

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2 (19)  
ФЕВРАЛЬ 2018

### СОБЫТИЯ



#### БАЛТИЙСКИЙ КУБОК КАВИСТОВ

**В Санкт-Петербурге  
пройдет  
«Балтийский Кубок  
Кавистов 2018»**

11 апреля 2018 года  
в Санкт-Петербурге  
в Гранд-Отеле «Эмеральд»  
пройдет первый открытый  
профессиональный конкурс  
«Балтийский Кубок  
Кавистов 2018».

В жюри конкурса войдут  
представители ведущих сетей  
алкомаркетов, отраслевых  
ассоциаций сомелье и кавистов,  
винных школ, алкогольных  
компаний и средств массовой  
информации.

По планам организаторов проекта,  
главная цель конкурса –  
популяризация профессии  
и формирование профессиональных  
стандартов работы кавистов,  
создание объективного рейтинга  
специалистов в данной сфере  
и определение лучших  
в своей профессии.

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

Конкурс «Балтийский Кубок  
Кавистов» пройдет в 1 день  
и будет состоять из 3 этапов:  
отборочного тура, полуфинала  
в который выйдут 10 человек,  
и финала, где сойдутся трое лучших.  
Гран-при конкурса –  
поездка на выставку VieVinum 2018,  
которая предоставлена спонсором  
конкурса – Австрийским бюро  
винного маркетинга (AWMB).

Новости проекта вы можете найти  
в группе проекта в социальной  
сети «ВКонтакте»  
<https://vk.com/public161344452>.

## АРТУР САРКИСЯН: «Я ЛИЧНО НЕСУ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЖДЫЙ ВЫСТАВЛЕННЫЙ БАЛЛ!»

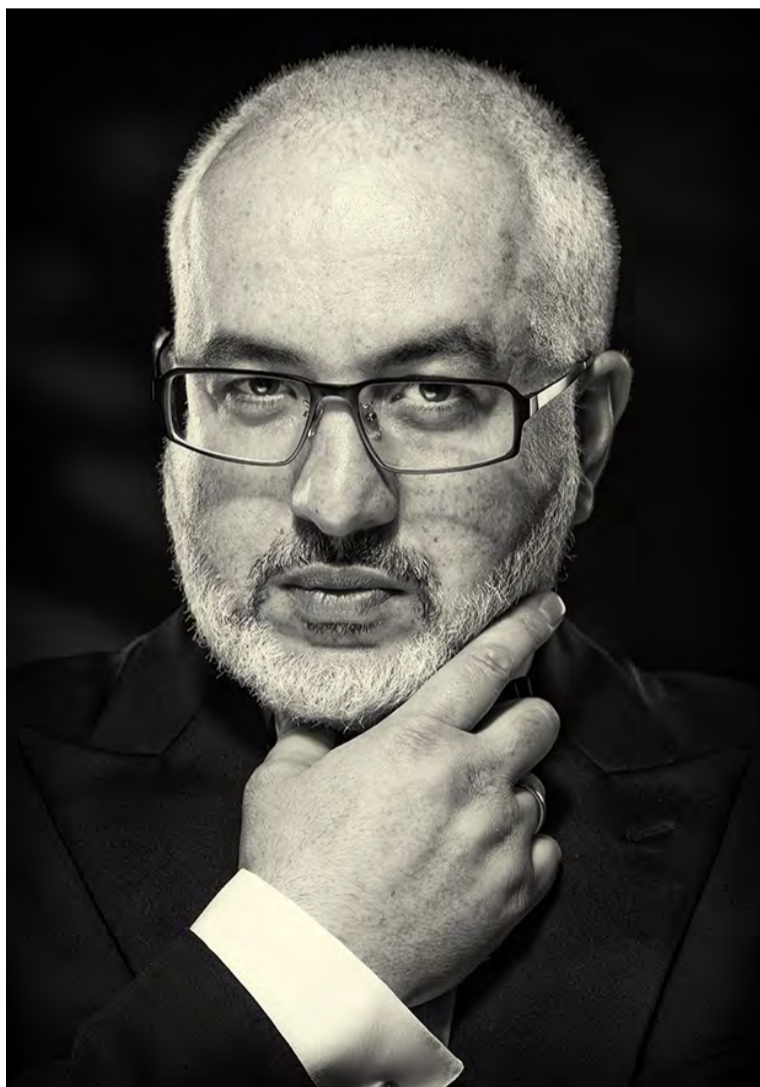
9 февраля в рамках выставки  
«ПродЭкспо» в Москве Артур  
Саркисян провел дегустацию  
лучших вин России, которые  
получили в его авторском  
гиде «Российские вина»  
(RusWineGuide) более 90 баллов  
и были удостоены Гран-при.  
После презентации основатель  
и бессменный издатель  
единственного российского  
винного гида согласился  
ответить на вопросы газеты  
Wine Weekly.

