

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8(73)
Ноябрь 2023

СОБЫТИЯ



В Ростове представили лучших сомелье юга России

18-19 ноября 2023 года в Ростове-на-Дону, в отеле Hyatt Regency, Российская ассоциация сомелье впервые провела конкурс «Южный кубок сомелье» и дегустационный «Салон сомелье».

По итогам двухдневных соревнований, победителем «Южного кубка сомелье» стал Кирилл Чернов (компания ISSI Spirits) из Воронежа. Второе место занял Максим Нагачин (ресторан «Беллуччи») из Ростова-на-Дону. Третий результат показал Ярослав Цыбин (винный бар Verite) из Рязани.

Победитель и призеры конкурса, а также участники, набравшие наибольшее количество баллов, получили право участвовать в 23-м Российском конкурсе сомелье, который состоится в 2024 году в Москве. В число тех, кто поборется за звание лучшего сомелье страны, вошли: Данил Боев (ресторан «Море») из Сочи, Георгий Федоров (винный бар Vuchо) из Липецка, Екатерина Лапина (независимый участник) из Ставрополя,

(Продолжение на стр. 3)

АНДРЕЙ КУЛЬКО: «МИССИЯ ЮВК – СОЗДАВАТЬ ВИНА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ»

27 октября исполнилось 20 лет со дня основания «Южной винной компании», история которой, по сути, отражает основные вехи развития современного российского виноделия. О том, каким был этот путь и какие задачи предстоит решить в перспективе, газете Wine Weekly рассказал директор филиала АО МПБК «ОЧАКОВО» «Южная винная компания» (ЮВК) Андрей Кулько.

– Расскажите, пожалуйста, с какими результатами ЮВК встретила свой юбилей?

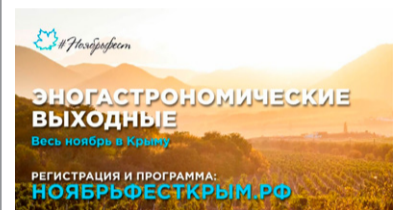
– Сегодня «Южная винная компания» – это современное винодельческое предприятие Краснодарского края, в станице Вышестеблиевская, с производственной мощностью 16 тыс. тонн перерабатываемого ежегодно винограда. Мы выпускаем не только обычные, но и резервные и коллекционные вина с длительной выдержкой в бочках из французского, американского, кавказского и венгерского дуба.

Материал для этих вин собирается поздней осенью из максимально зрелых гроздей винограда. На всех этапах производства, начиная с работы на виноградниках и заканчивая розливом, с помощью современного оборудования обеспечивается тщательный лабораторный контроль за качеством, что позволяет отражать в винах первозданную сортовую чистоту, мощное тело и структуру.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



#Ноябрьфест в Крыму уже посетили более 10 тыс. гостей

С 15 по 19 ноября на эногастрономических выходных #Ноябрьфест, которые в течение этого месяца проводятся в Крыму, побывали более 10 тыс. гостей. На период проведения дегустаций виноделами было представлено 2 тонны вина.

За прошедшие 5 дней ноября также состоялись 60 бесплатных мастер-классов и экскурсий, проведены уроки по изготовлению сувениров из винных пробок, работала школа рисования винных натюрмортов. В это же время были проведены битва шефов, многочисленные лекции от сомелье, слепые дегустации и винные квизы.

Отдельной программой гостям были предложены тематические дни, проходившие с 15 по 19 ноября: «Вино и кино», «Вино и живопись», «Вино и музыка», «Вино и искусство», «Вино и гастрономия». Эти мероприятия, проводившиеся на винодельческих и туристических объектах Ялтинского, Баяхсарайского и Судакского регионов, собрали жителей и гостей полуострова, лучших виноделов, рестораторов, фермеров и организаторов событий Крыма.

(Продолжение на стр. 2)

В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ПОБЕДИТЕЛЕЙ «КУБКА АВВР»

9 ноября на Втором Российском винодельческом конкурсе объявлены итоги Первого ежегодного винного конкурса «Кубок АВВР», учрежденного Ассоциацией «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (АВВР), и вручены награды победителям.

Для отбора лучших вин России, по итогам 2023 года, ассоциация выбрала формат «лига чемпионов». Право номинировать образцы на участие в «Кубке АВВР» предоставлялось организаторам ведущих конкурсов и рейтингов российских вин. Согласно регламенту «Кубка АВВР», организаторы каждого конкурса или рейтинга номинировали по 20 позиций на



основе результатов своего конкурса/рейтинга, плюс 5 образцов свободной номинации.

После отбора вин – участников конкурса Центральная дегустационная комиссия АВВР, состоящая из винных

экспертов, научных деятелей отрасли, руководителей производств и виноделов, провела слепую дегустацию при помощи оценочной системы WINEINCOGNITO, разработанной компанией RATINGTELLING.

Вина-победители распределились по 5 номинациям: «Белое», «Росийское Шампанское», «Крепленое», «Красное» и «Сладкое». Оргкомитет конкурса принял решение исключить в 2023 году из списка номинаций категорию «Розовое», поскольку не было подано ни одной позиции розовых вин.

При подведении итогов оргкомитет конкурса столкнулся с ситуацией, когда в каждой номинации разница между участниками насчитывала буквально сотые доли балла. В связи

с этим шаг оценки был изменен до 0,5 пунктов. Так, почти в каждой номинации, кроме «Гран-при», мы получили более чем одного лауреата в каждой из категорий наград. Ожидаемо, наибольшее количество конкурентов на место оказалось в номинации «Красное».

По итогам проведения слепой дегустации, одно из вин получило наивысший балл от большинства членов Центральной дегустационной комиссии АВВР. Поэтому решением оргкомитета конкурса была создана отдельная номинация «Выдающееся».

С полным списком победителей можно ознакомиться на сайте АВВР по ссылке:

<https://rvwa.ru/20231110/975084.html>

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

#Ноябрьфест в Крыму уже посетили более 10 тыс. гостей

Главное событие #Ноябрьфеста с дегустациями вин от 14 ведущих винодельческих хозяйств Крыма прошло 18 ноября на территории Центра винного туризма WINEPARK в Ялте. Музыкальным подарком всем присутствующим стало выступление группы «Рондо» и Александра Иванова. В то же время на винодельческих предприятиях Крыма проходили «Дни открытых дверей», в ходе которых состоялось 40 обзорных экскурсий. Для гостей проводили выставки живописи, мастер-классы, лекции об истории виноделия, дегустации и концерты. Программа «Дней открытых дверей» еще продолжается и будет завершена в последние выходные ноября. Подробнее об этих мероприятиях Вы сможете узнать на сайте: ноябрьфесткрым.рф

Все это стало совершенным новым вариантом досуга для гостей полуострова, подчеркнув тем самым, что отдых в Крыму возможен в любое, даже самое ненастное время года. Как отметил министр курортов и туризма Республики Крым Вадим Волченко на встрече с журналистами федеральных и региональных СМИ, ноябрь в Крыму – не менее подходящее время для путешествий, чем лето с его теплым морем и пляжами. «Для дегустаций, как гастрономических, так и винных, осенний, зимний и весенний периоды подходят идеально. Это повод приехать в Крым путешествовать, посетить винодельни, попробовать продукцию, вместе с этим посетить местные достопримечательности, прогуляться по набережным и паркам», – сказал Вадим Волченко.

Кроме развлекательной программы #Ноябрьфест традиционно уделяет внимание деловой программе. В этот раз на площадке Центра винного туризма WINEPARK прошло заседание с участием представителей НИИ «Магарач», на котором участники обсудили стратегию развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации на период 2025-2030 годов и плановый период до 2050 года. Концепция проведения недель эногастрономии в Крыму #Ноябрьфест была разработана Министерством курортов и туризма РК и одобрена согласно целям Национального проекта «Туризм и индустрии гостеприимства».

АНДРЕЙ КУЛЬКО: «МИССИЯ ЮВК – СОЗДАВАТЬ ВИНА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

За два десятилетия нам удалось сформировать на наших виноградниках коллекцию сортов винограда, которые идеально сочетаются с климатическими и почвенными особенностями местного терруара. Так, в последние годы среди наших красных сортов фаворитом стал Мерло. Здесь, на песчано-глинистых почвах между двух морей, этот виноград чувствует себя как дома, на его малой родине в Бордо. К тому же наши виноградники находятся на одной 45-й параллели, что говорит о благоприятных условиях для выращивания винограда.

На протяжении 20 лет «Южная винная компания» следует своей миссии – создавать вина высокого качества по доступной цене. За эти годы нам удалось значительно повысить качество наших вин, а также улучшить узнаваемость бренда. На всех этапах производства, начиная от закладки виноградной лозы и заканчивая розливом вин в бутылку, ведется строгий контроль качества. Проводится постоянная работа по внедрению инновационных технологий как на виноградниках, так и на винодельне. За прошедшие годы были построены новые цеха, создан парк дубовых бочек для выдержки вин, закуплено новое современное оборудование. Кроме того, в 2019 году был запущен цех по производству масла из виноградной косточки.

– Какой из этапов развития ЮВК, на Ваш взгляд, был самым сложным? Благодаря чему удалось преодолеть возникшие сложности?

– Самыми сложными для нас стали годы, на которые оказали влияние внешнеполитические факторы, а также пандемия коронавируса. Но благодаря слаженной работе коллектива ЮВК и поддержке президента АО МПБК «ОЧАКОВО» Алексея Андреевича Кочетова со всеми сложностями нам удалось справиться.



– Как Вы оцениваете качество урожая нынешнего года? Каких вин ожидаете, какие могут получиться лучше, какие чуть хуже?

– В этом году винодельческое производство ЮВК переработало более 9000 тонн винограда. Благодаря солнечной погоде виноградари смогли вырастить зрелый виноград очень хорошего качества. Это даст возможность выпустить вина урожая 2023 года с высоким качеством и с большим потенциалом, что позволит производить элитные выдержанные и коллекционные вина.

– Какова сегодня площадь виноградников ЮВК? Какие сорта винограда на них высажены?

– На данный момент площадь виноградников составляет 1485 га, где 60% отдано под красные сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Саперави, Молдова и Цимлянский черный. На остальной площади растут белые сорта: Рислинг

Рейнский, Шардоне, Пино серый, Пино белый, Первенец Магарача и Виорика. В целом у нас в коллекции не только классические европейские сорта винограда, но и сорта советской селекции.

