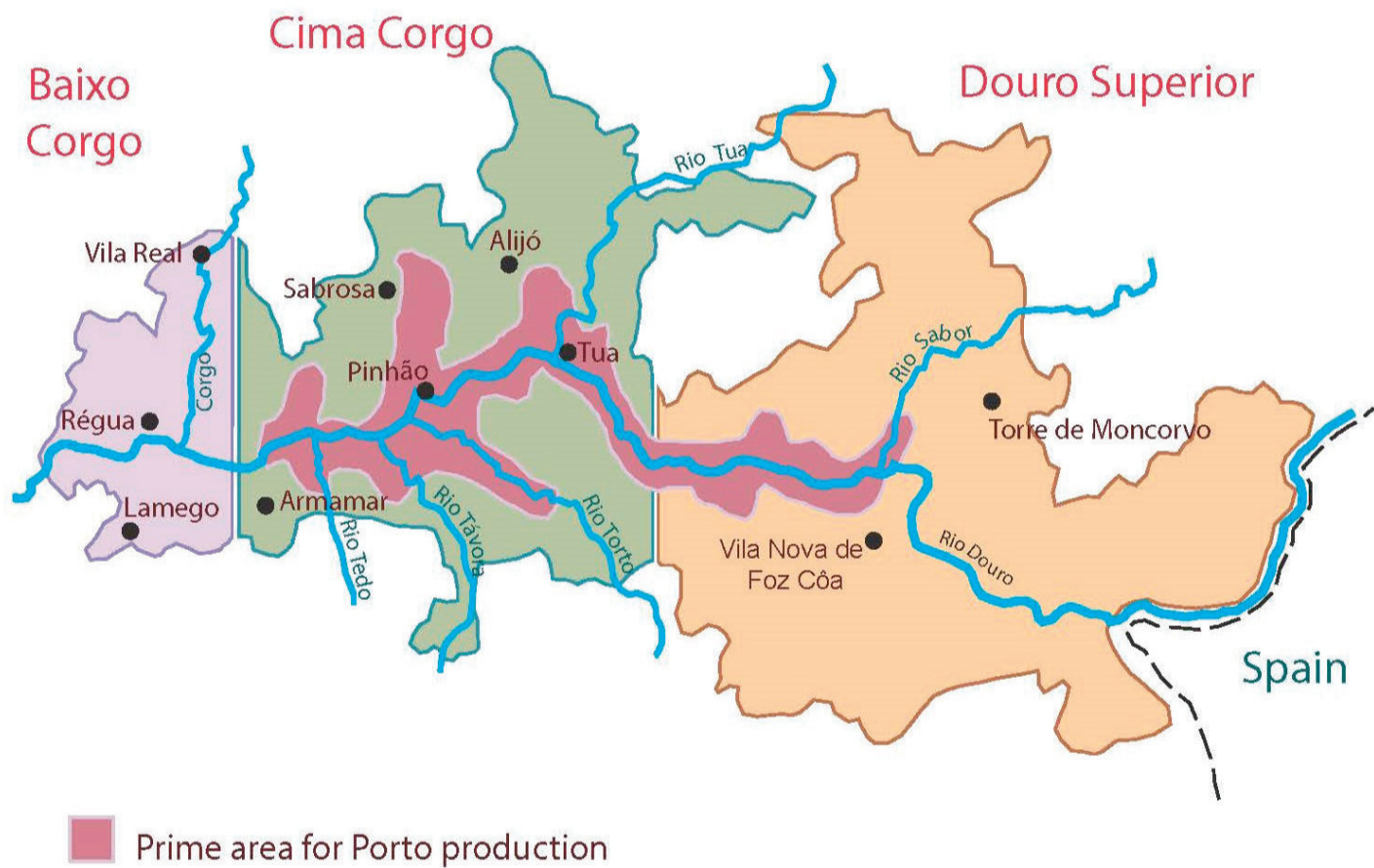
– Одно время говорили, что производители портвейна создали запасы, позволившие избежать серьезного спада на британском рынке.

– В прошлом году экспорт в Великобританию потерял в стоимости 15% – падение было более плавным, чем, к примеру, у шампанского (24%), что обусловлено увеличением запасов

дочерних предприятий и экспортеров. Кстати, до сих пор минимальный требуемый запас для винного трейдера портвейна составлял 150 тыс. л, но недавно эта цифра была сокращена вдвое – до 75 тыс. л, что должно привлечь новых продавцов. В декабре 2018 года британский рынок упал на 20%.

(Окончание на стр. 5.)

Subregions of the Douro DOC



Copyright: The Society of Wine Educators 2019

IX МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa

12-14 МАРТА 2020

RESTO *
HOTEL *
MARKET

Место проведения: Крым.
ГК «ЯЛТА-ИНТУРИСТ»

+7 (978) 900 90 90
expocrimea.com

ИСТОРИЯ ВИННОЙ ЭТИКЕТКИ
УНИКАЛЬНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ВИННЫХ ЭТИКЕТОК

- более 45 000 экз.,
- более 140 стран,
- более 100 видов напитков.

ИСТОРИЯ РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ
Уникальные материалы о виноделии
19 века в России,

- более 300 винокуров, виноделов, виноторговцев,
- более 300 старинных винных этикеток (каталог).

ПРОВЕДЕНИЕ ВЫСТАВОК ВИННЫХ ЭТИКЕТОК

- Тематические,
- Презентационные,
- Корпоративные,
- Культурные,

Контакты
Алексей Владимирович Синеев, историк виноделия
e-mail: Label-222@mail.ru
Facebook: Алексей Синеев
Skype: Sineev22

(Окончание, начало на стр. 1 – 4.)
За счет сокращения экспорта в Со-единенное Королевство 2018 год в целом закончился сокращением продаж портвейна примерно на 4%, а в этом году, согласно статистическим данным за август, английский рынок вырос в денежном эквиваленте на 24%. И хотя потребление продолжает сокращаться – налицо восстановление определенной стабильности. Однако, что будет происходить дальше, мы не знаем, и это нас очень беспокоит. Главной заботой сектора портвейна является Brexit.

Впрочем, сокращение выпуска портвейна поможет пополнить запасы вин с защищенным обозначением происхождения Douro DOC. В прошлом году в регионе производство этого вина упало, но в этом году ожидается рост. По прогнозам, из нынешнего урожая винограда в Douro смогут произвести вина на 23% больше, чем в среднем за последние пять лет.

– Мы видим Ваши активные действия в России, а какое место занимает в Вашем экспорте российский рынок?

– Пока еще небольшое – 800 тыс. бутылок. Россия входит в двадцатку крупнейших стран – импортеров наших портвейнов, и мы считаем, что у российского рынка большой потенциал.

– Традиционный портрет потребителя портвейна – это состоявшийся человек с хорошим достатком. Но Вы

говорили, что нужно целенаправленно продвигать портвейны среди молодежи – такая популяризация портвейна даже обозначена в вашей программе продвижения потребления портвейна в Португалии и за рубежом. Можете поделиться деталями этой программы? Как увлечь молодежь этим потрясающим вином?

– Портвейны очень разнообразны. Их можно разделить на категории в за-

висимости от типа выдержки, цвета, сладости, стиля и т. д. Поэтому портвейн можно использовать в огромном количестве коктейлей. Мы пытаемся выйти на рынок коктейлей и привлечь барменов. Недавно в регионе Дору проходил музыкальный фестиваль, который, как обычно происходит на подобных мероприятиях, собрал много молодежи, и на нем не было ни пива, ни крепкого алкоголя – только вина реги-

она Дору, белые и красные, портвейн и вода. Там мы готовили коктейли на основе портвейна и подавали охлажденное вино. Многие молодые люди попробовали портвейн впервые, и им все очень понравилось. Но когда мы представляем наши вина – мы всегда напоминаем о том, что пить нужно умеренно. Ведь хорошие вещи в жизни ценятся только тогда, когда их, что называется, в меру.



– Летом прошлого года было принято решение о снижении верхнего градуса портвейна. Каково Ваше отношение к этому нововведению, не нарушает ли это традицию? Все-таки за несколько веков потребители портвейна привыкли к крепости в 18–19 градусов.

– Согласно утвержденной поправке, содержание алкоголя в современных портвейнах может варьироваться от 18 до 22 градусов. Минимальная крепость (до 18 градусов) будет в ruby, tawny, белых и розовых портвейнах. Вин высшей категории это не касается – только базовых. Для особых категорий портвейнов остается крепость в 19–22 градуса. Цель этого законодательного акта состоит в том, чтобы удовлетворить растущий спрос потребителей на более легкие вина. Ассоциация AEVP совместно с Casa do Douro работала в этом направлении, проводила дегустации, и на нашем совете мы проголосовали за такое решение. Надеемся, что результат этой работы окажется успешным.

НОВОСТИ

LADOGA запустила онлайн-сервис для дегустаторов

Группа компаний «Ладоба» в рамках проекта LADOGA Wine Pro запустила сервис, позволяющий гостям презентаций вин и крепких напитков компании оставлять свои дегустационные заметки online на сайте www.lwp.ladogaspb.ru со своего смартфона. Впервые эта удобная опция была предоставлена гостям мероприятия в Петрозаводске и пока доступна в тестовом режиме только для гостей LADOGA Wine Pro Voyage в разных городах России.

После тестирования и устранения возможных недочетов ей смогут пользоваться все желающие. Сейчас при регистрации на одно из мероприятий LADOGA Wine Pro на платформе TimePad пользователь получает письмо с данными для входа в личный кабинет. После ввода логина и пароля гость может оставлять заметки к винам и крепким напиткам, представленным на винном салоне и мастер-классе. Заметки хранятся в личном кабинете и не видны другим пользователям. Автор может вернуться к своим записям в любой момент.

Для удобства поиска нужного напитка на сайте во время мероприятия на каждой бутылке наклеен QR-код, отсканировав который при помощи смартфона гость попадет в карточку данной позиции и оставляет свои заметки. Камеры iPhone могут сканировать коды, а пользователям Android мы рекомендуем установить любое бесплатное приложение для сканирования QR code.