– Недавно вышло 5-е издание гида. А с  
чего все началось? Как Вам пришла идея  
сделать гид по российским винам? Ведь  
в то время отечественное виноделие  
только-только начало возрождаться?

– Все началось с вопроса, который на од-  
ной из встреч задала журналистка: «Как  
Вы можете говорить, что в России нет нор-  
мального вина, если Вы не бывали в вин-  
ных регионах?» Было это в 2009 году, и в  
то время я действительно считал, что рос-  
сийское виноделие внимания не заслу-  
живает. Были у меня на то вполне объек-  
тивные причины – ни одно из российских  
вин, которые я пробовал на тот момент, я  
бы не рекомендовал пить.

Два года после этого я собирал инфор-  
мацию о российском виноделии, объехал  
все хозяйства Краснодарского края, зна-  
комился с виноделами и инвесторами,  
пробовал вина.

(Продолжение на стр. 2.)



## МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2018»: РЕГИСТРАЦИЯ ОТКРЫТА

На полях V Черноморского  
форума виноделия (ЧФВ), ко-  
торый состоится 27–29 июня  
2018 года в новом, самом  
фешенебельном отеле знаме-  
нитого болгарского курорта  
Албена (Paradise Blue Hotel &  
Spa 5\* (регион города Варна)  
под высоким патронатом  
OIV (Международной  
организации виноградарства  
и виноделия) и при поддержке  
Министерств сельского  
хозяйства России и Болгарии,  
традиционно проводится

ставший уже популярным  
в странах региона Междуна-  
родный дегустационный конкурс  
«Вина Черного моря 2018».

За награды соревнуются производи-  
тели вин и крепких спиртных напит-  
ков на основе виноградного сырья.  
Конкурс проводится по стандартам  
OIV (Международной организации  
виноградарства и виноделия).

Конкурс «Вина Черного моря» подде-  
рживает принцип региональной пред-  
ставительности. В жюри традиционно  
приглашаются только дегустаторы из  
стран Черноморского региона и Бал-  
кан. Дегустационная комиссия кон-

курса состоит из ведущих экспертов  
стран региона – Азербайджана, Ар-  
мении, Болгарии, Греции, Грузии, Ма-  
кедонии, Молдавии, России, Румынии,  
Сербии, Хорватии и др. Председатель  
комиссии – Станимир Стоянов (пред-  
седатель Союза энологов Болгарии).  
Члены комиссии имеют обширный  
опыт организации и участия в дегуста-  
ционных комиссиях и жюри ведущих  
международных конкурсов, таких как  
International Wine and Spirit Competition,  
Decanter World Wine Awards, International  
Wine Challenge, Concours Mondial de  
Bruxelles, Mundus Vini, Muvina, Chisinau  
Wines and Spirits Contest и др.

(Продолжение на стр. 2.)