– Планирует ли ЮВК высаживать новые виноградники? Если да, то какой будет их площадь и какие сорта планируете закладывать на новых виноградниках?

– Ежегодно мы высаживаем более 100 га новых виноградников. К примеру, в этом году было заложено 100 га лоз Мерло. В целом же в наших планах ежегодная закладка виноградников с современными и перспективными сортами.

– Вы ориентируетесь на производство доступных по цене вин с оптимальным соотношением цены и качества. Сколько у вас сегодня линеек вина для разных секторов рынка?

– Да, безусловно, мы ориентируемся на производство доступных вин. На данный момент в ассортиментной линейке ЮВК имеется более 15 наименований вин эконом-сегмента. Приоритетной задачей ЮВК является удовлетворение различных покупательских предпочтений, поэтому в ассортименте ЮВК также присутствуют и премиальные линейки – такие, как RESERVE, выдержанные белые, красные сортовые и купажные вина в среднем ценовом сегменте, а также вина категории премиум с длительной выдержкой в дубе и с ограниченным объемом выпуска. Всего насчитывается 9 линеек вин различных направлений.

Наши вина неоднократно завоевывали награды как в России, так и за рубежом. Так, в частности, эксперты «Винного гида России» признали вина ЮВК одними из лидеров рынка в ценовой категории до 1000 рублей,

В МОСКВЕ СОСТОЯЛСЯ САММИТ ВИНОДЕЛОВ

В рамках Российского винодельческого форума состоялся Саммит виноделов, на котором подвели промежуточные итоги деятельности Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР), а также обсудили предстоящие проекты и планы.

«Саммит – это хороший формат для того, чтобы оценить, что из себя представляет АВВР. 29 ноября будет два года с момента создания ассоциации. И важно посмотреть на себя, наметить новые пути, записать их, сконцентрироваться и продолжать их реализовывать», – подчеркнул модератор саммита, исполнительный директор ФСРО АВВР Алексей Плотников.

Данными работы АВВР за последний год поделился председатель правления ФСРО АВВР Дмитрий Киселев.



По состоянию на 1 ноября 2023 года к АВВР присоединились 33 новых члена, общее число достигло 194. Также выросла площадь виноградных

насаждений членов АВВР – до 61,3 тыс. га (+5 тыс. га), по данным Минсельхоза.

Еще одним важным этапом стало со-

здание двух новых виноградо-винодельческих советов: «Ставрополье» и «Дагестан», а также:

- принято Положение о новом виноградо-винодельческом совете района «Кубань. Таманский полуостров».
 - созданы два новых комитета терруаров: «Дивноморское» и «Южный берег Тамани»
 - утверждены дополнительные стандарты качества «Крым», «Кубань» и «Ставрополье»
 - выданы 53 сертификата АВВР.
- Кроме того, в текущем году активно развивалась нормативно-законодательная база, в частности, был узаконен порядок выдачи паспортов виноградных насаждений (ПВН) на портале АВВР. Еще одним принятым решением стала поправка о выдаче федеральных специальных марок, содержащих знак «Вино России». Приоритетными направлениями для

работы АВВР в предстоящем году является развитие территориального деления виноградопригодных земель, разработка и утверждение дополнительных стандартов качества, продвижение бренда «Вино России», развитие портала АВВР, защита внутреннего рынка от демпинга недружественных стран.

Подробнее о портале АВВР рассказал Алексей Плотников. Ресурс продолжает развиваться, он призван упростить работу с отчетностью, систематизировать данные и проследить за качеством и прозрачностью производства винограда и вина.

Организаторами РВФ выступают Фонд «Росконгресс» и Ассоциация «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» при поддержке Правительства Российской Федерации. Соорганизатор – Россельхозбанк.

подтвердив отличное соотношение цены и качества. Всего за прошедшие 20 лет вина ЮВК были награждены 158 медалями на российских и международных выставках и конкурсах в Сеуле и Гонконге, Таджике и Берлине, Лондоне, Париже и Пекине, а также удостоены Гран-при.

– Осенью 2021 года ЮВК вывела на рынок премиальные линейки вин «Германасса» и «Тирамба». Насколько успешно они закрепились на рынке и каковы сегодня результаты их продаж?

– За период с 2021 по 2023 год данные вина уже успели себя зарекомендовать самым лучшим образом, неоднократно получив высокие оценки винных критиков и сомелье, а также став призерами различных конкурсов. Данные вина имеют ограниченную серию выпуска и относятся к высокому ценовому сегменту, поэтому их продажи нельзя назвать потоковыми. Они нашли своего покупателя среди настоящих ценителей вин в секторе HORECA, в алкогольных бутиках, а также в фирменных магазинах «ОЧАКОВО».

– Каких еще новинок можно ожидать в ближайшее время? Что это за вина, когда их ожидать и какой будет их стоимость?

– До конца 2023 года мы планируем выпустить премиальное вино, которое было создано специально к 20-летию юбилею компании. Также в планах на 2024 год стоит задача выпустить минимум 4 наименования купажных сортовых вин в среднем ценовом сегменте, а также расширить линейки доступных вин в ценовом диапазоне ниже среднего.

– Какая проектная мощность у вашего завода? Если не ошибаюсь, ЮВК способна выпускать до 20 млн



бутылок в год? Насколько сегодня загружено ваше производство?

– Проектная мощность завода рассчитана на переработку более 16 тысяч тонн винограда. На данный момент оборудование цеха розлива загружено не на полную мощность. За счет заключения новых контрактов на 2024 год планируется увеличение объемов выпускаемой продукции.

– Планируется ли в ближайшее время продолжать модернизацию производственной инфраструктуры ЮВК?

– В связи с увеличением объемов выращиваемого винограда в ближайшее время мы планируем продолжать модернизацию винодельческого обо-

рудования. Среди первоочередных задач – замена волновых дробилок на новые, более производительные и технологичные. Кроме того, на ЮВК запланирована установка новой системы фильтрации для вино-материалов, а также закупка новых винификаторов для красных сортов винограда.

– Насколько известно, в компании разработана программа развития винного туризма. Можете рассказать о ней подробнее?

– В нашей компании винный туризм стали развивать с 2017 года. Главная задача туристического комплекса «Южной винной компании» состоит в том, чтобы с помощью правильно подобранных туристических программ погрузить людей в мир вина и виноделия, повысить культуру потребления алкогольных напитков, привить любовь и уважение к сельскому труду. В наше время мы считаем это важным направлением, поскольку во многом благодаря этому авторитет и статус российских вин значительно повысились в глазах наших соотечественников.

Туристическая инфраструктура нашей винодельни на сегодняшний день дает туристам возможность познакомиться с технологией виноградарства и виноделия и посетить за один день 6 объектов туристического показа.

При этом предприятие не останавливается на достигнутом. Сегодня ведутся подготовительные работы по строительству нового туристического

комплекса «Имение «Кочетов», который будет включать в себя отель, ресторан, винный магазин, сувенирную лавку, галерею выдержки вин в дубовых бочках, галерею выдержки коллекционных вин, дегустационный зал. Там же будут открыты «Музей виноделия», «Центр винной эстетики», летнее кафе и смотровые беседки.

Миссия проекта «Имение «Кочетов» – предоставить возможность гостям и жителям Краснодарского края погрузиться в мир виноделия и виноградарства, помочь им стать ближе к истокам и традициям виноградарства и виноделия, соприкоснувшись с самой древней агрокультурой мира – виноградом и производением рук человека – вином.

– Что Вы думаете по поводу нынешнего состояния российского виноделия? Как Вы оцениваете перспективы его развития?

– Российское виноделие активно развивается, этому способствует государственная поддержка, в рамках которой обеспечивается субсидирование закладки виноградников, компенсация акциза, развитие сельского и винного туризма. В связи с этим мы видим большие перспективы для развития российского виноделия на многие десятилетия вперед.

– Какие задачи стоят перед компанией в ближайшие годы?

– Нашими главными задачами были и остаются – улучшение качества выпускаемой продукции и увеличение объемов производства.

СОБЫТИЯ

В Ростове представили лучших сомелье юга России

Антон Кузнецов (Ambassador_by_AlkoTeKa) из Краснодара, Максим Бурлаченко (Mozart wine House) из Ростова-на-Дону и Роман Крутофал («Вайн Шоппер») из Краснодара.

«Южный кубок сомелье» – это профессиональное соревнование для всех представителей винной сферы юга России. Конкурс состоял из двух этапов: отборочного тура и финала. В отборочном туре участники выполняли следующие задания: дегустация и идентификация вин, сервировка вина. Прошедшие в финал конкурсанты решали более сложные задачи, такие как: дегустация и идентификация вин вслепую, создание винной пары, проведение дегустации.

Конкурс «III Южный кубок сомелье» организован Российской ассоциацией сомелье при участии Донской ассоциации сомелье. В 2021 и 2022 годах этот конкурс проходил в Сочи.

19 ноября в рамках финала конкурса также состоялся дегустационный «Салон сомелье», на котором были представлены вина из разных регионов России и мира. Генеральными партнерами конкурса выступили винодельни «Криница» и «Усадьба Дивноморское». Стратегическими партнерами стали компании Simple Group, Luding Group и Федерация рестораторов и отельеров. Среди официальных партнеров Fort wine и Spiegelau.



WINE Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации
Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021 года
выдано Федеральной службой по надзору

в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций РФ.

Учредитель и издатель:

ООО «Центр Медиа Инноваций»

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.



Тонированное
стекло



Виброгасящий
компрессор



Влажность
более 50%



LED-подсветка



www.pozis.ru



POZIS

Профессиональное
хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК

Категорийный менеджер
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31
wine@pozis.ru

НОВОСТИ

В Екатеринбурге
представят «Винные
Альтернативы»

23 ноября 2023 года, в день Святого Георгия, покровителя виноделов, пивоваров и винокуров, в Екатеринбурге, в отеле Атриум Палас 5*, состоится Салон «Винные Альтернативы».

«Заградительные» пошлины на вино из официального списка недружественных стран, параллельный импорт и планы по введению новых акцизов в значительной степени усиливают запрос на альтернативы прежнему винно-алкогольному импорту мейнстриму: новые бренды и компании, новые лица в отрасли, новые подходы к составу портфеля виноторговых компаний и винных карт ресторанов по винодельческому региону и странам.