Платформа также выполняет экологическую функцию, преследуя ответственное использование бумаги. Допустим, каждое мероприятие в среднем посещает 100 человек. На каждом из 6 стендов персонально для гостя заготовлен дегустационный буклет из 3 листов. Кроме того, на всех мастер-классах также заготовлены дегустационные листы на 40 человек. Всего 25 мероприятий. Это порядка 50 000 листов бумаги. Получается, что только в рамках LADOGA Wine Pro Voyage спасается минимум 4 дерева. А, как известно, 1 дерево выделяет столько кислорода, сколько необходимо для дыхания 3 человек.

«ИНТУРИСТ» ЗАПУСКАЕТ ПАКЕТНЫЕ ВИННЫЕ ТУРЫ В КРЫМ

Туроператор «Интурист» выводит на российский рынок внутреннего туризма новый продукт – пятидневный пакетный тур «Вина Крыма» с посещением самых известных крымских виноделен.

В рамках пятидневного тура гости смогут увидеть знаковые достопримечательности Севастополя, Инкермана, Балаклавы, Фороса, Ялты, Судака и Нового Света, посетить в рамках одного тура пять знаменитых винодельческих предприятий полуострова и продегустировать их продукцию.

В связи с растущей популярностью винных и гастрономических путешествий, развитием маршрутов «винных дорог», а также многолетним положительным опытом продаж аналогичных туров на зарубежных направлениях туроператор «Интурист» запустил новый экскурсионный пакетный тур «Вина Крыма». Винные туры расчи-



таны с вылетами из таких городов, как Москва, Санкт-Петербург, Ростов-на-Дону, Минеральные Воды, Казань, Екатеринбург, Самара, Сочи, Уфа, Новосибирск.

Винные туры в Крым доступны к бронированию с вылетом из 10 российских городов. Стоимость 5-дневного тура стартует от 28 тысяч рублей на человека с авиаперелетом, размеще-

нием в отелях, питанием и экскурсионной программой с дегустациями.

Благодатная земля Крымского полуострова является идеальной почвой для произрастания многочисленных гектаров международных и уникальных местных сортов винограда. В XIX – начале XX века в Российской империи восходит звезда промышленного крымского виноделия. Крымские вина поставляются ко двору российского императора и уже известны и признаны за рубежом. Спустя столетие виноделие Крыма переживает второе рождение. На полуострове возрождаются виноградники, открываются винодельни, оснащенные по самому последнему слову техники, крымские хозяйства выпускают новые вина, соответствующие самым высоким мировым стандартам.

Принципы винного туризма просты: пробовать вина только в местах их производства, чтобы связать в своей памяти и воображении букет и вкус

напитка с тайной его происхождения в природе, историей и духом местности. В течение 5 дней участники тура посетят винодельню Alma Valley в Альминской долине, увидят главные достопримечательности Севастополя, осмотрят пещерный монастырь святого Климента и посетят винные подвалы «Инкерманского дома классических вин», после чего отправятся в Балаклаву и совместят прогулки по набережной Балаклавской бухты и осмотр Генуэзской крепости Чемболо, храма Двенадцати апостолов и знаменитой бухты Листригонов.

Затем они побывают в шампанерии «ТерруАрт» винзавола «Золотая Балка». Далее участников тура ждет южный берег Крыма, где они увидят Форосскую церковь, Ливадийский дворец, прогуляются по набережной Ялты и совершат экскурсию по подвалам знаменитого винозавода «Массандра», отмечающего в этом году свое 125-летие.

НОВОСТИ



В Шампани отпраздновали 50-летие ASI

Французский регион Шампань стал центром празднования 50-летия Международной ассоциации сомелье (Association de Sommellerie Internationale, ASI). Более 600 сомелье со всего мира приехали на юбилейные мероприятия в Эперне и Реймс, где в 1969 году была основана ASI.

Созданная 50 лет назад группой энтузиастов из Франции и Италии, сегодня ASI объединяет 55 стран, 4 страны-наблюдателя и 6 стран-кандидатов.

На юбилейный конгресс ASI и для участия в праздничных мероприятиях, включавших экскурсии в знаменитые дома Шампани, в Реймс съехались ведущие сомелье мира. Также в рамках юбилейной программы в Les Halles Boulingrin были организованы круговая дегустация и ряд мастер-классов, посвященных винам ведущих производителей шампанского и тихих вин.

В мастер-классе по винам из коллекции Art Russe Saint-Emilion Grand Cru от Chateau La Grace Dieu des Prieurs приняли участие профессионалы из Франции, Германии, России, Швейцарии, Бельгии, Финляндии, Эстонии, Турции, Мексики. Среди участников был и Марк Альмерт (Marc Almert) – Лучший сомелье мира по версии конкурса Best Sommelier of the World 2019 года.

Марк Альмерт:

«Мне было очень интересно наблюдать за развитием вин из коллекции Art Russe 2014, 2015 и 2016 годов. Наверное, 2015 миллезим сейчас наиболее располагающий к себе, демонстрирующий наилучший баланс фруктовости и мощи. Любопытно будет следить за тем, как все три миллезима покажут себя в процессе дальнейшей выдержки».

КАК ПОРТУГАЛЬСКИЙ ПОРТВЕЙН ПОЯВИЛСЯ В РОССИИ?



10 сентября отмечался День портвейна, установленный португальским Институтом вин Дору и портвейна несколько лет назад. Почему 10 сентября? Дата эта – историческая. В этот день, 10 сентября 1756 года, маркиз Де Помбал своим декретом зарегистрировал Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (Компания для возделывания виноградников на верхней Дору). Казалось бы, ну и что? А ведь у портвейна в России многовековая и интересная история. Что же такое портвейн (Portwein)? Как и когда он попал на столы Российской империи? Кто были его истинные ценители и почитатели?

ПОРТВЕЙН (от нем. Portwein, «вино из Порто»), порто (от порт. Porto) – крепленое вино, производимое на севере Португалии, в долине реки Дору. Портвейн имеет категорию «названия, контролируемого по происхождению» – Região Demarcada do

Douro, закрепленную законодательными актами Португалии и Евросоюза. Известно, что портвейн является одним из самых строго регламентированных вин, чье качество контролируется Институтом вин Дору и Порту (IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto).

Вот как описал портвейн известный российский писатель Петр Вайль:

«В известном смысле портвейн – мужски крепкий и по-женски нежный, его можно счесть идеальным, универсальным напитком. Это вообще приближение к идеалу, в который можно попробовать погрузиться, из которого трудно, да и не хочется выходить: у камина под звуки фаду с рюмкой портвейна. Зимой в Лиссабоне».

Обратимся к исследованию ученых Центра иберийских исследований ИЛА РАН:

– У истоков российско-португальских торгово-экономических связей стоял русский царь Петр Первый. В 1723 году он издал указ о расширении международной торговли России, и в числе перспективных торговых партнеров прямо называлась Португалия, которая в тот период была ак-

тивным участником мировой торговли. В 1747–1749 годах из Португалии в балтийские порты Российской империи ежегодно приходило до 20 торговых судов. Португальские коммерсанты были важными поставщиками в Россию такого стратегического товара, как соль. Кроме того, в значительных количествах поставлялось португальское вино.

Интересно отметить, что российское правительство специально поощряло торговлю с Португалией, предоставляя купцам этой страны существенные таможенные льготы.

Петр и его сопровождающие познакомились с портвейном и имели возможность его попробовать во время своего великого посольства в Англии. Это произошло в 1747–1782 г. После этого купцы возили разовые партии портвейна по заказу вельмож и приближенных императора, но это тогда не имело массового характера.

Значимым событием в отношении винооторговли между двумя странами стало открытие в 1781 году в Санкт-Петербурге Португальского дома коммерции (Casa Portuguesa de Comercio na Russia). Инициаторами его создания были крупные португальские торговцы вином, для которых российский рынок приобретал все большее значение.

Оценивая деятельность этого учреждения, лиссабонская газета Diario de Lisboa в марте 1783 г. писала: «Дом португальской коммерции в Санкт-Петербурге столь солидный, что уже в 1782 году его оборот составил 1 миллион cruzado». Сумма по тем временам была немалая.

Основатель Португальского дома коммерции был Жозе Педру Селештину Велью (Jose Pedro Celestino Velho, 1755 – март 1802), родом был из Порту. До переезда в Россию он также занимался виноторговлей.

В 1770-х г.г. в императорских дворцах России были организованы большие погреба для хранения разнообразных вин, потребляемых императором, двором, челядью и многочисленными гостями всевозможных балов.

В 1849 г. из погребов Зимнего дворца было выпито 2064 бутылки, из них для «Его Величества» выдали 950 бутылок: 213 бутылок выпили в январе во время новогодних праздников.

Наиболее популярными марками вин среди прочих французских, мозельских и токайских вин были «Мадера» и «Порто» (Португалия).

С начала XIX века португальский портвейн уже прочно обосновался на столах тех, кто мог себе позволить его выпить в Российской империи, причем это были и дворяне, и разночинцы, и литераторы.

(Окончание на стр. 7.)



В КРАСНОДАРЕ РАССКАЖУТ ОБ ИСТОРИИ РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

30 ноября 2019 года в Краснодаре состоится Фестиваль истории российского вина, организованный Бюро «Винные истории». Гости фестиваля смогут узнать о богатой истории и традициях отечественного виноделия и продегустировать лучшие российские вина.

В программе фестиваля запланированы лекции, дегустации и мастер-классы, которые охватят различные периоды развития виноделия в России – от Древней Греции до современного этапа. Фестиваль ориентирован как на начинающих, так и на искушенных винопотребителей. Кроме того, он будет интересен любителям истории.

Сегодня российское виноделие переживает новый виток развития. Каждый год появляются новые винодельческие проекты, растет интерес



к вину и отрасли в целом со стороны потребителей. На просторах интернета, да и оффлайн, разворачиваются нешуточные баталии о будущем отечественного виноделия. А вопрос, смогут ли наши виноделы создать «великое» вино под стать выдающимся

мировым образцам, уже стал риторическим. И сегодня одна из важнейших задач отрасли – вернуть российскому вину имидж высококачественного сельскохозяйственного продукта, изготовленного из винограда, выращенного на территории России.