### СОБЫТИЯ



Мировые технологии  
Успех вашего бизнеса

BevialeMoscow2018  
Международная выставка производства напитков  
27 февраля – 1 марта 2018  
МВЦ «Крокус Экспо»  
Москва

#### Павильон виноделия соберет крупнейших производителей

27 февраля – 1 марта 2018 г.  
в Москве в выставочном  
комплексе «Крокус Экспо»  
в рамках выставки  
BevialeMoscow 2018  
будет впервые открыт  
павильон виноделия Wine  
Production & Manufacturing,  
организованный  
под патронажем  
Союза виноградарей  
и виноделов России.

Международные производители  
оборудования для виноделия  
предмонстрируют новинки  
в области технологического  
оснащения индустрии:  
линии розлива, ферментаторы,  
винификаторы, системы  
водоподготовки, фильтры  
и многое другое.

Вместе с тем в рамках выставки  
пройдет Салон винодельческой  
продукции и «медальных»  
российских вин, организованный  
совместно с Союзом виноградарей  
и виноделов России.

На нем будут представлены образцы  
продукции лучших хозяйств страны,  
таких как Русский винный дом  
«Абрау-Дюрсо», Винодельня «Собер  
Баш», Винодельческое хозяйство  
Alma Valley, «Кубань-Вино»,  
Усадьба «Дивноморское»,  
Винодельня «Ведерниковъ»,  
Кизлярский коньячный завод,  
Дербентский коньячный завод,  
и других хозяйств страны.

В рамках павильона состоится  
конференция по вопросам  
производства и оборота  
винодельческой продукции  
на территории РФ  
«Что ждет отрасль российского  
виноделия в 2018 году?». В  
рамках конференции будут  
рассмотрены вопросы  
производства, интернет-торговли  
вином и ритейла.  
Посещение бесплатно при условии  
предварительной онлайн-  
регистрации.

## СОБЫТИЯ

ROERO  
DAYSROERO DAYS  
возвращаются  
в Пьемонт

8–9 апреля в Пьемонте пройдет знаковое для региона мероприятие – ROERO DAYS 2018, организованное Consorzio di Tutela Roero. В рамках данного события запланирована большая дегустационная программа вин Рокеро, которые представляют более 70 винодельческих хозяйств. Кроме того, в программе эногастрономические семинары, мастер-классы и экскурсии по винодельням региона.

Основным местом действия ROERO DAYS 2018 станет замок Castello di Guarene. Эта историческая резиденция, построенная в XVIII веке, является одним из самых интересных архитектурных ансамблей всего Пьемонта. Отсюда можно увидеть Ланге: от Асти и почти до Бароло, Монферрато, а также большую часть горной гряды Альп. Основные туристические и торговые районы Северной Италии, такие как Турин, Милан и Ривьера, находятся всего в часе езды на автомобиле.

8–9 апреля в Castello di Guarene пройдет дегустационная сессия энологических раритетов от 70 винодельческих предприятий, входящих в Consorzio di Tutela Roero.

Благодаря специальному автобусу, который будет курсировать во время проведения ROERO DAYS, все желающие смогут отправиться прямо от ворот Castello di Guarene на обзорную экскурсию по территории Roero DOC. В ходе поездки запланированы остановки в Castello di Monteu Roero, на книжной ярмарке в Монте, а также в городах Канале и Борборе ди Веа д'Альба.

Специалист-гид расскажет о достопримечательностях и самых известных виноградниках региона. «В этом году мы решили провести ROERO DAYS на своей земле, чтобы в центре внимания гостей, будь то профессионалы или энтузиасты, из Италии или из-за рубежа, была территория Розеро», – рассказал президент Consorzio di Tutela Roero Франческо Мончиро.