Два поколения сомелье, кавистов, сотрудников виноторговых компаний, да и просто любителей вина России получали образование и развивали свои «винные навыки» и потребительские привычки во многом на примерах развития энокультуры «Большой тройки» ведущих винодельческих стран мира: Италии, Франции и Испании. Соответственно, и в своей профессиональной карьере абсолютное большинство профи отталкиваются от достижений винных грандов и остальной винный мир оценивают через призму развития винной культуры Западной Европы.

Некоторое усиление интереса в XXI веке к винам Нового Света практически не изменило эту многолетнюю традицию. Значительный рост предложения российского, грузинского, армянского вина, коньяка и крепких спиртных напитков из ряда других стран на полках винотек и в винных картах ресторанов пока также не слишком кардинально поменял образовательные, профессиональные и личные потребительские привычки винного мира России.

Салон в Екатеринбурге будет сфокусирован на ознакомлении участников и посетителей с винной и алкогольной продукцией, которая может стать альтернативой для потребителей в России в быстро меняющихся рыночных условиях.

По вопросам участия компаний просим обращаться к организаторам мероприятия по e-mail:

forum@blackseawine.ru

МАКСИМ ДЬЯЧЕНКО: «МЫ ПРОДОЛЖИМ ОБЪЕДИНЯТЬ РОССИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ОПЫТ ВИНОДЕЛИЯ»

25 октября 2023 года состоялся пресс-тур журналистов и блогеров на винодельню Chateau le Grand Vostock, приуроченный к 20-летию компании. О том, с какими достижениями это винодельческое хозяйство встретило свой юбилей и какие задачи еще только предстоит решить, газете Wine Weekly рассказал бренд-амбассадор винодельни Максим Дьяченко.

– Максим, с какими результатами винодельня «Шато Ле Гран Восток» встретила свой юбилей?

– 20 лет – достаточно зрелый возраст, и могу сказать, что мы заметно повлияли на современное российское виноделие. Наши бывшие сотрудники сегодня работают практически на каждой отечественной винодельне. Нас по праву называют революционерами отрасли – на протяжении всех этих лет хозяйство сохраняет традиции бордоского виноделия, которые были заложены в концепции завода с самого его основания. Именно перенесение французских идей и технологий на кубанскую землю стало новаторским, прорывным шагом в развитии всей российской винодельческой отрасли. Chateau le Grand Vostock на нынешнем месте возник неслучайно. Наши виноградники расположены в Крымском районе Краснодарского края, на склонах пологих холмов на высоте 125–250 м над уровнем моря, где постоянно дующие ветры благотворно влияют на посадки.

Французские виноделы и энологи выбрали окрестности хутора Садового потому, что здешний климат напоминает лучшие участки провинции Бордо и прекрасно подходит для производства вин мирового уровня. В своем развитии винодельня прошла немало различных этапов, и мы продолжим объединять российский и французский опыт виноделия. Объединять все лучшее для достижения убедительных результатов – в этом и состоит основная стратегия нашего



проекта. Даже в нынешних непростых условиях мы продолжим производство вина, качество которого является для нас главным приоритетом.

– Насколько удачным для вас стал этот сезон? Сколько винограда вы планировали собрать и сколько в итоге получилось?

– Итоги урожая 2023 года не могут не радовать: мы намечали собрать 700 т винограда, а собрали 715 т. Красных сортов собрали на уровне прошлого

года, а по белым сортам прирост по урожайности вырос на 87%. Очень благодарны агрономам за такой результат!

– Когда вы начали и закончили сбор урожая?

– Уборка винограда продолжалась 33 дня, на работах было занято 75 человек. Первый сбор прошел в начале сентября. А закончили собирать урожай в октябре. Поясню: наш склон – самый северный район в Краснодарском крае, здесь находится наиболее

холодный его участок. Мы всегда начинаем сбор позже, чем аграрии на Тамани, в Геленджике или Анапе, и, соответственно, одними из последних его заканчиваем. Наш самый высокий виноградник – Королевский Дуб, и там растет Каберне Совиньон, сорт сам по себе достаточно поздний. Уборка этого участка мы по традиции заканчиваем осенние работы.

– Как вы оцениваете качество урожая нынешнего года?

– Этот сезон получился очень удачным: погода выдалась прекрасная, не было ни одного дождя, и качество винограда соответствовало самым высоким критериям. Поскольку у нас применяется только ручной сбор, нужно было доставить сырье до переработки целым, и мы эту задачу выполнили. Почему используется ручной сбор? Потому что каждая ягода – это уникальный мини-контейнер, в котором хранится сок, и до начала переработки он надежно защищен. Несмотря на жару, все получилось так, как надо. Перед тем как приступить к переработке винограда, мы охлаждаем его в рефрижераторах до температуры 10–15 градусов, после чего сырье перерабатывается и прессуется. Затем идет брожение.

– Какова общая площадь ваших виноградников на данный момент? Какие сорта на них высажены и в каком объеме?

– Сегодня общая площадь посадок в хозяйстве составляет 282 га. В перспективе через пару лет у нас прибавится еще 100 га молодых виноградников, в итоге в 2025 году площадь виноградников достигнет 400 га. Основные сорта белого винограда – Совиньон Блан (его у нас больше всего), Шардоне и Пино Гри, красного – Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. На виноградниках 90-х годов с 2003 года высаживали Красностоп Золотовский, там же, кстати, создаем музей виноградников. В этом году вступило в плодоношение 80 га плантаций. В 2022 году мы высадили много однолеток, около 100 га еще насаживаем.

ПОТРЕБЛЕНИЕ РОССИЙСКИХ ВИН ВЫРАСТЕТ ДО 90 МЛН ДЕКАЛИТРОВ



По оценкам Россельхозбанка (РСХБ), потребление шампанского, игристых и тихих вин по итогам 2023 года превысит 90 млн декалитров, из которых более 50% составит вино, произведенное в российских регионах.

Ключевыми факторами положительной динамики отечественного рынка остаются регулирование внешней торговли, хорошие погодные условия и государственная поддержка виноделов. Об этом рассказала управляющий директор Центра макроэкономического и регионального анализа и прогнозирования Наталия Худякова

в ходе Второго Российского винодельческого форума.

По оценкам Россельхозбанка, в 2023 году потребление вин в России достигнет 90 млн дал, при этом на импортную продукцию придется 44 млн дал, а на внутреннее производство – 46 млн дал. С 2020 года (за последние три года) прирост потребления вина составил 14%.

«Несмотря на некоторые природно-климатические аномалии в винодельческих регионах страны, объемов винограда, собранного в этом году будет достаточно для удовлетворения потребностей производителей и компенсации снижения объемов производства вина за первые три квартала этого года. По нашим оценкам, валовый объем сбора технического вино-

града будет близок к рекордным показателям 2022 года – 890 тыс. тонн. Прирост производства российских вин в 2023 году будет также обеспечивать пролонгированное ограничение на ввоз продукции зарубежных производителей, а также первые урожаи на заложенных 4 года назад виноградниках в рамках реализации программы поддержки российских производителей вина», – рассказала Наталия Худякова.

Рост продаж винодельческой продукции в 2023 году отмечен как в розничном, так и в оптовом сегменте, что свидетельствует о большей представленности российского вина и расширения импортного ассортимента предложения в сегменте HoReCa. Так, оптовая и розничная продажа

российских тихих вин в период с января по сентябрь 2023 года выросла на 5% по сравнению с аналогичным периодом 2022 года. При этом самый высокий прирост розничных продаж показывает категория игристых вин – с 2017 года прирост составил 33%, в то время как прирост в крепких напитках, например водке и коньяке, составил 14% и 26%.

В 2023 году Москва и Московская область потребили 25% всего произведенного шампанского, следом по объему потребления идут Санкт-Петербург и Краснодарский край. Тихие вина также в больших объемах потребляют в столице и области (22%), в Санкт-Петербурге и области – 9%, Краснодарском крае – 2% и Крыму – 2%. По прогнозам экспертов Россельхозбан-

ка, к концу года рост продаж вина как в розничном, так и в оптовом сегменте может составить до 7%.

С изменениями климата в России условия для виноградарства и виноделия в России постепенно улучшаются. Производство смещается на восток и север в европейской части России и снова (как в СССР) начинает развиваться на Дальнем Востоке страны.

Географическое направление развития отечественного виноделия смещается в сторону Каспийского моря и бассейна реки Волга. Благодаря климатическим изменениям в горизонте до 10 лет российские виноделы получат дополнительные преимущества для усиления своих позиций на внутреннем и международном рынках.



Для осенней посадки саженцев заготовили под заказ лозы Красностопа Золотовского, которому больше 35 лет, в декабре планируем высадить еще 30 га винограда этого сорта.

– В сезоне 2020-2021 годов, несмотря на ограничения, связанные с ковидом, вам удалось проделать масштабную работу.

– Да, винодельня обновила большую часть оборудования для обработки виноградников: закупила новые тракторы, культиваторы, опрыскиватели, другую необходимую технику. Это позволило провести полную реновацию 115 га виноградников, обработать новые площади под посадку и высадить саженцы. В 2021 году мы приобрели 403,5 тыс. саженцев разных сортов из самого большого французского питомника Mercier. Лозу высадили на 89 гектарах новых виноградников: сорт Шардоне – на 12 га, Мерло – на 25 га, Каберне Совиньон – на 52 га.

– Какого возраста ваши самые взрослые лозы и какого самые молодые?

– Одни из самых возрастных посадок – это лозы Красностоп 1989-1991-х годов закладки. А самые молодые лозы мы посадили в мае этого года.

– Появятся ли у вас какие-то новые сорта?

– Мы рассматриваем этот вопрос. К примеру, Рислинга у нас нет, но почвы благоволят к тому, чтобы начать его выращивать и получать отличный

виноград. Возможно, займемся сортом Мюллер-Тургау. Но все-таки мы в первую очередь стремимся следовать своему основному направлению, а именно – сохранению традиций французского виноделия.

– Какое оборудование установлено на вашей винодельне?