Но невозможно говорить о будущем и популяризировать российское вино, не зная его истории. А наши потребители гораздо лучше знают винную историю других стран, нежели российскую, и чаще всего с удивлением узнают, что история виноделия России насчитывает не одну сотню лет. Развитие винно-гастрономического туризма на Юге России способствует знакомству потребителей с российской винной историей. Но каждая отдельная винодельня рассказывает в лучшем случае об истории конкретного региона, а чаще только об истории своего хозяйства. Обобщенную информацию о российском виноделии в разных регионах и в разные периоды найти довольно сложно. Даже если задаться такой целью и промониторить интернет. Задачу собрать эту информацию в одном месте, пригласив экспертов из разных областей, и донести все это до потребителя, сопроводив дегустацией российских вин от различных вино-

делен, и поставили перед собой организаторы и партнеры Фестиваля истории российского вина. Продвижение вина через его историю, через осознание, что вино в разные эпохи становилось основой для развития региона и невидимой нитью для сохранения традиций.

Фестиваль пройдет в Краснодаре – центре самого крупного винного региона нашей страны (44% российского винного рынка). Темы лекций затронут историю всех винных регионов России и разные периоды винной истории. Конечно, за один день невозможно рассказать обо всех исторических фактах развития виноделия. Первый фестиваль даст старт серии дегустационно-образовательных проектов для винопотребителей, которые будут способствовать повышению интереса у потребителей вина к отечественному продукту.

(Окончание на стр. 7.)

(Окончание. Начало на стр. 6.)

Свое отражение портвейн нашел и в русской литературе:

В книге «Москва и москвичи» Гиляровского есть отрывок в главе «Трактиры»:

«В тот же миг два половых тащат огромные подносы. Кузьма взглянул на них и исчез на кухню. Моментально на столе выстроились холодная «Смирновка» во льду, английская горькая, шустовская рябиновка и портвейн Лева № 50 рядом с бутылкой пикона. Еще двое пронесли два окорока провесной, нарезанной прозрачно розовыми, бумажной толщины, ломтиками. Еще поднос, на нем тыква с огурцами, жареные мозги дымилась на черном хлебе и два серебряных жбана с серой зернистой и блестяще-черной ачуевской паюсной икрой».

В отрывке упоминается портвейн московского виноторговца Лева.

В XIX веке, особенно после введения в 1863 г. акцизной системы, виноторговля привозными иностранными винами распространилась по всей России. Вино перевозилось в бочках, разливалось в ренсковых погребах, винных складах и точках розничной торговли в бутылки и продавалось на розлив.

В конце XIX века в Москве работали два самых авторитетных и крупных виноторговца и винных магазина тех лет: – виноторговца Камила Филиппа Депре (1829 – 1895) на Петровке,

– виноторговца Егора Лева в Столешниковом переулке, 7.

(История обоих виноторговцев – отдельная и очень интересная тема, достаточно сказать, что К.Ф. Депре, будучи французским офицером Наполеоновской армии, оказался в Москве после поражения Наполеона, женился на русской девушке и осел в России).

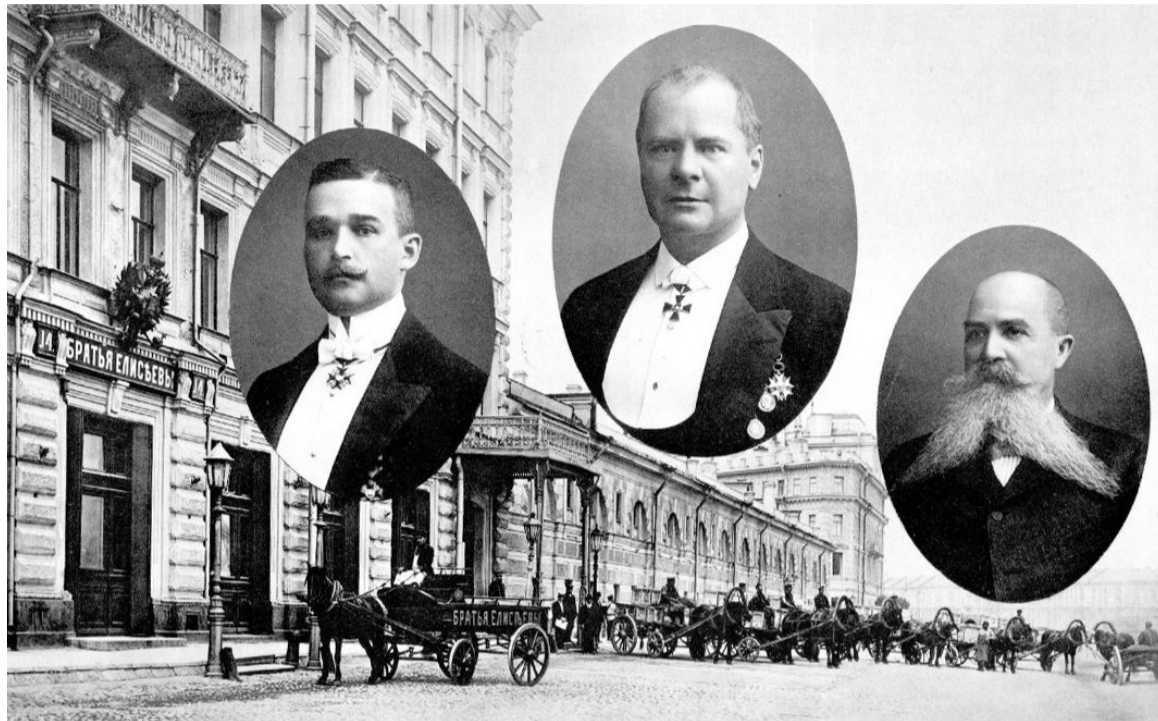
Кроме них, в Москве португальскими и другими иностранными винами торговали Рауль и Бауэр.

Торговали португальским портвейном по всей Российской империи. Отголоски наличия именно этого вина были из Псковской, Оренбургской, Енисейской, Томской губерний.

Например в Барнауле, центре Алтайского горнозаводского округа, непременным атрибутом местных ресторанов были: порто, опорто, мадейра. А

местная знать в разговорах на банкетках и балах не только хвасталась знанием марок и названий лучших европейских вин, но и могла себе позволить выписать из Португалии бочку-другую мадейры.

В Санкт-Петербурге крупнейшим импортером из Португалии и, пожалуй, самым крупным оптовым торговцем в России был Торговый дом «Братья Елисеевы».



ПРАВЛЕНИЕ.

Директор-распорядитель
Александр Михайлович
Кобылин.

Председатель
Григорий Григорьевич
Елисеев.

Директор
Сергей Кириллович
Кадков.

В 1821 г. Петр Елисеев отправился в «жаркие страны» за товаром. По дороге его корабль остановился на острове Мадейра, чтобы пополнить запасы питьевой воды и продовольствия. Петру очень понравилось местное вино. Корабль ушел дальше без хозяина, а Петр Елисеев остался на острове, желая лучше ознакомиться с процессом местного виноделия.

Несколько месяцев он набирался опыта. Обошел все островные винодельни и выжал ногами не одно ведро виноградного сока, и вскоре научился отличать «мадеру раннюю» от «мадеры скороспелой». По возвращении своего корабля, он поднялся на его борт, до отказа заполнив трюмы мадейским вином.

Вернувшись из Португалии, Петр Елисеев арендовал в Петербургской таможне помещение для приема и хра-

нения иностранных вин. А через три года он открыл на Биржевой линии, дом 14, Васильевского острова постоянную винную торговлю. Его виноторговля сразу же стала пользоваться успехом. Вина Елисеевых хранились и выдерживались в погребах, общая площадь которых составляла около семи квадратных километров. Это был целый подземный город. Хранилища были сооружены настолько грамотно,

Елисеевские погреба на Васильевском острове по праву считались одними из лучших погребов Старого Света по условиям хранения вина.

А как же относились к портвейну на «самом верху» в России?

Доподлинно известно, что к столу императора Александра II неоднократно подавалась «изумительного качества» мадера, поставляемая

что за 125 лет своего существования их ни разу не затопили ни грунтовые воды, ни наводнения. После смерти Петра Елисеевича (в 1825 г.) его сыновья приумножили славу Торгового дома «Братья Елисеевы».

С 1858 по 1877 г. Елисеевы ежегодно оптом скупали весь урожай винограда в лучших винодельческих областях Англии, Франции, Германии, Италии, Испании.

Они купили винные подвалы на острове Мадейра и в Бордо. Закупленные партии красных и белых вин после выдержки в собственных подвалах и розлива в бутылки (розлив делали вручную, до 15 000 бутылок в день), продавались в Лондон, Бордо и Нью-Йорк.

В 1860-х г.г. винные подвалы, созданные в Петербурге, были усовершенствованы.

к императорскому столу, правда, французскими negociants. А за столом императора Николая II портвейн был частым гостем, его подавали после бульона или супа.

Октябрьская революция 1917 г. надолго прервала не только торговлю портвейном и другими хорошими винами, но коренным образом сломала весь уклад производства и торговли вином. С приходом советской власти наступили совсем другие времена для виноторговли. Постепенно в СССР складывалась своя собственная культура производства портвейна, в Крыму и на Кавказе. Но это уже совершенно другая история.

Алексей Синев,
историк виноделия

(Окончание, начало на стр. 6.)

И площадка для проведения первого мероприятия выбрана неслучайно. Центр современного искусства «Типография» – место, где образование и новый взгляд на искусство лежат в основе идеологии.

Мероприятие проходит при поддержке Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края и Министерства курортов, туризма и олимпийского наследия Краснодарского края в рамках реализации проекта «Золотое кольцо Боспорского царства».

Программа фестиваля:

14.00 – 15.00 – Открытие фестиваля и работа дегустационной площадки – Большой выставочный зал

15.00 – 16.00 – Лекция: «Виноградарство и виноделие античного Боспора» – Лекторий 1

15.00 – 16.00 – Лекция: «Роль казаков в развитии виноделия России» – Лекторий 2

16.00 – 17.00 – Работа дегустационной площадки – Большой выставочный зал

17.00 – 18.00 – Лекция: «История виноделия в дореволюционный период» – Лекторий 1

17.00 – 18.00 – Лекция: «Российское виноделие сегодня» – Лекторий 2

18.00 – 19.00 – Работа дегустационной площадки и закрытие фестиваля – Большой выставочный зал.