«Работая на родной земле, мы можем познакомить людей с различными аспектами нашей территории: от замков до троп среди виноградников, от гастрономических деликатесов до богатства культурных мероприятий, которыми отличается этот район. Таким образом, ROERO DAYS положат начало созданию системы мероприятий, с помощью которых потенциал этого прекрасного уголка Пьемонта может быть показан наилучшим образом», – считает Франческо Мончиро.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Мы даже посотрудничали с «Абрау-Дюрсо» по организации конкурса Wine People Trophy. Уже тогда происходило много интересного, но вина на полноценную книгу все равно не набиралось. Переломным стал 2012 год, на рынке появилась «Лекфадия», вышел первый выдержанный в дубе «Красностоп Золотовский» 2010 года урожая от «Винодельни «Ведерников». Уже сложились линейки вин «Гай-Кодзора» и «Шато ле Гран Восток». Одним словом, ситуация назрела. Весной 2012 года мы начали работать над книгой с Александром Ставцевым, главным редактором гида, и уже 12 декабря презентовали первый тираж.

– В России в то время не было практики издания винных гидов. Ориентировались ли Вы на опыт Италии, Франции или Испании? Или Ваш гид кардинально отличается от существовавших ранее образцов? И какой из зарубежных гидов Вы считаете наиболее объективным?

– Поколения сомелье во всем мире развивались в системе оценок Роберта Паркера. Россия здесь не исключение. Можно сказать, что его системный и в то же время личный подход к вину оказал на меня влияние как на дегустатора изначально. Безусловно, начиная создавать гид, мы ориентировались на ежегодник Хью Джонсона, стараясь уделять больше внимания географии, а со временем и картографии, накапливали базу данных о миллезимах и особенностях терруаров.

Главная и самая важная черта западных гидов – это авторский подход, а он всегда субъективен. Вы берете в руки книгу Джонсона, Пенина, Паркера и понимаете – чей опыт стоит за оценками. Если вы доверяете репутации этого человека, если вам близок его вкус, вы ориентируетесь на его оценки. Говорят, в Азии есть целые сообщества потребителей, которые трактуют оценки Паркера с точностью до наоборот: если оценки винтажу низкие – значит, он недооценен и «точно надо брать». Это тоже метод, но, в конечном счете, и он основан на признании влияния автора системы оценки на рынок.

Я не очень верю в большие дегустационные жюри. Никогда не знаешь, какие факторы влияют на его решение, кто вносит в него свой вклад. Я лично отвечаю за каждый выставленный балл. Это, безусловно, субъективный, но профессиональный метод оценки, основанный на личном опыте и накопленных знаниях о российском вине.

– Какие изменения произошли в 5-м, юбилейном выпуске по сравнению с первым изданием Вашего гида? Насколько увеличилось число виноделен и вин, представленных в нем?

# АРТУР САРКИСЯН: «Я ЛИЧНО НЕСУ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЖДЫЙ ВЫСТАВЛЕННЫЙ БАЛЛ!»



– Разница кардинальная. Она не только в количестве, сколько в качестве. В первом гида было 13 виноделен. Из них три «гаражные». Сейчас только малых виноделен в гида несколько десятков, а официально присутствующих на рынке – около 40. Число вин выросло еще значительней. В первой книге их было примерно 50, но проходной балл тогда был на уровне 75. Если бы сейчас он оставался таким же низким, в книге было бы больше 500 вин. Но и сейчас их немало – около 300. При том, что минимальная оценка за эти годы поднялась до уровня 82 балла. В гида появились

новые категории – игристых, ликерных вин. В этой книге впервые был описан Дагестан и несколько лучших выдержанных бренди этого региона.

– Расскажите, пожалуйста, по каким критериям отбираются вина для участия в оценочном конкурсе для Вашего гида? Кто принимает решения о том, включать или не включать в гид то или иное вино? Допускать или не допускать к участию в конкурсе?

– Гид – это срез рынка. Одна из немногих причин для того, чтобы не рассматривать вино в качестве кандидата на

публикацию, – информация о том, что в производстве использовалось импортное вино наливом. Для этого мы проводим большую аналитическую работу – отслеживаем площади и сортовой состав виноградников. Чуть ли не каждый гектар в Крыму, на Кубани, на Дону я сам отснял квадрокоптером. Мы следим за статистикой импорта балка, бывает и «инсайдерская» информация.