– У нас оно все европейское. Когда первые французы приехали и купили эти земли, то поставили оборудование буквально в чистом поле. В первые несколько сезонов здесь не было абсолютно ничего, даже крыши. Потом вокруг всего этого начали строить завод, и первыми на нем появились емкости. Из российской техники мы пока ничего не приобрели, но смотрим именно в эту сторону. Красный виноград практически весь у нас разгружается вручную, и мы планируем оптимизировать этот процесс. Вопросы по транспортировке, автоматизации и разгрузке будем обсуждать с российскими производителями.

– На заводе продолжается масштабная модернизация?

– С приходом новых владельцев, компании ООО «Мистраль Алко», винодельня Chateau le Grand Vostock переживает значительные перемены. Помимо закладки большой площади новых виноградников, о чем я уже говорил, винодельня завершает процесс реконструкции. Практически с нуля были воссозданы цех розлива, склады готовой продукции и ма-

териалов, лаборатория и офисные помещения, произведен капитальный ремонт бродильного цеха, построены комфортные раздевалки и комнаты для завтраков-обедов и отдыха наших сотрудников. У нас уже работает новая линия розлива последнего поколения итальянского производителя MBF (Mariano Bertolaso e Figli). Были обновлены некоторые детали основного производственного оборудования, увеличен объем емкостей для одновременного проведения стабилизации холодом, закуплена новая техника



для более эффективной промывки дубовых бочек. Кроме того, в этом году завод купил 100 новых бочек французского производителя Seguin Moreau. Они использовались с начала основания винодельни Château le Grand Vostock, и было решено не изменять этой традиции. Приобрели также бочки из французского дуба фирмы Tonnellerie Sylvain и несколько бочек из акации для деликатной выдержки белых вин.

– Планируется ли в ближайшее время продолжить обновление производственной инфраструктуры?

– На данный момент мы завершили процесс модернизации производства и реконструкции здания завода. У нас есть земля, и мы продолжим посадку винограда.

– В 2021 году вы решили вернуться к традиционной для Chateau le Grand Vostock практике сотрудничества с французскими энологами?

– Да, ведь наша винодельня была создана по французским стандартам. Осенью 2021 года Chateau le Grand Vostock посетил самый известный в мире «летучий» винодел, легендарный энолог Мишель Роллан. Несмотря на свою занятость и плотный график, он заинтересовался проектом, и с ним был заключен контракт на долгосрочное сотрудничество. С августа этого года на заводе работают специалисты Laboratoire Rolland, контролируя процессы созревания винограда, сбора урожая и качества выпускаемого вина. Сегодня нашим виноделом является Матиас Пеллисард из команды Мишеля Роллана – он следит за всеми этапами сбора урожая.

НОВОСТИ

Вино от «Шато де Талю» возглавило рейтинг Top100Wines

Вино «Купаж 132» от «Шато де Талю» заняло первое место в ежегодном рейтинге российских вин Top100Wines, результаты которого были объявлены 31 октября в Москве.

По оценкам экспертной комиссии, сухое красное вино «КУПАЖ 132», созданное на винодельне «Шато де Талю» из винограда урожая 2019 года, набрало 94,5 балла и возглавило рейтинг.

«Купаж 132» – это ассамбляж классических бордоских сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло, которые произрастают на почве, богатой известняком и мергелем. Сбор урожая проводится вручную. После осторожного дробления виноград помещают в небольшие чаны для брожения при контролируемой температуре. Это помогает передать во вкусе и аромате будущего напитка все нюансы терруара и сортовых характеристик.

Выдержка осуществляется в бочках из французского дуба в течение 18 месяцев. Каждый сорт бродит и выдерживается отдельно, а затем проводится ассамбляж. Вино представлено эксклюзивно на винодельне, в ресторане и новороссийском баре Château de Talu.

Лимитированная серия от «Шато де Талю» «Купаж 132» – любимое детище энолога Франка Дюсенера. Напористое и хорошо сбалансированное вино в стиле Крю Буржуа Бордо с нотами сливы, черной смородины, свежей вишни, фиалки, варенья, кожи, лакрицы, шоколада, ванили и хьюмидора.

Кроме «Купажа 132», в рейтинг российских вин Top100Wines также вошли следующие вина: «Уроки Французского Каберне Фран», «Шато де Талю Каберне Совиньон Резерв» и «Шато де Талю Мерло Резерв».

По правилам рейтинга в первую сотню могли войти не более 4 вин от одного производителя. Всего в контрольной дегустации участвовало 224 вина, из них 9 красных и 1 белое вино от «Шато де Талю».



BENOIT-W400

В Е Н О Î Т

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

◀ Винный холодильник BENOIT – это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий создают идеальный микроклимат для бережного взросления различных категорий вин.

Идеальный климат для хранения сигар



BENOIT CIG-140



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-917-703-86-67
sales@benoit.shop

НОВОСТИ

Началось голосование за лучшие гастрономические проекты Москвы

В столице стартовало голосование за победителей главной московской премии в сфере туризма «Путеводная звезда», в ходе которого жители Москвы смогут определить победителей в 11 номинациях, отдав свой голос за самые яркие гастрономические, экскурсионные и культурно-досуговые проекты. Голосование продлится до 26 ноября включительно.

Всего представители столичной туристической отрасли подали более 470 заявок. В число участников вошли как новые проекты, так и победители прошлых лет, но в уже новых номинациях (ресторан «Кафе Пушкинъ», Государственный Дарвиновский музей и другие).

Экспертное жюри оценит вклад конкурсантов в развитие московского туризма в шести из семнадцати конкурсных номинаций, в остальных победители будут выявлены с помощью голосования. Также организаторами премии будут объявлены четыре победителя – обладателя специального приза. Среди номинаций, представленных в проекте «Активный гражданин», две посвящены объектам гостеприимства, четыре – столичной гастрономии, еще три – проектам индустрии впечатлений и две – медиа.

Церемония награждения победителей премии пройдет в декабре. В рамках торжественного события также вручат четыре специальных приза: «Лучший экскурсовод», «Лучший администратор гостиницы», специальный приз за вклад в развитие туристической отрасли города Москвы и специальный приз за вклад в развитие гастрономического туризма столицы.

«Путеводная звезда» – это ежегодная премия правительства Москвы для профессионалов индустрии гостеприимства и туризма, главной целью которой является повышение туристической привлекательности города.

МАКСИМ ДЬЯЧЕНКО: «МЫ ПРОДОЛЖИМ ОБЪЕДИНЯТЬ РОССИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ОПЫТ ВИНОДЕЛИЯ»

(Продолжение. Начало на стр. 4 – 5)

В октябре Мишель Роллан лично посетил винодельню, осмотрел заложенные в 2021 году новые посадки, побывал на всех плодоносящих виноградниках, после чего проанализировал их состояние и дал рекомендации по агротехническим работам на ближайшие несколько месяцев. «Летучий винодел» также осмотрел технологическое оснащение завода и продегустировал новые молодые вина урожая 2021 года, созданные под тщательным контролем Матиаса Пеллисарда.

В этом году г-н Роллан пригласил нас принять участие в Les Primeurs Étoilés, прошедшем в Château La Dominique (Сент-Эмильон). Laboratoire Rolland презентовала именитым винным критикам, журналистам, представителям ритейла, рестораторам и импортерам вина, производимые под их контролем, а наши резервные вина Le Chêne Royal и Cuvee Karsov стали частью этого мероприятия.

Главная идея, которую мы сформулировали совместно с французскими специалистами и четко ей следуем,

– представить доступные для потребителя вина высокого качества с яркой стилистикой по более низкой цене и с широкой представленностью на рынке.

– Каких новинок от «Шато Ле Гран Восток» можно ожидать в ближайшее время? Что это за вина, какой будет их стоимость?

– Этот год ознаменован прекрасными новинками, среди которых белое и красное вино Vostock для повседневного потребления. Яркие и сбалансированные, они станут прекрасным дополнением к трапезе, встрече с друзьями или любому другому событию. Их цена будет несколько ниже, чем у сортовой базовой линейки, – примерно 400 – 449 руб. Еще одна новинка – красное сухое вино Chateau le Grand Vostock Каберне Фран Резерв с 12-месячной выдержкой в дубовых бочках. В аромате вы найдете тона малины, черники, голубики, болгарского перца (без этой сортовой особенности никуда) и характерные пряности от выдержки в дубовых бочках: шоколад, ваниль, гвоздика и кофе. Значимость Каберне Франа в российском виноде-



лии с каждым годом растет, и многие известные винные критики называют этот сорт будущим флагманом отечественной винодельческой отрасли. Объем выпуска Каберне Фран Резерв не так велик, всего 14 тыс. бутылок, а стоить оно будет менее 1000 рублей. На наш взгляд, соотношение цены и качества этого вина станет весьма привлекательным для покупателей, что является его серьезным конкурентным преимуществом перед продукцией других производителей.

– Может ли Chateau le Grand Vostock похвастать своей туристической инфраструктурой?

– Наша особая гордость – дегустационный зал с террасой и прекрасной панорамой, который скоро будет введен в строй. Он обязательно станет местом притяжения путешественников и туристов, желающих открыть для себя мир вина, и вообще всех ценителей вин. Завершив оформление этого помещения, мы сможем приглашать гостей на экскурсии по винодельне и на дегустации нашей продукции. Вскоре займемся благоустройством территории предприятия.

30 октября в честь 20-летия Chateau le Grand Vostock в своих социальных

сетях мы организовали увлекательный квест по мотивам фильма «Орел и решка». Главное сокровище, которое нужно найти, – коробка вина Chateau le Grand Vostock, а в ней – фирменную бутылку с запиской внутри. Счастливчик получит возможность одним из первых приехать на винодельню после масштабной реконструкции. Квест, в котором участвуют Краснодар, Москва, Санкт-Петербург и Ставрополь, продлится два месяца, и каждую неделю обладателем коробки вина сможет стать любой желающий, кто организует поиски заветной бутылки в своем городе. Подробности ищите в соцсетях «Шато Ле Гран Восток».

– Какой вы видите вашу винодельню через 5-10 лет?

– Ежегодно Chateau le Grand Vostock совершенствуется, повышая качество создаваемых вин, предоставляя потребителю возможность наслаждаться премиальными винами по доступной цене. Мы уверены, что с такой опытной и увлеченной командой, которая сегодня сформировалась у нас, мы сможем достичь высот в российском виноделии и что вина Chateau le Grand Vostock ждет успех не только на российском рынке.