Организаторы фестиваля:

Агентство «Событие» специализируется на проведении мероприятий форматов b2b: деловые конференции, клиентские дни, премии и конкурсы в различных отраслях. Действующий член ассоциации «Кубаньвиноградалько».

Бюро «Винные истории» – специальный проект агентства «Событие», занимающийся организацией винных мероприятий формата b2b и b2c. Разработка маркетинговых стратегий и проведение исследований для участников винодельческого рынка.

Партнеры фестиваля:

Ассоциация производителей винограда и вина Краснодарского края «Кубаньвиноградалько» была создана 6 июня 1999 года как негосударственная, добровольная, некоммерческая организация.

Ассоциация «Кубаньвиноградалько» объединяет в своем составе 23 предприятия, занимающихся производством винограда и винодельческой продукции.

Научно-методический центр виноградарства и виноделия «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова. Первый и лучший центр винного образования

в Крыму. Курс подготовки сомелье, курс виноградарства и виноделия.

Преподаватели – это признанные в своей среде винные эксперты, виноделы, практикующие сомелье.

Медиапроект «Виноголик». Производство профессионального видеоконтента для размещения в соцсетях и средствах массовой информации. За год существования проекта выпущено более 80 видеосюжетов о российских и международных мероприятиях в винной сфере.

Винный бизнес-клуб «Деловой газеты. Юг» – это площадка для встреч представителей активного бизнес-сообщества Краснодара и Краснодарского края.

Продюсерский центр «НОВОЕ РУССКОЕ ВИНО». Организация мероприятий по продвижению российских вин в России и за рубежом. Сотрудничество со всеми сегментами винного рынка с целью развития культуры продаж и культуры потребления вина в России.

НОВОСТИ



В Москве представят вина региона Дору

25 ноября 2019 года в Москве, в отеле «Ритц Карлтон» (ул. Тверская, 3), группа производителей SOUL WINES представит вина 16 винодельческих хозяйств из региона Дору на севере Португалии.

Долина Дору является одним из самых впечатляющих винодельческих регионов мира, имеющим статус всемирного наследия ЮНЕСКО. Вино здесь производится уже более 2000 лет. С XVIII века настоящим его символом стало известное сегодня во всем мире вино Porto – портвейн. А с недавних пор Дору славится и своими уникальными красными и белыми винами, имеющими свою душу и сердце и дарующими настоящим ценителям вина поистине удивительные впечатления и новые открытия.

В апелласьонах Porto DOC и Douro DOC культивируют около сотни автохтонных сортов винограда, среди которых главными являются: Турига Насьонал (Touriga Nacional), Турига Франка (Touriga Franca), Тинта Баррока (Tinta Barroca), Тинта Рориш (Tinta Roriz) и Тинта Као (Tinto Cao). Эти шесть сортов чаще всего используются в ассамбляже как крепленых, так и сухих вин.

В программе:

10:00 – 11:30 – Мастер-класс «Все о виноделии региона Дору: почва, сорта и сущность вин Дору и Порто. Вина с душой!»

Ведет мастер-класс Анжелика Субботина

11:45 – 19:00 – Встреча с производителями, дегустация вин белых, красных сухих вин региона Дору и знаменитых портвейнов.

Мероприятие адресовано профессионалам рынка вин и спиртных напитков и представителям прессы. Заявки на регистрацию профессионалов винного рынка принимаются по ссылке: <https://sopexa--soul-douro.timepad.ru/event/1107582/>

Винные дороги – новое направление маршрута «Золотое кольцо Боспорского царства». «Золотое кольцо Боспорского царства» – туристический маршрут по местам, где в античное время располагались города древнего государства. Маршрут включает 10 городов, расположенных на территории Краснодарского края, Республики Крым, Ростовской области, города Севастополя.

По вопросам участия и партнерства:

Светлана Кияшко
7-952-972-92-07
svetlana@winestories.pro

Анна Бучацкая
7-918-211-21-88
anna@winestories.pro

Подробнее о фестивале:
<http://winestories.pro>



VINHOS VERDES – ЗЕЛЕНОЕ ОЧАРОВАНИЕ ПОРТУГАЛИИ

Вина Виньо Верде сегодня пользуются огромной популярностью во всем мире. Их продажи ежегодно демонстрируют значительный рост, а объем экспорта уже достиг 40% от общего количества португальских вин категории DOC. В чем секрет такого успеха? Ответ на этот вопрос попытались найти российские винные и гастрономические журналисты, посетившие в конце октября португальский регион Виньо Верде в рамках пресс-тура, организованного Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), при содействии коммуникационного агентства «Сопекса Восток».

Знакомство с регионом началось с визита в штаб-квартиру Комиссии по виноделию DO Виньо Верде (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), которая расположена в городе Порту в историческом особняке XIX века. Этот дворец когда-то принадлежал местному бизнесмену Антониу да Силве Монтейру и в середине позапрошлого века считался «самым роскошным домом в Порту». Сегодня это главный офис виноделов Виньо Верде. Он окружен собственным парком и находится в центре города, на живописном берегу реки Дору, с которого открывается замечательный вид.

Главной целью CVRVV является постоянная поддержка производителей Vinho Verde и Vinho Regional Minho по продвижению их вин на национальном и международном рынках. в соседнем от штаб-квартиры здании расположена лаборатория CVRVV, которая проводит весь комплекс физико-химических и сенсорных исследований, необходимых для сертификации и контроля качества винодельческой продукции категории DO Vinho Verde и IG Minho. Сегодня этот исследовательский центр, основанный в 1926 году и являющийся одним из старейших в мире, оснащен самым современным оборудованием и способен проводить около 10 тыс. исследований в год. Еще одним важным направлением деятельности CVRVV стало развитие винного туризма, который приобретает для региона все большее и большее значение. Официальный визит в штаб-квартиру CVRVV завершился дегустацией вин региона Виньо Верде, представленных винодельнями Arcas, Quinta da Raza и Verçoore.

Самый большой виноградник Португалии

Что же представляет собой сегодня Виньо Верде? Это самый северный винодельческий регион Португалии, который расположен на западном побережье Пиренейского полуострова. Из-за своей близости к Атлантике он по климатическим условиям напоминает Ванкувер или Сиэтл с их пышным и зеленым ландшафтом. Согласно историческим данным, Vinho Verde

было первым португальским вином, которое экспортировалось на европейские рынки: в Великобританию, Бельгию, Германию и т.д.

В настоящее время Виньо Верде является крупнейшим винодельческим регионом Португалии, в котором работают более 19 тыс. виноградарей, а общая площадь виноградников превышает более 21 тыс. гектаров. Если учесть, что Португалия располагает 224 тыс. га виноградных насаждений, то получается, что 10% из них сосредоточены на севере страны. В Виньо Верде насчитывается 600 виноделен, выпускающих более 90 миллионов литров вина. Необходимо отметить, что почти 86% от этого объема составляют знаменитые белые вина. Для их изготовления традиционно используются автохтонные белые сорта, такие как: Альвариньо, Авессо, Азал, Аринто, Лоурейро и Трежадура.

В последние годы в регионе Виньо Верде начало активно расти производство розовых вин. Базовыми сортами винограда для них являются два местных автохтона – Падейро и Эспадейро. По данным Национального института статистики Португалии, в 2018 году объем их выпуска достиг почти 7,5 млн литров, что составляет 8% от общего количества вин, выпущенных в регионе.

Ну и, конечно же, не стоит забывать о том, что в Виньо Верде делают и красные вина. Для их производства используют преимущественно местные автохтонные сорта Алварельяо, Амарал, Борракаль и Виньяо. Наиболее традиционным блендом считается купаж 70% Виньяо и 30% Борракаля. И хотя объем их выпуска по сравнению с белыми не столь велик, их доля стабильно составляет 6% и превышает 5,6 млн литров вина.

Вина Vinho Verde издавна известны своей яркой фруктовой ароматикой, свежестью и невысоким содержанием алкоголя, что делает их одними из самых универсальных вин, которые прекрасно сочетаются с большим количеством блюд кухни самых разных стран. Поэтому стоит ли удивляться, что их продажи по всему миру постоянно растут. Сегодня на экспорт в более чем в 100 стран мира уходит 55% вин, производимых в регионе Виньо Верде. К слову, это около 40% из общего количества португальских вин категории DOC (кроме Мадейры и Порту), которые поставляются сегодня на международные рынки. Крупнейшими рынками сбыта вин Виньо Верде являются США, Германия, Франция, Бразилия и Канада. Достаточно хорошая динамика продаж также наблюдается в Великобритании, Швейцарии и Польше.

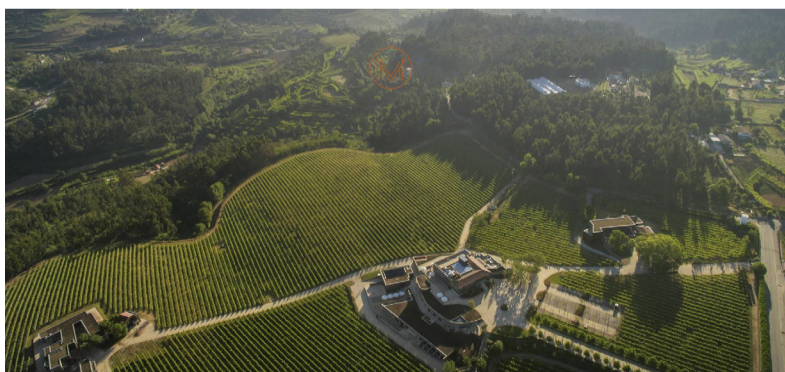
Россия пока не входит в 8 крупнейших стран – импортеров вин Виньо Верде. Однако, по мнению руководства Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, наша страна обладает хорошим потенциалом, о чем свидетельствует постоянное увеличение продаж в течение нескольких последних лет. Если 5 – 6 лет назад вина Виньо Верде были мало представлены в России, то сегодня в ассортиментном портфеле практически каждой компании-импортера имеется как минимум 2 – 3 наименования вина из этого региона. При этом необходимо



отметить, что высокое качество этих вин в сочетании с очень конкурентоспособной ценой в значительной мере повышают перспективы вин Виньо Верде на российском рынке.