В остальном моя задача как автора гида – перепробовать все, что создано в России за год. Это и бутилированные вина, и вина из бочек и емкостей.

(Продолжение на стр. 3.)



## МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС «ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2018»: РЕГИСТРАЦИЯ ОТКРЫТА

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Конкурс «Вина Черного моря 2018» проводится в следующих 11 категориях в соответствии со стандартами OIV по резолюции 332A/2009:

1. Белые вина урожая 2016 года и младше.
2. Белые вина урожая 2015 года и старше.
3. Красные вина урожая 2016 года и младше.
4. Красные вина урожая 2015 года и старше.
5. Розовые вина.
6. Игристые вина (белые, розовые и красные): классический метод производства.
7. Игристые вина (белые, розовые и красные): резервуарный метод производства.
8. Природно-полусладкие и природно-сладкие вина (белые, розовые и красные).
9. Ликерные (крепленые) вина (белые, розовые и красные): портвейн, херес, мадера, марсала, малага, кагор и др.
10. Крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья (выдержка менее 6 лет): коньяк, бренди, дивин, метакса, ракия, чача, граппа, палинка и др.
11. Крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья (выдержка не менее 6 лет): коньяк, бренди, дивин, метакса, ракия, чача, граппа, палинка и др.

В соответствии с правилами проведения международных конкурсов вин OIV все образцы дегустируются вслепую и оцениваются по 100-балльной системе, в каждой категории награждаются не более 30% вин или крепких спиртных напитков от представленных на дегустацию образцов. В качестве оценочных листов используются таблицы OIV, разработанные Международным союзом энологов (UIO).

**Условия награждения:**

Установлены следующие виды наград (в соответствии со стандартами OIV):

**Большая золотая медаль:** не менее 92 баллов.

**Золотая медаль:** 85–91,99 балла.

**Серебряная медаль:** 82–84,99 балла.

**Бронзовая медаль:** 80–81,99 балла.

Работа дегустационной комиссии будет проходить 23–25 июня 2018 года. Награждение победителей и призеров конкурса состоится во время закрытия форума 29 июня 2018 года.

Участие в конкурсе «Вина Черного моря 2018» для компаний – участниц V ЧФВ является бесплатным.

Подробности и регистрация для участия в V ЧФВ и конкурсе «Вина Черного моря 2018» на сайте ЧФВ: [WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)



(Продолжение, начало на стр. 1, 2.)

Все, что было отмечено как удача виноделов, закупается в рознице и проходит второй фильтр. Некоторые образцы приходится приобретать 2–3 раза, чтобы составить полное впечатление. Только после этого выставляется итоговый балл.

Препятствием для включения в гид может быть также отсутствие вина в официальной продаже, хотя лучшие образцы авторского виноделия кратко упоминаются в конце книги. А в этом году мы впервые пошли навстречу двум проектам, которые не успели получить федеральную специальную марку на свои вина, и этих образцов не было в продаже. Это были «Собер Баш» и «Вилла Романов». Могу сказать, что я не пожалел ни разу о принятом решении.

В любом случае включение вина в гид – это только мое решение, как автора. Повлиять на него достаточно сложно.

**– Какую систему оценки качества вин Вы используете при подготовке Вашего гида? В чем ее особенность?**

– Это классическая 100-балльная шкала, принятая в OIV. От 82 до 85 баллов включительно вино получает «серебро». От 86 до 89 – «золото». 90 и больше – Гран-при. Оценка постепенно ужесточается, есть мысли поднять проходной балл до 83. Соответственно, сместятся и границы категорий.