В МОСКВЕ СТАРТОВАЛА АКЦИЯ «ДНИ РОССИЙСКИХ ВИН – 2023»



1 ноября состоялось торжественное открытие Всероссийской акции «Дни российских вин – 2023», которая организована Минпромторгом Российской Федерации, Минсельхозом Российской Федерации и Роскачеством и проходит при поддержке Российской ассоциации экспертов рынка ритейла и Ассоциации виноградарей и виноделов России.

Мероприятие призвано поддержать отечественных производителей качественного вина, выделив их на полке ритейла, а также познакомить потребителей с российскими винами, которые заслуживают внимания.

В церемонии открытия приняли участие представители Минпромторга Российской Федерации, Ассоциации виноградарей и виноделов России, Росалкогольтабакконтроля, Роскачества, ЕЭК, Союза сомелье и экспертов

России, Ассоциации экспертов рынка ритейла, АО «Россельхозбанк», экспертной группы исследования «Винный гид России» и «Азбуки вкуса».

Работа над продвижением российского вина в специализированной сетевой торговле крупных форматов с развитым винным ассортиментом имеет важнейшее значение. Российские вина занимают более 60% рынка в натуральном выражении (в литрах), при этом основной объем составляют недорогие вина. При этом сети – участники Дней российских вин отмечают уверенный рост продаж российского вина в ценовых корзинах от 800 рублей и выше.

«Акция «Дни российских вин» направлена на продвижение продаж и узнаваемости вин российского производства, имеющих лицензию ЗГУ. Она проводится каждый год весной и осенью. К каждому мероприятию мы с экспертами отработываем

бренд-лист и рекомендуем его сетям и ресторанам. Сейчас этот список включает в себя порядка 1 700 наименований. Торговые сети отмечали, что во время акции продажи российских вин увеличивались на 30-40%. Конечно, говорить о 100%-м потребительском патриотизме, наверное, пока рано, но сейчас российское вино продается в полном объеме. В настоящее время, по экспертным оценкам, в торговых сетях представленность российских вин составляет порядка 52% тихих и 68% игристых от общего объема. В прошлом году мы даже столкнулись с тем, что российского вина не хватает, все продали», – подчеркнул статс-секретарь – заместитель министра промышленности и торговли Российской Федерации Виктор Евтухов.

Акция продлится до конца ноября. В ней принимают участие магазины разных форматов: дискаунтеры, су-

пермаркеты, гипермаркеты, специализированные магазины-винотеки, магазины беспроливной торговли, крупнейшие розничные сети, среди которых «Азбука вкуса», «Перекресток», «Пятерочка», «Ашан», «Лента», «Дикси», «Магнит», «Глобус», «Магнолия» и другие. В Дни российских вин потребители смогут по специальному цену приобрести вина из российского винограда, качество которых подтверждено экспертами. Также некоторые сети предоставляют возможности познакомиться с российскими винами на специально организованных дегустациях.

Магазины, участвующие в акции, будут отмечены специальной символикой.

Информация о проведении акции будет размещаться по адресу:

<https://rskrf.ru/news/den-rossijskikh-vin/>

НОВОСТИ

БУЛАТ ХАСАНОВ: «РОССИЙСКИЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ БЕЗ ВИННОГО ШКАФА НЕ ОСТАНЕТСЯ!»

В этом году компании POZIS исполняется 125 лет. Несмотря на столь солидный возраст, предприятие продолжает активно внедрять инновационные продукты, сохраняя лидерство на российском рынке холодильной техники. О том, как вырос спрос на винные шкафы, об изменившихся предпочтениях потребителей и импортозамещении, а также о технологичных новинках, которые в ближайшее время появятся на рынке, газете Wine Weekly рассказал заместитель генерального директора компании POZIS Булат Хасанов.

– Можете охарактеризовать сегодняшнюю ситуацию на рынке винных шкафов России? Как она изменилась после ухода западных поставщиков, насколько вам удалось увеличить долю на рынке и кто сегодня является вашим основным конкурентом?

– Однозначно определить нашу долю на рынке невозможно: во-первых, действует система параллельного импорта, во-вторых, под видом бытовых холодильников в Россию завозят и винные холодильники. К тому же западные марки полностью не исчезли с нашего рынка. Да, их доля сократилась, но через третьи страны они продолжают поставляться. Правда, цена их значительно выше, чем была ранее, – удорожание связано и с усложнившейся логистикой, и с ростом курса валют. Поэтому спрос на нашу технику значительно вырос. В этих условиях мы стараемся полностью удовлетворить заявки наших клиентов – в большинстве своем это виноторговые компании и представители HoReCa. И нам это неплохо удается.

Что касается частных домовладений, то у нас в портфеле есть премиальная линейка холодильников под торговой



маркой BENOIT, спрос на которые тоже вырос. Наши покупатели, хотя и являются обеспеченными гражданами, не хотят переплачивать за приобретение западного холодильника минимум две, а то и три цены и все чаще отдают предпочтение нашей премиальной линейке винных шкафов.

– То есть на рынке сложилась бла-

гоприятная ситуация именно для вашей продукции? Если спрос растет, то насколько увеличились объемы производства?

– Да, производство растет. Ежегодно мы можем производить до 500 тыс. единиц холодильной техники, и увеличение спроса на винные холодильники мы обеспечим. Гарантирую, что

российский потребитель без винного шкафа не останется!

– Сейчас около 50% комплектующих вы можете изготавливать сами или покупать внутри страны. Планируете ли предпринимать какие-то шаги в дальнейшем, чтобы увеличить независимость от импорта?

– Мы в этом направлении активно работаем. Что касается отечественных материалов и комплектующих, то их доля выросла: если год назад она составляла порядка 50%, то сегодня – около 60%.

В первую очередь это электронно-компонентная база. В этом направлении уже работают два отечественных поставщика, и сейчас у нас практически на выходе российский блок управления. Хотя платформа у них пока импортная, что-то они получают из Китая, но это уже не просто «упаковка в коробку», а полноценное современное производство электронно-компонентной базы. В этом году винные холодильники будут оснащаться отечественными блоками управления.

Следующий крупный элемент – краски. Раньше качество продукции отечественных производителей порошковых красок нас и других изготовителей бытовой техники не удовлетворяло, но за нынешний год они хорошо подтянулись. В том числе российским менеджментом был выкуплен один из европейских заводов, и теперь там выпускают порошковую краску в соответствии с современными мировыми стандартами.

– Эта программа импортозамещения будет расширяться?

– В ближайшее время мы доведем ее с нынешних 60% до 70-75%. Единственный крупный элемент, который мы в ближайшее время не видим возможности импортозаместить, – это мотор-компрессор. В России его никто не производит, поэтому вынуждены приобретать импортные агрегаты у ведущих мировых производителей.

(Продолжение на стр. 8)

Борис Титов предложил способ повышения имиджа российского вина

Владелец группы компаний «Абрау-Дюрсо» Борис Титов в ходе Второго Российского винодельческого форума, который 9-10 ноября проходил в Москве, предложил повышать имидж российского вина путем слепой дегустации среди сомелье.

«За последние несколько лет винодельческая отрасль в России получила очень значимую поддержку со стороны государства, – отметил Титов. – Это принесло несомненные плоды. Даже если этот год у многих и начинался сложно, то сейчас, что называется, расторгались, все идет более-менее нормально. Ввозная пошлина на вино – удивительно правильное решение. Импорт дешевого, непонятно какого вина из-за рубежа стал невыгодным. Со следующего года планируется повысить и акцизы – это тоже усилит конкурентные позиции отечественных производителей».

«Но одним только макроэкономическим регулированием не обойдешься, – считает глава «Абрау-Дюрсо». – Имидж отечественного вина улучшается, но стереотипы все еще сильны. Сегмент HoReCa (речь, в первую очередь, о ресторанах) лицом к российскому виноделию еще не повернулся. Наши отечественные сомелье в основном снобы, от российского вина отказываются принципиально. Спрашиваешь – а ты пробовал? Нет, и пробовать не хочу. Надо, видимо, обучать. Возможно, стоит на следующий год в рамках нашего форума сделать специальный подфорум, где сомелье будут оценивать вина способом слепой дегустации. Думаю, их ждут сюрпризы». «Но вообще, конечно, невозможность продажи вина через интернет остается большой проблемой, – заключил Борис Титов. – Во всем мире его продают онлайн, и никому это не мешает, а у нас почему-то поставили большой стопор, якобы связанный с охраной здоровья. Но я напомню, что в Великую Отечественную в госпиталях вино считалось лекарством. Его давали раненым, и никому никогда вреда для здоровья оно не причиняло. Надеюсь, что уйдет и этот стереотип».

ВЫСТАВКА «ВИНОРУС. ВИНОТЕХ» ОТМЕТИТ СВОЕ 25-ЛЕТИЕ



С 23 по 25 апреля 2024 года в Краснодаре будет проходить 25-я юбилейная выставка винодельческой продукции, оборудования и технологий «Винорус. Винотех».

На выставке присутствуют все стороны винного рынка – производители и дистрибьюторы винодельческой продукции, ритейлеры и представите-

ли ресторанного бизнеса, поставщики оборудования и материалов для виноградарства и виноделия, представители регуляторных органов, отраслевые эксперты и блогеры. Объединяя на одной площадке представителей всех отраслевых институтов, «Винорус. Винотех» позволяет компаниям-участникам представить свою продукцию и получить комплексное решение

своих бизнес-задач – будь то налаживание связей с дистрибьюторами, повышение узнаваемости бренда или оценка качества продукта.