Жемчужина Виньо Верде

Знакомство с регионом началось с посещения настоящей жемчужины Виньо Верде – винодельни Quinta da Aveleda. Она расположена в субрегионе Соуза, в тени роскошного многовекового парка, который хранит историю нескольких поколений семьи Гуэдес и является настоящим шедевром мирового садово-паркового искусства. Еще в XIX веке Мануэль Педро Гуэдес покинул столицу и полностью посвятил себя своему поместью в Пенафиеле и развитию винодельни Quinta da Aveleda. Кстати, здесь же расположена семейная резиденция, в которой до сих пор проживает семья Гуэдес. Виноградники словно обнимают парк и поместье Quinta da Aveleda и являются его гармоничным продолжением. Из 100 га, которые принадлежат этому поместью, 40% площади отведено под сорт Альвариньо. На 2-м месте с 25% располагается Лоурейру, на третьем – Фернан Пиреш (20%). Оставшиеся 15% занимают виноградники, на которых выращивают сорт Аринто. Кроме того, семья Гуэдес принадлежит несколько виноделен в различных регионах Виньо Верде, а также самая продаваемая в мире марка португальского белого вина Casal Garcia.



5 звезд для винного туриста

Из Соузы мы переместились в соседний субрегион Виньо Верде – Амаранте, где оказались в настоящем раю для винных туристов, а если точнее – в роскошном 5-звездочном отеле Wine Experience Hotel – Monverde. Он расположен в самом центре ви-

винный погреб, в котором можно найти настоящие сокровища: редкие вина или ограниченные выпуски, некоторые из которых не имеют аналогов.

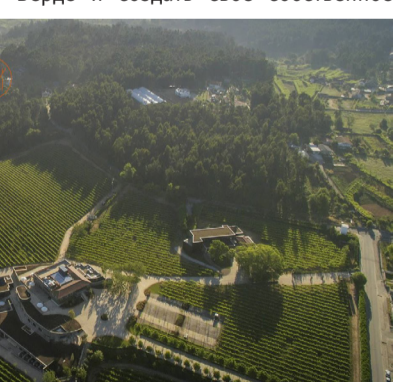
На границе с Галисией

Следующий день подарил нам знакомство с первой столицей Португалии – городом Гимараеш, который включен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. И даже проливной дождь, который сопровождал нашу группу в течение первой половины дня, не смог испортить впечатления от этого прекрасного города. После посещения Гимараеша участники пресс-тура в Виньо Верде сделали остановку в Amandio Galhano Wine Center (EVAG). Этот научный и дегустационный центр CVRVV расположен в субрегионе Лима и владеет своими собственными виноградниками Campos de Lima. Там удалось продегустировать не только вина, представленные винодельнями Casa das Hortas, Quinta Amares и Casa de Oleiros, но и попробовать виноград, из которого эти вина были сделаны.

В конце поездки нам удалось добраться до самого северного винодельческого региона Виньо Верде – Монсао и Мел-



гаса (Monção e Melgaço), который расположен вдоль границы Португалии и Испании. Нам удалось побывать на одной из самых известных виноделен региона – Quinta de Soalheiro. С террасы ее дегустационного зала, расположенного на вершине высокого холма, можно увидеть соседнюю испанскую Галисию. В португальском Мелгасу вина Soalheiro являются своеобразным международным эталоном для вин из винограда сорта Альвариньо. в 1974 г. владелец этой винодельни Жоау Антонио Сердейра одним из первых посадил лозы Альвариньо в этом приграничном регионе, добившись в итоге мирового признания. Сегодня Soalheiro руководят его дочь Мариа Жоао и сын Луиш Сердейра, которые не только успешно продолжают дело, но и очень активно экспериментируют. Кроме классических вин, которые считаются едва ли не лучшими на севере Португалии, Луиш, как главный винодел, делает еще и игристые, и выдержанные на осадке, и даже органические вина. Для выдержки он использует бетонные чаны в форме яиц, терракотовые емкости, различные типы бочек. Так же творчески он подходит и к процессу купажирования вин. Одним из его ближайших хитов может стать бленд нетрадиционного для этих краев Пино Нуара, местного красного автохтона Виньяо и классического Альвариньо! Хотя вряд ли стоит удивляться тому, что с таким креативным подходом к виноделию и другие новинки от Луиша Сердейра принесут ему множество наград самых престижных конкурсов.



вино с неповторимым ароматом, вкусом и этикеткой, оформленной в вашем стиле.

Кроме того, винная карта ресторана Monverde позволит каждому гостю совершить путешествие по огромному винному миру Португалии, а изысканное меню познакомит с многообразием португальской кухни. Те же, кто предпочитает уникальные коллекционные вина, может посетить специальный

С 19 по 21 октября в Болонье в Palazzo Re Enzo, проходила выставка Enologica-2019, организованная Enoteca Regionale Emilia Romagna. В этом мероприятии приняли участие 105 виноделен из всех провинций региона Эмилия Романия. В этом году организаторы мероприятия сменили концепцию, сделав акцент на продвижении винного туризма и гостеприимства, которые являются основополагающими элементами развития местных территорий.

На 3 дня центральный зал исторического Палаццо Ре Энцо превратился в «виртуальную» Виа-Эмилию, пройдя по которой можно было попробовать практически все вина, которые производятся в Эмилии Романии. Среди них как уже известные Альбана и Санджовезе из Романии, Пиньолетто Колли Болонезе, Ламбруско, Гуттурнио из Пьяченцы, так и огромное множество вин из автохтонных сортов, таких как: Пагадебит, Фамоза, Фортана, Чентезимино, Ува Лонганези и многих других.

В рамках нового формата Enologica-2019 в течение трех дней посетители выставки имели возможность принять участие в образовательной программе Via Emilia Cooking and Wines Talk. Кураторами и спикерами этого проекта выступили Лука

ЧЕМ ЗАПОМНИТСЯ ENOLOGICA-2019?

Гардини и Адуа Вилла. Via Emilia Cooking and Wines Talk представляет собой серию мастер-классов от самых известных поваров Эмилии Романии в сочетании с дегустациями самых известных вин региона для отраслевых журналистов, компаний-импортеров, рестораторов и отельеров.

К примеру, на семинаре Rose Emilian Way, который был посвящен игристым розовым винам региона Эмилия Романия и организован совместно с национальной ассоциацией Le Donne del Vino, шеф-повар ресторана Acqua Pazza (Болонья) Франческо Карбони представил свое авторское блюдо Via Emilia State 9. По его словам, это блюдо является данью уважения кухне Via Emilia. Вот как прокомментировал свое блюдо сам шеф-повар: «Отправившись из Римини с его морем, мы берем макрель, моллюсков и креветки. Двигаясь далее, мы добавляем лук-шалот из Форли. Добравшись до Болоньи, в качестве основы блюда



мы используем pasta all'uovo tirata al matarello, что в переводе на русский означает яичную пасту, свернутую с помощью скалки. После остановки в Модене в блюдо добавляется местный бальзамический уксус, а по дороге между Реджо Эмилии и Пармой – знаменитая пармская ветчина. А завершает гастрономическую поездку по Via Emilia добавление тыквы из Пьяченцы.

На другом семинаре, посвященном винам Пиньолетто, который провела Адуа Вилла, своим кулинарным мастерством в Международный день повара блистала Сильвия Коттафави из ресторана Ristretto (Модена). На суд винных журналистов и экспертов она представила свое блюдо Passatello sop ragu faaona. Это паста, состоящая из панировочных сухарей, яиц и тертого сыра пармезан. Обычно она готовится в курином бульоне, но Сильвия приготовила ее в бульоне из цесарки. К пасте подавалось ragu, приготовленное из филе цесарки с морковью, луком и сельдереем, с добавлением соли, перца и розмарина.

«Стратегия Enoteca Regionale Emilia Romagna всегда направлена на поддержку производителей и продвижение вин Эмилии Романии, территория которой представляет собой неверо-

ятное сочетание искусства, культуры, традиций, уникальной природы и гастрономии, которые способны удовлетворить все потребности самого требовательного туриста», – сообщил на открытии Enologica-2019 президент Enoteca Regionale Emilia Romagna Пьерлуиджи Шолетте.

«Винный туризм, а вместе с ним и гостеприимство, которое всегда отличало нас, представляет для нашего региона важную возможность, на которую Enoteca Regionale Emilia Romagna сделала ставку и инвестировала в развитие ресурсов, идей, контента и медиакоммуникаций. Прием, в сочетании с профессионализмом, является ключевым моментом, с помощью которого мы можем изменить ситуацию как на национальном, так и на международном уровне. Предоставляя качественные услуги туристам, которые все чаще выбирают Эмилию Романию для проведения своего отпуска, наши винодельни получают реальную возможность повысить свое благосостояние, а их гости благодаря вину, еде и Emilia Romagna Style – незабываемые впечатления от отдыха», – сказал в своем выступлении директор Enoteca Regionale Emilia Romagna

Александр Смирнов



НОВОСТИ



«Абрау-Дюрсо» усиливает свое присутствие на рынке travel retail

Группа компаний «Абрау-Дюрсо» стала единственным представителем российского виноделия на крупнейшей ежегодной международной выставке в области travel retail – Tax Free World Exhibition (TFWA), которая прошла в Каннах (Франция) с 29 сентября по 4 октября. На стенде компании были представлены все линейки, входящие в портфель ГК «Абрау-Дюрсо», в том числе коллекция тихих вин «Винодельни Ведерников».

Развитие в сегменте travel retail – одна из стратегических задач «Абрау-Дюрсо». Уже более пяти лет продукция компании представлена в магазинах Duty Free крупнейших российских аэропортов. В 2019 году ГК «Абрау-Дюрсо» начала сотрудничество с компанией Gebr. Heinemann, занимающей одну из лидирующих позиций на рынке международного travel retail. Теперь вина «Абрау-Дюрсо» будут представлены и в зарубежных магазинах сети Heinemann Duty Free.

«Магазины Duty Free отбирают для своего ассортимента лучшее из лучшего со всего мира. Поэтому наличие продукции Русского винного дома «Абрау-Дюрсо» в таких магазинах – это не только экономически выгодно, но и почетно. В стратегические планы ГК «Абрау-Дюрсо» на ближайшие несколько лет входит активное расширение присутствия в магазинах Duty Free стран Европы, Ближнего Востока и Азии. Участие в таких международных выставках, как TFWA, – логичный шаг на пути к этой цели и возможность представить нашу продукцию всем мировым операторам Duty Free, укрепив позиции на рынке travel retail», – комментирует президент Группы компаний «Абрау-Дюрсо» Павел Титов.