**– Сколько образцов Вы дегустируете при отборе вин для гида? Большая ли у Вас команда и как внутри нее распределяются роли?**

– В последнее время это где-то 1200–1300 образцов за сезон подготовки, во время поездок по хозяйствам. До второго тура доходит чуть больше половины. Значит, это еще около 600–700 образцов на контрольных дегустациях. Некоторые вина приходится перепробовать. Всего за год получается больше двух тысяч вин. Обычный день контрольной дегустации – это 100–120 образцов.

Команда нас небольшая, но сплоченная. Основную работу мы делаем вместе с Александром Ставцевым – это поездки по винодельням, сбор информации, проведение дегустаций. Он же отвечает за редакционный цикл подготовки гида. Уже несколько лет с нами работает талантливый дизайнер Вячеслав Богданов, профессиональный картограф Максим Дьяченко. Гид – это уже достаточно толстая книга, над ней работают редакторы и корректоры. Всем юридическим и бухгалтерским сопровождением проекта занимается моя супруга Зарема. Помогает мой старший сын Георгий. Он недавно вернулся из армии и вновь включился в нашу работу.



### Российские вина, которые получили в гиде «Российские вина» (RusWineGuide) более 90 баллов и были удостоены Гран-при:

«Усадьба «Дивноморское»	<b>Grande Cuvee 2013</b>
«Раевское»	<b>Генезис 2014</b>
«Усадьба «Дивноморское»	<b>West Hill Blend 2014</b>
«Усадьба «Дивноморское»	<b>Каберне Совиньон 2014</b>
«Винодельня «Ведерников»	<b>Каберне Совиньон 2014</b>
«Винодельня «Ведерников»	<b>Красностоп Золотовский 2014</b>
«Бюрнье»	<b>Каберне Фран 2011</b>
«Бюрнье»	<b>Красностоп 2010</b>
«Массандра»	<b>Мускат белый Ливадия 2013</b>
Инкерманский 3-д марочных вин	<b>Севастополь 1994</b>
«Солнечная Долина»	<b>Черный доктор 2007</b>

**– Опишите, пожалуйста, как проходит обычный рабочий день Артура Саркисяна при работе над гидом? Какова интенсивность рабочего дня и его распорядок?**

– Если мы в поездке – это ранний подъем. В лучшем случае 2, а чаще 3 или 4 винодельни за день. Длинные поездки. Бывали дни, когда мы проезжали по 400 км, чтобы успеть на винодельню, расположенные в разных регионах. Обед – достаточно редкое явление в таких поездках. Вечером – обычно общение с виноделами. Если нет необходимости в новом переезде. Но в любом случае после завершения рабочего дня – обработка собранного материала, подготовка репортажей для соцсетей. Мы ведь все поездки описываем on-line. Несколько часов сна, и все по новой. Честно говоря, график жесткий, но очень многое компенсирует теплое общение с увлеченными людьми.

**– Вы придерживаетесь 100-балльной оценки вин. Много ли образцов за 5 лет издания гида удостоились**

**столь высокой оценки? Какими качествами, на Ваш взгляд, должно обладать вино для присуждения самого высшего балла?**

– 100 баллов не было ни разу. С трудом представляю себе вино, которому я бы поставил такую оценку. Я консерватор, иногда даже с оценками Паркера готов серьезно поспорить (смеется). Если ты поставил 100, значит, лучше, чем это вино, в своей жизни уже ничего не попробуешь. Это очень серьезный выбор.

Иногда непросто принять решение об оценке. Разница между 85 и 86, 89 и 90 для меня огромна. Поставить даже 95 баллов – это что-то из ряда вон выходящее. Я ведь никогда не оцениваю вина как «лучшее из красных сортов с во-о-он того холмика». Для меня 90 баллов и выше – это вино мирового уровня, которое может состязаться с винами из Европы и Нового Света аналогичными оценками. Мне довелось пробовать действительно великие вина, и дегустационная память о них создает правильный фон для нынешней работы.