«Участвуем в выставке для поиска новых клиентов и расширения географии сбыта. За несколько дней выставки познакомились с дистрибьюторами, которые могут способствовать выводу нашей продукции за пределы Краснодарского края. Также нам удалось встретиться с партнерами по производству стеклотары, упаковки и обсудить условия сотрудничества», – отметил Игорь Завгородний, представитель винодельни Chateau Andre. На выставке в 2023 году свою продукцию и услуги представили более 60 компаний из России, Абхазии, Турции, Франции и Румынии. Их оценили 3077 целевых посетителей, в числе которых руководители и специалисты торговых сетей, представители заведений HoReCa, технологи вино-

дельческих предприятий, частные покупатели. Ежегодно в рамках деловой программы «Винорус.Винотех» проходит множество мероприятий различного формата. Это панельные дискуссии, фокус-сессии, семинары и дегустации. Отдельного внимания заслуживает дегустационный конкурс «Южная Россия», который традиционно проходит в рамках «Винорус.Винотех». В 2023 году он состоялся в 24-й раз. Жюри оценило 217 образцов тихих, крепленых, игристых вин и виноградных дистиллятов от 36 производителей. Слепую дегустацию всех представленных напитков комиссия из 18 экспертов проводила в течение 2 дней. В состав комиссии вошли: президент конкурса Артур Саркисян, председатель дегустационной комиссии Григорий Чегодаев, а также Сергей Лавожицкий, Виктория Абрамова, Алексей Соловьев, Евгений Лукьянчук, Эмиль Миначов, Ксения Ковчина, Анастасия

Орлова, Александр Ставцев и другие эксперты.

За их работой следил наблюдательный совет виноделов: Ванда Ботнарь – главный винодел «Кубань-Вино», Алексей Сидоренко – главный винодел винодельни «Раевское» и Валентина Попандупуло – заместитель генерального директора по науке и качеству винодельни «Фанагория». Итоги конкурса объявили на церемонии награждения в день открытия «Винорус.Винотех» – 18 апреля. Бронзовые медали конкурса получил 21 напиток, «серебро» – 37 и 7 – «золото». Медали высшей пробы взяли вина «Кубань-Вино», «Южной винной компании», винодельни «Поместье Голубицкое», «Шумринки» и «Скалистого берега».

Чтобы принять участие в «Винорус. Винотех» – 2024, достаточно заполнить форму на сайте мероприятия:

<mailto:https://www.vinorus.ru/ru-RU/exhibitors/book.aspx>

НОВОСТИ



В Ялте откроется «РестоОтельМаркет»

С 14 по 16 марта 2024 года в Ялте, в отеле «Ялта-Интурист», будет проходить XIII Международная выставка комплексного оснащения сегмента HoReCa – «РестоОтельМаркет», которая традиционно объединит ведущих российских и зарубежных производителей и поставщиков оборудования, мебели и декора для сегмента HoReCa, текстиля, посуды, инвентаря и расходных материалов.

Для крымских и российских представителей отельного и ресторанного бизнеса будет предоставлена возможность наладить деловые контакты и заключить выгодные контракты с ведущими производителями.

Главная цель XIII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa – развитие и расширение отельно-ресторанного бизнеса в Крыму, а также привлечение новых инвестиционных проектов и компаний на полуостров. Целевой аудиторией являются управляющие ресторанов и других организаций питания, технологи, шеф-повара, кондитеры, бармены, менеджеры и контрактные управляющие гостинично-курортных и санаторных объектов размещения.

Важным элементом деловой программы выставки станут конференции, мастер-классы, дегустации, презентации и круглые столы для специалистов и профессионалов отрасли.

Подробнее:

<https://expocriimea.com/events/rhm/>

БУЛАТ ХАСАНОВ: «РОССИЙСКИЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ БЕЗ ВИННОГО ШКАФА НЕ ОСТАНЕТСЯ!»

(Продолжение. Начало на стр. 7)

Мы и раньше работали над расширением процесса импортозамещения, но в прошлом году жизнь заставила нас, как и многих российских производителей, ускориться. Мы приобрели новых партнеров, показали им открывающиеся возможности. И вообще поставщики комплектующих стали более гибкими. Думаю, что в следующем году мы полностью импортозаместим электронные блоки. На бытовых и медицинских холодильниках такие блоки уже заменены на отечественные, а в этом году коллеги должны закончить работу над устройствами для винных шкафов. И тогда в плане электроники мы станем полностью независимыми от импорта.

– Немало продукции вы также поставляете и в страны СНГ. Как обстоят дела на рынках соседних республик?

– До введения ограничений мы экспортировали свои изделия не только в страны СНГ, но и в Европу. Только в Италию ежегодно отправляли около 1 тыс. винных шкафов. Сегодня мир разделился на дружественные и недружественные страны, поэтому рынки сбыта пришлось корректировать. Да, мы потеряли западного потребителя, зато экспорт в соседние страны: Казахстан, Узбекистан, Азербайджан – динамично развивается. Культура потребления вина и параллельно с этим культура хранения вина растет. Все больше обладателей домашних винных коллекций предпочитают держать их в винных шкафах. Но и виноторговые компании, и сегмент HoReCa активно развиваются. В начале ноября в Казахстане прошла 18-я Центрально-Азиатская международная выставка «Все для отелей, ресторанов, супермаркетов», где у нас был свой стенд. Виноторговые компании, представители сегмента HoReCa и частных домовладений проявили к нашей продукции заметный интерес.

– В государствах СНГ выгоднее покупать винные шкафы, произведенные в России?



– Нашу марку на этих рынках знают и доверяют ей. К тому же мы имеем специализированные сервисные центры, которые обеспечивают полноценный жизненный цикл наших изделий. Такие авторизованные центры есть во всех странах СНГ, и их сотрудники ежегодно проходят обучение, обеспечивая стабильную работу нашей техники.

– Планируется ли в ближайшее время выпустить новые винные шкафы и холодильники?

– Мы считаем, что сегодняшняя линейка холодильной техники оптимальна. Сейчас дорабатываем какие-то опции винных шкафов. Некоторые заказчики выставляют свои технические требования: к примеру, кому-то нужна полка для горизонтального хранения и одновременно требуются «наклонные полки» для демонстрации бутылок. Кто-то хочет хранить или демонстрировать винную бутылку под углом 35 граду-

сов. Мы стараемся максимально удовлетворить запросы потребителей. Все чаще люди приобретают наши винные холодильники с системой онлайн-мониторинга. Эта современная опция позволяет собственнику контролировать температурный режим и работоспособность холодильного прибора в целом. Если, допустим, произошел несанкционированный доступ к холодильнику и его дверь открылась, то владельцу приходит соответствующее уведомление.

– Сколько винных шкафов и холодильников, в том числе сигарных и шубных, оснащены сегодня подобной системой?

– Эта опция у нас сравнительно новая. Сигарные шкафы с такой системой приобрели около 40% клиентов, а с того момента, как началось производство с этой опцией, 8 из 10 клиентов отдадут предпочтение именно такому сигарному шкафу. Что касается других

холодильников, в частности винных, то соотношение примерно 50 на 50.

– Если человек приобрел винный шкаф без данной системы, может ли он в процессе эксплуатации сделать заказ и дооборудовать его или это изначально должно монтироваться на предприятии?

– Систему онлайн-мониторинга пока можно наладить только в условиях предприятия, где ее встраивают при заказе шкафа. Но мы работаем над тем, чтобы при желании можно было заменить холодильник, поставленный без этой опции.

– В этом году ваше предприятие отмечает 125 лет работы. Не планирует ли POZIS сделать какую-то лимитированную серию винных шкафов, приурочив выпуск к юбилею компании, или запустить маркетинговые акции для клиентов?

– 1 декабря нашему предприятию исполнится 125 лет. Мы не планиро-

КОНКУРС «МОЛОДАЯ ЛОЗА 2023» ПЕРЕЕЗЖАЕТ В КРЫМ

19 сентября стартовал прием заявок на участие в VI Всероссийском конкурсе виноделов «Молодая лоза», который впервые за его историю пройдет на территории Республики Крым. Финал конкурса и награждение победителей состоится 6 – 8 декабря на территории WINEPARK by Miuu.

В 2023 году конкурс традиционно будет проходить в два этапа. Первый этап, заочный, продлится с 19 сентября по 30 ноября. В это время будет идти прием заявок и резюме от участников. Второй этап конкурса, очный, состоится 6-8 декабря на территории «Винного парка». Туда попадут все конкурсанты, чьи резюме соответствуют заявленным в положении о конкурсе требованиям. Соревнования завершатся церемонией награждения, на которой смогут при-

сутствовать все участники «Молодой лозы 2023». Как всегда, программа конкурса будет содержать не только задания, но и обучающие лекции от винных экспертов.

Конкурс виноделов «Молодая лоза» – единственное мероприятие в России, которое помогает молодым специалистам развиваться и получать дополнительные знания не только на рабочем месте. Цель проекта – выявление талантливых молодых специалистов и создание условий для их профессионального роста. Участие в конкурсе для виноделов бесплатное. Организаторами конкурса выступают Бюро «Винные истории» и Агентство «Событие». Конкурс проходит при поддержке ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», Ассоциации виноградарей и виноделов Крыма «Крымское Бюро Вино-

града и Вина», Ассоциация виноградарей и виноделов «Севастополь», Ассоциация «Кубаньвиноградка». Стратегический партнер мероприятия в 2023 году – «Винный парк».

«В этом году конкурс проходит уже в 6-й раз, и мы решили начать новое пятилетие чем-то новым. В нашем случае это смена региона для проведения финала «Молодой лозы». Все предыдущие годы конкурс проходил на территории Краснодарского края. Но Крым также один из главных винных регионов нашей страны, и традиционно больше всего участников приезжает на конкурс именно из Крыма и Кубани. Поэтому в этом году мы решили стать чуть ближе для крымских и северокавказских конкурсантов, тем более что наше мероприятие готова принять такая площадка, как «Винный парк», – говорит Анна Бучацкая, руководитель проекта.

«Винный парк» – уникальное интерактивное пространство, центр винных открытий, формирующий вокруг себя масштабную инфраструктуру. Это территория новых смыслов, один из ключевых проектов, направленных на развитие винодельческой культуры нашей страны и повышение интереса к российскому вину.

В 2022 году в конкурсе приняли участие 30 молодых виноделов и виноградарей, рекордное количество за все года проведения конкурса. Очный этап включал в себя тест по виноградарству и несколько практических заданий по ароматам и танинам, дефектам вина и купажированию вин.

В составе судей были директор по виноделию ООО «Абрау-Дюрсо» Жорж Бланк, главный винодел ООО «Кубань-Вино» Ванда Ботнар, ведущий производством «Центра энологии Шато Тамань» Артем Васильев,

винодел ООО «Раевское» Алексей Сидоренко, представитель ИОС в России Маргарита Панкратова, агроном Дмитрий Музюков, представитель компании «Сингента» Александр Веревкин.