TFWA (Tax Free World Exhibition) – это самое масштабное международное событие в сегменте travel retail. Основная цель выставки и проводимых в ее рамках мероприятий – развитие партнерских отношений между поставщиками и сетями и представление интересов участников отрасли. Первая выставка прошла еще в 1985 году, и с тех пор TFWA остается флагманом среди аналогичных мероприятий. Выставка проходит ежегодно и собирает экспертов со всего света. В ней принимают участие представители более чем 500 компаний и 3000 элитных марок алкоголя, парфюмерии, косметики, ювелирных украшений, часов, одежды и предметов декора. Чтобы стать участником выставки, компании проходят строгий отбор экспертной комиссии.

О ВИНЕ

VINOETCETERA

без придыхания

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

Представляем Вашему вниманию 1-й выпуск «Каталога крымских винных этикеток», выпущенных за период с 1896 по 1986 год.

Данный каталог поможет вам определить как историческую ценность, так и рыночную стоимость этикеток. Этикетки оценены в рублях, исходя из их средней стоимости в крымских Клубах коллекционеров и на интернет-аукционах.

В этом выпуске представлено около 1000 иллюстраций этикеток и более 3000 цен.

Каталог предназначен для коллекционеров, краеведов, музейных работников, искусствоведов, художников, дизайнеров и широкого круга читателей.

Объем – 200 страниц, Тираж 1000 экз. Цена каталога 1000 рублей.

По вопросам приобретения обращаться: smaltsin@yandex.ru

КАТАЛОГ КРЫМСКИХ ВИННЫХ ЭТИКЕТОК

1 ВЫПУСК 1896-1986

С. Л. Мальцин

КРЫМСКОЕ ВИННОЕ ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ ТАВРИЧЕСКИЙ

Анго

Даже самые отчаянные почитатели сицилийских вин не способны запомнить классификацию местных терруаров. Более того – некоторые из 23 островных DOC неизвестны даже местным жителям! Между тем диапазон апелласьонов ширится, «доки» множатся и качественного сицилийского вина, скажем прямо, с каждым годом становится больше. О том, так ли уж нужны подробные территориальные уточнения и вносят ли новые наименования большую ясность в происхождение винограда, мы говорили с виноделами юга острова – теми, кому выпало право ставить на этикетку слова Cerasuolo di Vittoria, единственного в Сицилии DOCG.

Победа Виттории

Несмотря на то что вина тут производили с античных времен, у вин Cerasuolo есть точная дата рождения – 1606 год. Мать-основательница города Виттория, графиня Виттория Колонна Энрикес, раздала сотне крестьян земли с единственным условием – чтобы они выращивали на них виноград. Очень скоро эти вина стали известны далеко за пределами острова: благодаря большому содержанию спирта (14–16 градусов), вино в бочках хорошо переносило транспортировку, например, в Англию.

В 1973 году регион производства Cerasuolo di Vittoria президентским указом получил статус DOC, а тремя десятилетиями позже 169 гектаров апелласьона по соседству с Рагузой были возвышены до наименования DOCG. Согласно правилам производства, эти вина делаются минимум из 50% Неро д'Авола, а количество другого разрешенного сорта – Фраппато – не может быть меньше 30%. К большому неудовольствию виноделов, название «черазуоло» (считается, что оно созвучно cerasa, черешня), встречается в Италии в еще одном регионе – Абруццо, где словом «черазуоло» называют сочные и густые розовые вина из местного сорта Монтепульчиано. На Сицилии же это вина исключительно красные – полнотелые, сухие, гармоничные, с мягкими танинами, с ароматами вишни, красных ягод, сливы и граната.

Владелица Valle dell'Acate, грациозная и словоохотливая Газтана Джакано хорошо помнит вино своей юности – тогда черазуоло было неприязнительным, светлым, простым, цветочным и легким, как молодое божоле, и делалось исключительно из вишневого на вкус и цвет Фраппато. Позднее «для солидности» в него стали добавлять Неро д'Авола – кто немного, а кто по широте души не жалел и половины на blend.

«Сейчас подобное творчество называют «стилевым разнообразием», – смеется Газтана, – а тогда это был форменный хаос». Впрочем, с добавлением Неро д'Авола вино и в самом деле облагородилось – приобрело структуру, стиль, характер и долгую жизнь. В 2005 году решили, что больше 70% процентов Неро д'Авола в blendе – уже перебор. Сама же Газтана благообразно придерживается формулы «50 x 50». Ее вино Igi da Igi не просто DOCG, а еще и Classico. и вдобавок – Сици с пропитанных железом рыжих почв. Его по всем канонам выдерживают не меньше 18 месяцев в бутылке – чтобы два сорта окончательно интегрировались

СИЦИЛИАНСКАЯ ЗАЩИТА, ИЛИ ВИТТОРИЯ – ЭТО ПОБЕДА!



Сальво Фоти из Gulfi

и «прониклись» друг другом. На рынок оно поступает лишь через пять, а то и шесть лет выдержки в бутылке. Таким образом, сейчас в руки любителей вина попадет урожай только 2013 года.

Фраппато – сорт чрезвычайно важный для Газтаны. Им на винодельне с 2003 года занимается пьемонтский консультант Карло Казавекья. Он работает на Сицилии два десятка лет и считает, что Фраппато близок по стилю не тосканским, а именно пьемонтским сортам – тому же, как ни странно, Неббиоло. По мнению пьемонтца, апелласьон Фраппато в районе Рагузы вполне может стать следующим DOCG.

«Фраппато – самый важный сорт винограда в этой части Сицилии», – согласен с Газтаной Акиле Алессе, хозяин поместья Terre di Giurfo, по профессии врач-гематолог, у которого вина действительно «в крови». Его хозяйство было одним из первых, где начали серьезно заниматься этим апелласьоном Виттории и винами черазуоло. «Потому что они – особенные, исключительно из этой части острова, и потому что их немного: нас всего 20 производителей в зоне DOCG».

Черазуоло Maskaria от Terre di Giurfo, произведенное в стальных чанах, – живое вино с землистыми нотами и яркими ароматами вишни, с отличной кислотностью. Вторая версия, Maskaria Barricato, как следует из названия, делается с участием больших дубовых бочек. В нем больше сливовых, перечных, бальзамических, шоколадных, табачных и кожаных тонов. «Своими двумя винами я хочу подчеркнуть, что мы делаем Фраппато именно из Виттории. Поскольку его можно производить, например, и в Марсале

– наше вино более свежее, а фруктовость в нем выражена куда ярче, чем в других. Я думаю, что идею черазуоло покупатели понимают лучше, чем вина Этны», – утверждает Акиле Алессе.



Газтана Джакано из Valle dell'Acate

Ставка на терруар

Для Маттео Катания, владельца предприятия Gulfi, главным для вин черазуоло является не Фраппато, а все-таки Неро д'Авола. «По правилам DOCG, мы можем добавлять до 70% этого сорта, и мы этим пользуемся, поэтому почвы должны быть пра-

вильными, и работать с виноградом надо уметь, если вы хотите получить что-то действительно выдающееся. Неро д'Авола быстро теряет свои ароматы, поэтому мы добавляем к прессованным ягодам целые, что напитывает их кислородом и позволяет сохранять свежесть винограда дольше», – говорит глава Gulfi.

Все виноградники хозяйства находятся внутри апелласьона Cerasuolo di Vittoria DOCG, однако производить больше престижного blendа Фраппато-Неро д'Авола владелец Gulfi не хочет. Его цель – не вина черазуоло, а работа над отдельными крью для Неро д'Авола. Почему? Начнем с того, что Маттео считает название сорта неправильным. «Придет время, – говорит он, – когда во всем мире будут заказывать не Неро д'Авола, а «росси ди Пакино», или просто «пакино», как сегодня в ресторанах просят бутылку

не Шардоне, а, к примеру, Мерсо или Монраше». Деревня Пакино, полагает он, уникальное место, где сходятся тектонические плиты Африканского и Европейского континентов, – идеальный терруар для Неро д'Авола. На его виноградниках несколько крью: элегантный с вулканическими нотами в глинистой контраде – Буфалеффи; аристократичный с морскими нотами, в песчаном – Сан Лоренцо; мощный и необузданный с красных гравийных почв – в Маккари...

«Для нас самих было большой неожиданностью узнать, что мы способны производить превосходные качественные вина», – пожимает плечами Маттео. Он, замечу, немного лукавит: его отец Вито много времени проводил во Франции. В 90-е годы консультантом компании работал бургундский мастер Пьер-Мари Гийом, чью эстафету сегодня принял замечательный Сальво Фоти. Именно тогда в лексиконе владельцев появились слова «сбалансированность и гармоничность», а на виноградниках появились участки крью, не требующие ирригации. Именно французский винодел заложил в голову

Вито Катания идею о том, что Пакино для Неро д'Авола станет такой же известной точкой на карте, как деревня Шабли для Шардоне. Сейчас названия всех крью помещены на этикетки вин Gulfi.

Нет сумбуру на этикетках!

Сосед Маттео, известный тосканец Филиппо Маццеи, владелец 21 га островной земли, с этой концепцией категорически не согласен, несмотря на то что он целиком разделяет философию крью (хотя сам маркиз предпочитает привычное ему слово Selezione). В прошлом году он полностью завершил восстановление своего сицилийского поместья Zisola: «Нам важно подчеркнуть, что мы из Ното, вот почему на наших этикетках написано Noto DOC». Однако более детализированная классификация, по его мнению, разочаровывает конечного потребителя: «Самая сумбурная в мире этикетка – бургундская. Мало кто способен запомнить все это нагромождение наименований. Вот почему как участник консорциума Assovini Sicilia я всегда настаивал на том, чтобы к названиям Cerasuolo di Vittoria, Elogo или, скажем, Noto непременно бы добавляли слово Sicilia. Это внесло бы большую ясность в малоизвестные широкой публике названия. К счастью, мои предложения были приняты, и с 2016 года уже несколько регионов начали добавлять слово «Сицилия» к названию на этикетке. Это хорошо подспорье для потребителей, которые пьют вина со всего мира и в географии разбираются плохо».

Владельцы Feudi dei Pesciotta (хоть здесь и делают отличное Cerasuolo di Vittoria DOCG, этикетку для которого разработал дизайнер Джамбаттиста Валли) большинство вин выпускают под маркой IGT Terre Siciliane. Они объясняют такой подход тем, что «инновации, которые прославили хозяйство, зачастую не вписываются в рамки DOC». Не секрет, что именно эта винодельня по совету великого Джакомо Такиса начала выращивать на Сицилии Пино Нуар, первой произвела пассито из Семейона и Гевюрцтраминера. По мнению владельцев, Сицилию нужно рассматривать скорее с точки зрения климатических зон, нежели мозаики апелласьонов. Добавлю, что большинство вин Feudi dei Pesciotta уходит на экспорт в США и Китай, где дизайнерские этикетки продаются куда лучше, чем названия малоизвестных DOC.

О том, будет ли в дальнейшем этикетка сицилийских вин более простой или пойдет по извилистому бургундскому пути, мы говорили и с Антонио Бенанти – президентом Консорциума вин Этны, в котором 126 участников. Он считает, что путаница – неизбежное сопровождение итальянских вин. Однако подход к классификации у него совершенно иной. «На Этне мы идем по пути уточнения, ставя на этикетку название контрады: вина Этны, по сути, бутиковые, их немного, они дороги, и они адресованы тем, кто понимает, что он пьет. Мы знаем: разные склоны дают разные вина. Сейчас мы работаем над детальной картой Этны, рассказываем, где находится та или иная контрада. А это значит, что в будущем этикетка вин Этны будет еще более сложной».

Татьяна Гаген-Делкрос



Франческо Маццеи

КАКИЕ ВИНА ПОЛУЧИЛИ НАГРАДЫ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА ИМЕНИ ГОЛИЦЫНА?

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ВИННЫЙ
КОНКУРС ИМЕНИ
ЛЬВА ГОЛИЦЫНА 2019



24 – 25 октября в Крыму, на территории легендарной винодельни «Массандра», в рамках IX Всероссийского саммита виноделов прошел первый ежегодный Международный винный конкурс имени Льва Голицына. Мероприятие было приурочено к 125-летию винодельческого предприятия «Массандра», созданного князем Л.С. Голицыным. В конкурсе, который прошел по правилам Международной организации винограда и вина (OIV), приняли участие более 70 отечественных и зарубежных виноделов.

ленко. – Жюри предстоит оценить вина 70 отечественных и зарубежных предприятий из 20 стран мира.

Конкурс прошел в преддверии главного отраслевого события года – IX Всероссийского саммита виноделов – 24 и 25 октября. Его итоги были подведены в день самого саммита – 26 октября. В этот же день состоялось торжественное вручение наград – это «большое золото», «золото», «серебро» и «бронза». Также в рамках конкурса были выбраны лучшие отечественные вина, произведенные из российского винограда, в семи номинациях: «Лучшее красное вино», «Лучшее белое вино», «Лучшее игристое (шампанское) – классическое», «Лучшее игри-

– Это всемирно известный судья, один из ведущих винных экспертов в мире Оз Кларк из Великобритании, Мастер Вина, винный эксперт, которая выступает в качестве консультанта международных компаний, специализирую-

2020 году, первыми винами, которые торжественно заложат в ниши для хранения, станут победители I Международного винного Конкурса имени Льва Голицына. Все эти мероприятия приурочены к двум юбилейным



НОВОСТИ

Кто победил на конкурсе Spirits Experts Challenge-2019?



16 октября 2019 года в Санкт-Петербурге, в отеле Courtyard by Marriott Vasilievsky, состоялся 2-й открытый конкурс экспертов по крепким алкогольным напиткам Spirits Experts Challenge 2019, участие в котором приняли 25 человек из Санкт-Петербурга и Москвы. По результатам отборочных соревнований, в финал вышли Алексей Баранок, Марина Тонкова, Вероника Вильчик.

В итоге победителем II Открытого конкурса экспертов по крепким алкогольным напиткам Spirits Experts Challenge 2019 стала сомелье ресторана «Чабрец» Вероника Вильчик из Санкт-Петербурга. Подарком для нее стал сертификат на образовательное путешествие в Финляндию, где она побывает в компании KYRO Distillery, которая выпускает крафтовый джин.

Второе место завоевал Алексей Баранок («Академия сомелье»). Напомним, что год назад Алексей также выступал в финале и был третьим. Третье место жюри присудило Марине Тонковой («Винный шкаф», школа вина «Миллезим»). И лишь пятидесятибалла не хватило для выхода в финал Денису Юрченко («Винный базар», Москва), который в общем конкурсном зачете стал 4-м.

В рамках конкурса также состоялась выставка крепких спиртных напитков Spirits Expo 2019, на которой генеральный спонсор конкурса – компания «Ладога» – представила свои лучшие бренды крепкого алкоголя. На выставке также свою продукцию представили спонсоры и партнеры конкурса: компании «Центробалт», «Игристые Вина», L-Wine. Во время работы салона состоялись образовательные семинары от спонсоров и партнеров проекта, компаний «Ладога» и «Центробалт».

Кроме того, 16 октября в рамках деловой программы конкурса состоялась семинар от Института вин Германии (DWI). Его тема: «Германия без рислингов и шпетов». Провела семинар Master of Wines Романа Эхенспергер (Romana Echensperger), которая представила Германию (которую чаще всего ассоциируют, прежде всего, с этими двумя сортами) с совершенно неожиданной стороны. Благодаря ей участники совершили увлекательное путешествие по разным сортам и регионам, а также продегустировали уникальные сети немецких вин, как представленных в России, так и совершенно новых для нашего рынка.



Как рассказала генеральный директор ГУП РК «ПАО «Массандра» Янина Павленко, для участия в конкурсе было представлено около 400 образцов из России, Франции, Испании, Италии, Венгрии, Армении, Австралии, Израиля, Македонии, Марокко, Абхазии, Болгарии, Грузии, Молдовы, Чили, ЮАР и других стран.

«Я благодарю всех, кто решил принять участие в этом большом празднике вина. Активность винодельческих предприятий превзошла все наши ожидания, – рассказывает Янина Пав-

стое (шампанское) – резервуарное», «Лучшее природно-сладкое вино», «Лучшее ликерное вино», «Лучшее коллекционное вино».

В жюри конкурса вошли авторитетные международные и российские эксперты, энологи, независимые критики, специалисты в области виноделия. «Из 16 членов жюри 8 – это гости нашей страны из Великобритании, США, Франции, Германии, Финляндии и других стран. Нам удалось собрать действительно звездную команду судей, – рассказывает Янина Павленко.

щихся на продажах винодельческой продукции, предметов роскоши, а также предприятий ресторанного бизнеса Аннетт Скарф (Великобритания-Сингапур), первая Мастер Вина в Финляндии, авторитетный эксперт в области шампанского, главный редактор единственного в мире издания, полностью посвященного шампанскому, Эсси Авеллан и многие другие, чьи имена известны во всем мире», – говорит гендиректор «Массандры».

Для прозрачности конкурса и объективности присуждения наград на роль председателя организационного комитета был приглашен независимый эксперт, судья международных конкурсов, руководитель группы «АЛКО-ЭКСПЕРТ» Юрий Юдич. Также вместе с ними работали независимые наблюдатели: генеральный директор СРО «Ассоциация Винодельческий Союз» Борис Катрюхин, председатель совета ассоциации СРО «Виноградари и виноделы» Юлия Пархоменко, президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров, а также директор СРО «Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина» Дмитрий Волошенко. Кроме того, в «Массандре» состоялась презентация проекта новой галереи знатоки. Она будет открыта в

даты: 125-летию винной сокровищницы России – «Массандры» и 5-летию воссоединения Крыма с Россией.

«Массандра» – одно из старейших предприятий России, основанное в 1894 году князем Львом Голицыным. По сей день сохраняет традиции производства вина из собственного винограда. Виноградники предприятия занимают площадь порядка 4 тысяч гектаров, которые тянутся от Фороса до Судака на 180 км. Кроме головного завода включает 8 филиалов. Ассортимент «Массандры» – около 100 наименований различных вин. Ежегодно они участвуют в многочисленных престижных международных и отечественных конкурсах, где уже завоевали более 200 медалей, более 10 кубков «Гран-при» и 6 кубков «Супер Гран-при». Коллекция «Массандры» является одной из самых крупных в мире (более миллиона бутылок) и самой богатой по разнообразию. Она занесена в Книгу рекордов Гиннеса.

С подробными результатами первого ежегодного Международного винного конкурса имени Льва Голицына вы сможете ознакомиться здесь:

<http://visitmassandra.su/wp-content/uploads/2019/10/>

Итоги-I-Международного-вино-го-конкурса-имени-Льва-Голицына-1.pdf

ЛУЧШЕЕ ВИНО РОССИИ

	Оценка	Наименование	Производитель
Лучшее моносортное игристое вино России (шампанское) – классическое 2019 года	89,67	РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БРЮТ БЕЛОЕ «БЛАН ДЕ БЛАН ТЕМЕЛИОН ВИНТАЖ»	AGRICULTURAL COMPANY «SAUK-DERE» LTD
Лучшее игристое вино России (шампанское) - классическое 2019 года	85,40	ИГРИСТОЕ ВИНО БРЮТ БЕЛОЕ С ЗНМП «СЕННОЙ» ВЫДЕЖАННОЕ «ФАНАГОРИЯ. 2016»	ОАО АРФ «FANAGORIA»
Лучшее игристое вино России (шампанское) - резервуарное 2019 года	86,25	ИГРИСТОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ «ЗБ ВАЙН МОСКАТО»	ООО АГРОФИРМА ЗОЛОТАЯ БАЛКА
Лучшее белое вино России 2019 года	87,40	ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» СУХОЕ БЕЛОЕ «АЛИГОТЕ» УРОЖАЯ 2018 ГОДА, «АВТОРСКОЕ ВИНО»	ГУП РК «ПАО «МАССАНДРА»
Лучшее красное вино России 2019 года	88,40	КАБЕРНЕ СОВИньОН РЕЗЕРВ	Винодельня Бельбек
Лучшее природно-сладкое вино России 2019 года	87,60	«МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ ДИВНОМОРСКОЕ 2016»	LLC «DIVNOMORE» (USADBA DIVNOMORSKOE)
Лучшее ликерное вино России 2019 года	93,60	ВИНО ЛИКЕРНОЕ «КИЗЛЯРСКОЕ ДЕСЕРТНОЕ»	ООО «НПП «ВИСКИ РОССИИ»
Лучшее коллекционное вино России 2019 года	89,40	РИСЛИНГ АЛЬКАДАР	ООО «ИНКЕРМАНСКИЙ ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН»

НОВОСТИ

Кто стал лучшим
сомелье Москвы?