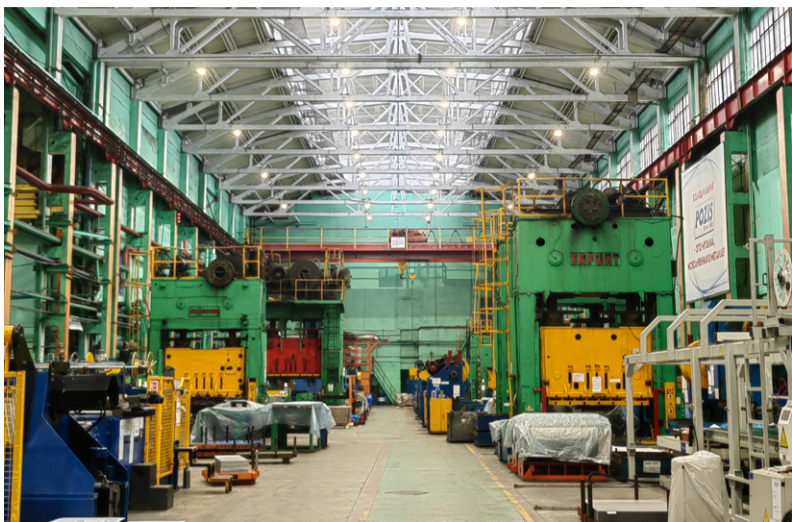
Победителем конкурса стала Градина Анна, «Помесье Голубицкое», второе место заняла Каширина Домника, «Альма Вэлей», третье место Алексьян Анастасия, «Раевское». Победители получили стипендии на образование, а все участники – памятные призы.

По вопросам участия и партнерства вы можете связаться с руководителем проекта Анной Бучацкой по телефону 8-918-211-21-88,

[e-mail: anna@winestories.pro](mailto:anna@winestories.pro)

С полным положением о конкурсе можно ознакомиться на сайте организаторов

www.winestories.pro



вали выпускать к этой дате какую-то специальную серию. В течение года мы с партнерами и постоянными клиентами регулярно проводим различные акции, не приурочивая их к нашему или их юбилею. В плане рекламной активности стараемся работать стабильно в течение года, не ожидая декабря, окончания или начала сезона. Мероприятия проводятся не под конкретные даты, а под рыночные потребности и условия.

– Как, на Ваш взгляд, будет выглядеть винный шкаф будущего? Возможно, он станет не только местом для хранения, но и домашним сомелье, который предоставляет информацию о том или ином вине?

– Подобные разработки на рынке уже есть. Основное предназначение винного шкафа – правильный климат внутри. Все остальное – маркетинговые штучки, которые ведут к удорожанию продукта. Но спрос рождает предложение, и желание потребителя надо стараться удовлетворить. Все больше людей в частных домовладениях приобретают винные шкафы. В ближайшее время мы предложим двухзонный холодильник «2 в 1»: в первом отсеке будет сигарная

зона, во втором – винная. Мы уже продемонстрировали клиентам тестовые модели, и интерес к такому шкафу есть.

– Даже в небольшом винном шкафу не всегда сразу можно найти ту бутылку, которую хочешь показать клиенту. Вы не продумывали вопрос навигации, когда вводишь на электронной панели дверцы холодильника название бутылки, и там, где лежит эта бутылка, загорается огонек?

– Спасибо за идею, мы ее обязательно проработаем. Что касается механической идентификации, у нас в стандартном оснащении на каждой полке есть «ценникодержатель» – пластиковая подставка для размещения названий, марки вина, региона его производства.

– Возможно ли в будущем интегрировать винный шкаф с ресурсом, располагающим необходимой информацией о винах, которые хранятся в вашем холодильнике?

– Современное проникновение гаджетов и умных устройств уже сегодня позволяет это сделать в течение нескольких секунд. Все, что вы перечислили, способен «кот и до» рассказать любой

смартфон. Не нужно перегружать винный шкаф. Подчеркну: основное предназначение холодильника – обеспечить микроклимат, а все остальные опции ведут только к его удорожанию.

– Какие новинки компания POZIS представит на рынок в ближайшее время?

– Мы не стоим на месте и расширяем ассортимент продукции. У нас на выходе оборудование для выращивания микрозелени – мы занимаемся этим проектом 2,5 года. Еще одна новинка «на подходе» – холодильник для вызревания сыра. Мы уже отправили эксперту-сыроделу первый прототип, и он высказал свои замечания. В шкафу высокая влажность (90%) и низкая температура (от +4 до +5 градусов) – в этих условиях образуется наледь, что недопустимо. Конструкторы провели сложнейшую работу и нашли

у многих любителей сыров хранится дома такой большой объем, а вот сыр-делаем, фермерам или розничной торговой точке профессиональный шкаф для вызревания очень пригодится.

Кроме того, в декабре этого года начинаем серийное производство холодильников для автомобилей КАМАЗ. Его будут устанавливать на главном сборочном конвейере КАМАЗа.

– На наших автомобилях такого не было?

– Там стояли импортные устройства. Проект финансируется КАМАЗом, и мы работаем в соответствии с их требованиями. Они могли купить китайский аналог, но предпочли наши изделия: решили, что лучше немного подождать, но получить отечественный холодильник. Мы, как кроты, «копаем землю», ищем разные сферы применения холода.



оптимальные решения. В этом году закончим испытания у нашего партнера и, если образец получит «добро» у специалистов, в 2024-м рассчитываем начать серийное производство.

Дело в том, что вводимые с 2014 года санкции затронули все отрасли экономики, в том числе и нашу, поэтому присутствующие на рынке устройства для вызревания сыра перестали обеспечивать потребности российских сыроделов. Мы изучили все эти образцы и, считая, превзошли их, учтя при этом все пожелания экспертов. Это растущий и перспективный рынок.

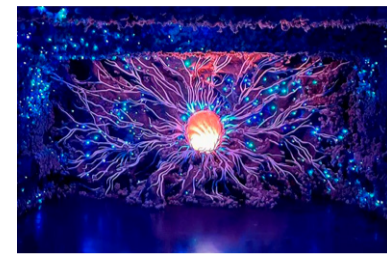
– Новинка рассчитана на конечного потребителя или предназначена для крафтового производства?

– Создавая этот продукт, мы ставили высокую планку и рассчитывали на профессионалов. А уж потребности любителя удовлетворим тем более. Не

– Какая основная задача сегодня стоит перед вашим предприятием?

– У нас есть база – холодильный шкаф, и мы намерены продолжать ею пользоваться. Сегодня создание производства нового вида холодильников или сигарных шкафов обходится очень дорого. Шкаф – самый дорогостоящий элемент, а всю его начинку мы разрабатываем, дорабатываем и обновляем. У нас есть свои лаборатории и испытательные станции, наши конструкторы проводят огромную работу. Благодаря этому нам удается закрывать разные ниши. Наш завод производит холодильники с 1959 года, и первая попытка диверсификации холодильного направления была предпринята в начале 2000-х годов. А сейчас мы выпускаем и винные, и сигарные, и даже шубные шкафы, занимая лидирующие позиции на российском рынке.

НОВОСТИ



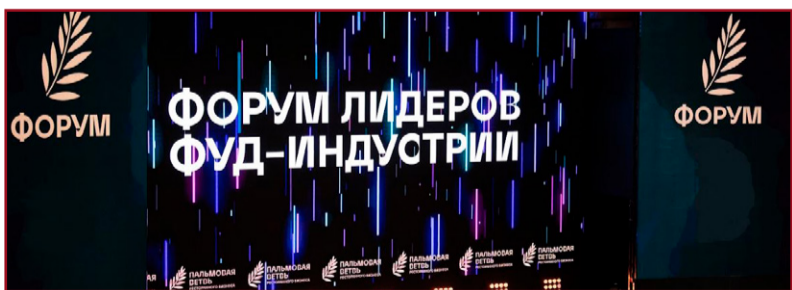
В Абрау-Дюрсо начало биться «Сердце Абрау»

В исторических тоннелях «Абрау-Дюрсо» появилась мультимедийная инсталляция с символическим названием «Сердце Абрау». Арт-объект олицетворяет волну энергии, сопровождающую создание вин «Абрау-Дюрсо».

Создание вина – особый процесс, своими силами он питает Абрау-Дюрсо и объединяет каждый этап творчества: от ухода за виноградниками до выдержки вина. Арт-объект символизирует истину: вино – это не просто напиток. Оно несет в себе энергию места, где было создано, и частицы души тех, кто работал над ним. В нем отразились уникальный терруар, особые минеральные почвы, на которых произрастает лоза, ласковые воды озера Абрау и мягкий местный климат. А самое главное – сотни рук, которые с любовью ухаживают за виноградом, делают вино, получая вдохновение от Сердца Абрау-Дюрсо и создавая то волшебство, которое сопровождает появление прекрасного напитка. По легенде, один из зрителей, совершая обход тоннелей, где зрело в бутылках вино, увидел пульсирующее свечение, которое пробивалось сквозь трещину в каменной стене. Это место и стало новой точкой экскурсионного маршрута, получив название «Сердце Абрау». Созданная здесь интерактивная инсталляция – образ Сердца Абрау-Дюрсо. Его биение наполняет окружающее пространство особой энергией, которая помогает создавать уникальные вина. Новый арт-объект воплощен студией интерактивного цифрового искусства Kiflex, которая ранее разработала мультимедийное шоу «Аз емь лоза», посвященное 150-летию юбилею «Абрау-Дюрсо». Это шоу, а также другие инсталляции студии представлены в «Галерее света Абрау».



В МОСКВЕ ПРЕДСТАВЛЯТ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



4 декабря в Москве, в зале «Мир», состоится 6-й Форум лидеров фуд-индустрии, который проходит под эгидой профессионального сообщества «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса». В программе форума: Leaders Talk с первыми лицами бизнеса, премия «Лучшие в индустрии» и объявление Top-100 новых ресторанных концепций 2023.

Форум проходит в уникальном формате Leaders Talk – трендсеттеры ресторанного рынка делятся мнениями по актуальным вопросам фуд-индустрии, авторскими креативными наработками и эффективными бизнес-решениями в ходе коротких и откровенных индивидуальных выступлений. Лидеры отрасли говорят о своих уникальных принципах жизни и деловых ноу-хау, благодаря которым развивается их бизнес, раскрывают индивидуальную формулу

успеха и делятся универсальными решениями.