27 октября на III Московском кубке сомелье выбрали лучшего сомелье Москвы 2019. Лучшим сомелье стала Светлана Добрынина – сомелье ресторана «Китайская грамота». Второе и третье места разделили Владимир Косенко и Евгения Назимова. Конкурс был организован Российской ассоциацией сомелье, совместно с Московской ассоциацией сомелье.

В работе жюри приняли участие самые именитые люди винного мира России: Александр Фомичев, Артур Саркисян, Павел Кравченко, Татьяна Пахмутова Манн, Роман Сосновский, Алексей Соловьев, Андрей Ушаков, Дмитрий Журкин, Ольга Ляшук.

Председателем жюри выступил президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров. Ведущим финала стал Евгений Богданов.

Для участников и гостей были организованы мастер-классы от компании L-WINE и «Ладога». Победитель XIX Российского конкурса получил заслуженную награду: золотой значок Московской ассоциации сомелье, кубок и почетный диплом за 1-е место.

В рамках конкурса прошел «Салон сомелье», в котором приняли участие более 25 партнеров: лучшие производители вин, топовые виноторговые компании, авторитетные иностранные бренды. Салон посетили более 400 гостей. Генеральным партнером конкурса выступила компания L-WINE.

Партнеры конкурса: Beluga group, «Алианта», Ramon Bilbao, «Кубань вино», Alma Valley, Premier Wine, «Ладога», «Лев Голицын», «Инкерман», «Фанагория», Goldberg, Chef&Sommelier, Dausuz, Barline и др.



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.

ИТОГИ I МЕЖДУНАРОДНОГО ВИННОГО КОНКУРСА
ИМЕНИ ЛЬВА ГОЛИЦЫНА 24 - 25 ОКТЯБРЯ 2019 ГОДА

		Категории:		Количество образцов	Наград на категорию (30%)
			Всего:	388	116
		КАТЕГОРИЯ I. ИГРИСТЫЕ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ КЛАССИЧЕСКИМ СПОСОБОМ		35	10
		КАТЕГОРИЯ II. ИГРИСТЫЕ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ РЕЗЕРВУАРНЫМ СПОСОБОМ			
		КАТЕГОРИЯ III. ТИХИЕ ВИНА ИЗ НЕАРОМАТИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА		248	74
		КАТЕГОРИЯ IV. ТИХИЕ ВИНА ИЗ АРОМАТИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА		24	7
		КАТЕГОРИЯ VI. ПРИРОДНО-СЛАДКИЕ ВИНА, в том числе ледяные вина и вина из винограда позднего сбора		13	3
		КАТЕГОРИЯ VII. ЛИКЁРНЫЕ ВИНА		26	7
Оценка	Наименование	Год урожая	Производитель	Страна	
КАТЕГОРИЯ I. ИГРИСТЫЕ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ КЛАССИЧЕСКИМ СПОСОБОМ					
Золото					
1	89,67	РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БРЮТ БЕЛОЕ «БЛАН ДЕ БЛАН ТЕМЕЛИОН ВИНТАЖ»	2012	AGRICULTURAL COMPANY «SAUK-DERE» LTD	Россия
2	85,40	ИГРИСТОЕ ВИНО БРЮТ БЕЛОЕ С ЗНМП «СЕННОЙ» ВЫДЕРЖАННОЕ «ФАНАГОРИЯ. 2016»	2016	ОАО АРФ ФАНАГОРИЯ	Россия
3	85,20	«БЛАН ДЕ БЛАН»	2015	LLC «DIVNOMORE» (USADBA DIVNOMORSKOE)	Россия
Серебро					
4	84,50	ИГРИСТОЕ ВИНО ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ С ЗНМП «СЕННОЙ» ВЫДЕРЖАННОЕ «ФАНАГОРИЯ. 2016»	2016	ОАО АРФ ФАНАГОРИЯ	Россия
5	83,40	«ГРАНД КЮВЕ»	2015	LLC «DIVNOMORE» (USADBA DIVNOMORSKOE)	Россия
6		РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ КОЛЛЕКЦИОННОЕ БЕЛОЕ ЭКСТРА БРЮТ «НОВЫЙ СВЕТ. КЮВЕ»		АО ЗШВ «НОВЫЙ СВЕТ»	Россия
7	82,80	ВИНО ИГРИСТОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ ПОЛУСУХОЕ БЕЛОЕ «МУСКАТ ЕССЕ» ТЗ «ЕССЕ»	2014	ООО «ВК САТЕРА»	Россия
8	82,40	ВИНО ИГРИСТОЕ ЗГУ ДОЛИНА ДОНА «ПУХЛЯКОВСКИЙ»	2017	Студия вина «Галина»	Россия
9	82,40	ИГРИСТОЕ ВИНО ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ С ЗНМП «СЕННОЙ» ВЫДЕРЖАННОЕ «БЛАН ДЕ НУАР. МЕНЬЕ»	2017	ОАО АРФ ФАНАГОРИЯ	Россия
10	82,20	Абрау-Дюрсо Имперал Брют Винтаж ЗГУ 2016	2016	PJSC ABRAU-DURSO	Россия
КАТЕГОРИЯ II. ИГРИСТЫЕ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ РЕЗЕРВУАРНЫМ СПОСОБОМ					
Золото					
1	86,25	ИГРИСТОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ «ЗБ ВАЙН МОСКАТО»	2018	ООО АГРОФИРМА «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»	Россия
2	85,00	ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ МУСКАТНОЕ «СЕВАСТОПОЛЬСКОЕ» С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» ТМ «СЕВАСТОПОЛЬСКОЕ ИГРИСТОЕ»	2018	SEVASTOPOL WINERY	Россия
Серебро					
3	83,40	ИГРИСТОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» СУХОЕ БЕЛОЕ «АВ. АВ МОЛОДОЕ»	2018	ООО «АПК МИЛЬСТРИМ - ЧЕРНОМОРСКИЕ ВИНА»	Россия
4	83,20	ИГРИСТОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ РЕГИОН ВЕНЕТО БРЮТ БЕЛОЕ «ПРОСЕККО МЕНЕСТРЕМО ВАЛЬДОБЬЯДЕНЕ СУПЕР	2019	Шенк Италия СПА	Италия
5	82,60	Игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Шато Тамань»	2018	ООО «Кубань-вино»	Россия
6	82,00	ИГРИСТОЕ ВИНО БРЮТ БЕЛОЕ С ЗГУ «КУБАНЬ. ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ» ВЫДЕРЖАННОЕ «ФАНАГОРИЯ. BLANC DE BLANCS. БЕЛОЕ ИЗ БЕЛОГО»	2018	ОАО АРФ ФАНАГОРИЯ	Россия
7	82,00	ИГРИСТОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» БРЮТ БЕЛОЕ «ШАРДОНЕ БАЛАКЛАВА» («CHARDONNAY BALAKLAVA»)	2018	ООО АГРОФИРМА «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»	Россия
КАТЕГОРИЯ III. ТИХИЕ ВИНА ИЗ НЕАРОМАТИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА					
Золото					
1	89,40	РИСЛИНГ АЛЬКАДАР	1975	ООО «ИНКЕРМАНСКИЙ ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН»	Россия
2	88,40	КАБЕРНЕ СОВИньОН РЕЗЕРВ	2015	Винодельня Бельбек	Россия
3	88,25	«МЕРЛО ДИВНОМОРСКОЕ 2015»	2015	LLC «DIVNOMORE» (USADBA DIVNOMORSKOE)	Россия
4	88,20	ВИНО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО НАИМЕНОВАНИЯ СУХОЕ КРАСНОЕ «КАБЕРНЕ-САПЕРАВИ-КРАСНОСТОП ФАНАГОРИИ»	2017	ОАО АРФ ФАНАГОРИЯ	Россия
5	88,20	КАГАН	2018	Усадьба Саркел	Россия
6	87,40	ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КРЫМ» СУХОЕ БЕЛОЕ «АЛИГОТЕ» УРОЖАЯ 2018 ГОДА, «АВТОРСКОЕ ВИНО»	2018	ГУП РК «ПАО «МАССАНДРА»	Россия
7	87,20	ВИНО ЗАЩИЩЕННОГО НАИМЕНОВАНИЯ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ СУХОЕ КРАСНОЕ «СЕРИКИС СЕПАС ВИЕХАС МОНАСТРЕЛЬ»	2018	БОДЕГАС МУРВИЕДРО	Испания
8	87,20	ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ «КУБАНЬ» СУХОЕ КРАСНОЕ «САПЕРАВИ» GUNCO WINERY	2017	ООО «ГУНЬКОВВ»	Россия
9	87,20	ВИНО СТОЛОВОЕ СУХОЕ БЕЛОЕ «ДОМ ЗАХАРЬИНЫХ»	2016	ООО «Дом Захарьиных»	Россия
10	87,00	«АШТА ЛАША» БЕЛОЕ	2018	ООО «Вина и Воды Абхазии»	Абхазия
11	87,00	Вайра Барбера д'Альба Супериоре	2015	Vajra	Италия
13	86,80	«СИРА ДИВНОМОРСКОЕ 2016»	2016	LLC «DIVNOMORE» (USADBA DIVNOMORSKOE)	

С подробными результатами Первого ежегодного Международного винного конкурса имени Льва Голицына вы сможете ознакомиться здесь: <http://visitmassandra.su/wp-content/uploads/2019/10/Итоги-I-Международного-винного-конкурса-имени-Льва-Голицына-1.pdf>