В этом году в фокусе форума – успешно реализованные ресторанные кейсы, новые инструменты и прогнозы лидеров рынка. На их основе настоящие и потенциальные участники индустрии могут сформировать представление о том, что наиболее актуально сейчас и что будет «качать» в ближайшем будущем, скорректировать стратегии развития и коммуникации или изменить свои подходы внутри бизнеса для того, чтобы он работал более эффективно.

Среди тем, которые раскроет Leaders Talk – 2023: запуск маленьких стартапов по большой любви, эмоции как яркий тренд момента, правила современного сервиса, гастрономические моды завтрашнего дня, новые пиар-стратегии, которые меняют все, опыт перезапуска концепций в самых

драматических обстоятельствах и др. Список участников Leaders Talk объявляется на сайте проекта <https://palmafest.ru/>

В вечерней программе форума – церемония награждения ежегодной профессиональной премией «Лучшие в индустрии». Уникальность этой премии в том, что стать лауреатом и попасть в Зал славы «Пальмовой ветви» можно только один раз. С каждым годом список лучших топ-менеджеров, шефов, сомелье и бартендеров, а также пиар-кампаний и ресторанных интерьеров пополняется новыми именами и кейсами.

Еще одно важное событие форума – объявление Top-100 новых ресторанных концепций России по версии премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса».

Прямо сейчас идет прием заявок от авторов концепций новых оригиналь-

ных заведений, открытых в России в 2023 году. Сотня лучших новых концепций будет объявлена на Форуме лидеров фуд-индустрии, а вошедшие в Top-100 получат соответствующие знаки отличия. Top-100 же станет лонг-листом и основой для экспертного выбора финалистов премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» 2024.

Организатор форума и премии: компания НТА. Официальный партнер форума и премии: СберМаркет – сервис доставки из магазинов и ресторанов, лидер в сегменте e-grocery. Уже более 18 тысяч ресторанов сотрудничают со СберМаркетом, а бесплатная доставка блюд от 30 минут доступна жителям более чем 100 городов России.

Подробнее о 6-м Форуме лидеров фуд-индустрии:

<https://palmafest.ru/>

ПРОФЕССИЯ – «ЖЕНА ВИНОДЕЛА»

В винодельческом сообществе все знают виноделов, в России это преимущественно мужчины. Если набрать в поисковике запрос «жена винодела», самым популярным результатом будет одноименный детектив Кристин Хармель. Но, как известно, за каждым успешным мужчиной стоит любовь женщины*, и в преддверии Второго Российского винодельческого форума мы побеседовали с двумя Маринами – Бельмас (Belmas Winery) и Ершовой (Ершов Winery) – оказавшимися в виноградарстве и виноделии «по любви», с разным стажем в этой «профессии», и выяснили, каково это – быть женой винодела.

– Как давно вы «в профессии», то есть в браке? Выходили замуж за винодела или ваш муж занялся предметно виноделием позже, когда уже были в браке?

– Марина Ершова: В официальном браке мы 3 года, а если считать с «испытательным сроком», то все 4. Замуж я выходила за состоявшегося и уже до-

эногастрономических ужинов.

Я являюсь финансовым директором нашего семейного проекта. А знания в моей непосредственной профессии химика-технолога органических веществ отражены на этикетке основной линейке вин Belmas Winery.

– МЕ: Первое образование – экономическое. Второе – технолог бродильных производств и виноделия. Училась в КубГТУ параллельно с работой в «Шато де Талю». В начале 2020-го одновременно с предложением о переезде к будущему мужу в Краснодар прошла проверку и получила предложение о работе в «Усадьбе «Дивно-морское», и передо мной встал выбор: оставаться в Геленджике и попасть на работу мечты или начинать новую жизнь в другом городе с любимым человеком, и, конечно же, я выбрала второе, о чем не жалею.

В виноделии пригодились оба образования: мне проще, чем Игорю, просчитывать будущие проекты, заранее понимать, будут ли они экономически выгодными или лучше даже не начинать тратить на это наше драгоценное время. Принимаю участие на всех этапах производства, за исключением работы на механической дробилке:

и никто не отменял роль жены, матери и бабушки двух прекрасных парней (улыбается).

– МЕ: На этот вопрос однозначно ответить сложно. В зависимости от сезона образ жизни и распорядок дня кардинально меняется. Сейчас время активной переработки, и мы уже с виноградника переехали в зимнюю резиденцию. Опишу вчерашний день:

1. Подъем в 7:00
2. Детей в сад, школу
3. С мужем на виноградник разливать розе (параллельно снять контент для соцсетей)
4. В полдень забрала детей из сада и школы. Дома бытовые дела, уроки.
5. Работа в соцсетях (SMM менеджеров пока не привлекаем)
6. К вечеру еду с детьми на виноградник: кормлю кроликов (об этом скоро подробно расскажу, пока только спойлер), навожу порядок после переработки, смотрим, как идет брожение, дегустируем сусло, определяем фронт работы на завтра; забираю уставшего главного винодела домой.
7. Дома обязательно вкусный ужин и традиционно слепая дегустация для мужа (тренироваться нужно постоянно).

– Почему виноделие в России набирает обороты, на ваш взгляд? Место вашего супруга в нем (в чем вклад, перспективы, будущее).

– МБ: Виноделие в России действительно набирает обороты, и тому есть несколько причин. На мой взгляд, российские вина доказали свое качество и отличные характеристики и влюбляют в себя все большее количество людей. Кроме того, все большее количество молодежи обращает внимание на вино, предпочитая его более крепким напиткам. Безусловно, общая ситуация на этом рынке также влияет. Конечно, много еще над чем предстоит трудиться, но я уверена, что мы справимся. Вклад нашего семейного проекта и лично нашего главного винодела Владимира Бельмаса в российское виноделие заключается в производстве авторских вин высокого качества. В будущем мы будем производить вина из своего винограда, собранного руками нашей семьи, очень высокого качества и ограниченного тиража.

– МЕ: Виноделие в нашей стране развивается стремительно, и во многом этому способствует энтуризм. Потребитель имеет возможность приехать на винодельню, посмотреть производство, там же продегустировать и даже приобрести вино. В Крыму уже столько интересных проектов запущено за последние пару лет, что туристы могут смело приезжать минимум на неделю для экскурсий по винодельням и будут приятно удивлены не только качеством вина, но и гостеприимством, с которым виноделы встречают своих гостей. Мы также ждем всех желающих у себя на винодельне: с платформой СвоеЗагородом от РСХБ запустили совместный проект «День на винодельне», каждый участник которого может примерить на себя роль винодела и при возможности пройти весь цикл – от сбора винограда до розлива за один, очень долгий (смеется) день. Мой супруг (я бы лучше назвала его «неугомонный винодел») в виноделии нашей страны уже прочно зарекомендовал себя как «главный по оранжам». Его оранжевые вина неоднократно побеждали в слепых дегустациях российских оранжей (к слову, крас-



ные вина также побеждали в слепых дегустациях, соревнуясь с крупными известными винодельнями страны). Также хочу отметить его вклад в развитие виноделия страны посредством образовательных проектов (Школа русского вина и Лига сомелье, Винный лагерь «Виноградные дни»). В перспективе планируем активно развивать энтуризм на нашем винограднике и не только). Потихоньку обрастаем соседями (новыми перспективными винными проектами), с которыми дружим, и в будущем хотелось бы организовывать полноценные туры по Бельбекской долине, где туристы смогут не только продегустировать вино, но и полноценно отдохнуть в комфортных условиях с потрясающими пейзажами, рассветами и закатами на

виноградниках. Касаемо производства: планируем увеличивать площади под хранение вина, продолжать эксперименты с новыми сортами винограда и стилями вин. Активно заниматься посадкой и уходом за уже высаженными малышами (Сен Лоран и Гарнача). Ну а я не перестаю мечтать о производстве классического игристого, но это пока скорее мечты, чем планы.

– Быть женой винодела – это...

– МЕ: Искусство, призвание, постоянная адаптация к новым условиям жизни – этому не научат вас ни в одной школе сомелье.

– МБ: Быть человеком, который полностью, без остатка разделяет то, чем занимается твой муж, и любить хорошее вино!

Галия Шакирова



статочно известного гаражиста-«оранжиста», хотя на тот момент большую часть его времени занимали другие коммерчески более выгодные проекты.

– Марина Бельмас: Мы вместе 40 лет. Замуж я выходила за студента Финансово-экономического института им. Вознесенского в Ленинграде. Но минимальное представление о виноделии у него уже было. Владимир родом из Славянска на Кубани Краснодарского края и, помогая в виноделии отцу, знал о нем не понаслышке.

– Ваша профессия. Чем занимались до встречи с супругом? Применяете ли свои профессиональные знания сейчас, будучи женой винодела?

– МБ: До встречи с Владимиром я была студенткой Химико-технологического института им. Ленсовета в Ленинграде и одновременно работала администратором в сфере торговли.

Моей профессией в будущем стала роль руководителя в сфере индивидуального туризма и мероприятий, а впоследствии руководителя в сфере общественного питания. И сейчас я, конечно, активно применяю свои профессиональные знания, будучи женой винодела. Во-первых, использую свои знания в сфере гостеприимства при организации дегустаций, во-вторых, использую свои знания в организации

физически нереально одной при моей миниатюрной комплекции. Если главный винодел в командировке, а с дробилкой мне не справиться, в ход идут ноги для прессования и руки для гребнеотделения (смеется). Как говорит мой муж, когда я начинаю жаловаться на усталость, намекая, что женщине сложнее выполнять многие технологические операции: «У виноделия нет пола». Обижусь, иногда поплачу и дальше иду «пижажить». Как правило, главный винодел расписывает задания, я их выполняю (здесь все: от замера сахара в ягоде, до оклеивания бутылок этикетками и сбора, отправки вина заказчику).

– Чем занимается жена винодела (на вашем примере)? Опишите типичный день.

– МБ: Утро начинается с бухгалтерского часа и распределения финансов. Далее обязательное, ежедневное посещение нашего ресторана Marina в Балаклаве и решение там текущих вопросов.

Ну а после – как получится: иногда вместе с Владимиром (Владимир Бельмас – основатель и главный винодел Belmas Winery. – Прим. авт.) еду на наши виноградники, иногда едем вместе с ним на винодельню, на мне довольно много бумажной работы. Ну,