В этом году в гиде рекордное количество вин с высокими оценками. 90+ получили 7 красных выдержанных вин, одно игристое, три ликерных. Это уже немало. Во многом оценки определил удачный 2014 год, вина которого появились на рынке.

**– Не влияют ли интересы Ваших рекламных спонсоров на итоговые оценки вин в Вашем гиде?**

– Изначально при создании гида был принят железный принцип – виноделы в гиде ни за что не платят. Вся расходная часть – это наши затраты, даже презентация гида бесплатная для виноделов, и еще несколько книг в подарок все получают. Как-то один из армянских виноделов мне сказал: «Артур, ты нам устроил второй Prowein... только бесплатно».

Финансируется гид из средств партнеров, поставляющих оборудование, комплектующие для виноделия. Это не просто рекламодатели – это Клуб партнеров, в который входят лучшие игроки своих направлений. Например, по стеклу мы сотрудничаем с мировым лидером – SAVERGLASS, по материалам для виноделия – с Институтом энологии Шампани (ИОС), с российской типографией «Аврора», практически не имеющей равных в стране по печати винных этикеток. Саженцы – ведущая семейная компания Европы, австрийская Tchida, которую представляет консорциум австрийских компаний, работающий для российского рынка, – House of Russian Wine. Этот же консорциум представляет винодельческое оборудование Wottle и технику для виноградников Fuhrmann. Дуб – французская Radoux, пробка – португальская компания Piedade. По современному укупорочному материалу мы сотрудничаем с мировым лидером – TAPI. Много лет нашим партнером по воде является бренд «Байкал». Второй год работает с нами производитель винных холодильников Pozis, продолжается сотрудничество с отличной ростовской компанией – «Ама-Дон», чьи мязлы уже покупают не только Россия, но и Европа. И так далее.

Это наши друзья, каждого из которых мы можем порекомендовать виноделам. Мы вместе с ними стремимся сделать российское виноделие интереснее и современнее. Но чтобы кто-то из этих компаний пришел и попросил: «Артур, эта винодельня – мой клиент, поставь ее вину хорошую оценку...» Даже представить себе такого не могу!

**– Располагаете ли Вы информацией о том, насколько меняется стоимость вина до появления в Вашем гиде и после того, как оно удостоилось высокой оценки от Артура Саркисяна?**

(Продолжение на стр. 4.)

## НОВОСТИ



### Западный Крым стали называть Новой Бургундией

**Известные московские сомелье, побывав на полуострове, высоко оценили крымский пино-нуар. Познакомившись с хозяйствами, расположенными в долинах Альмы, Бельбека, Качи и Черной, искушенные эксперты отметили элегантность стиля, которого достигает пино-нуар в условиях крымских терруаров.**

Пино-нуар – очень требовательный сорт. Крымские глина и известняк едва ли уступают бургундским, но вот лето на полуострове гораздо жарче и суше, чем в любом месте Бургундии. Поэтому виноград в Крыму получается более сахаристым, с плотной толстой кожицей, а вино приобретает весомое «тело» и экстрактивность. Впрочем, знание особенностей рельефа и современная агротехника творят чудеса: посадки на северном склоне, продуманный режим орошения, точно рассчитанная площадь листового покрова в корне меняют ситуацию.

Еще во второй половине XX века после многочисленных кризисов перепроизводства во Франции была создана система контролируемых наименований по происхождению, которая ограничила не только географические зоны и технология производства вина, но и число сортов, разрешенных для использования в каждом регионе. Затем систему приняли во всей Европе. Она, конечно, улучшила контроль, но вывела из поля зрения много возможностей для сортового развития.

Со временем виноделы Италии добились либерализации контролируемых наименований DOC(G), во Франции нормы AOC тоже подвергаются коррекции. Так, неразрешенный сорт сира (шираз) в красных винах Бордо стал использовать не только Жан-Люк Тюневен, но и Chateau Palmer. В Сент-Эмильоне с каждым годом растет число белых вин, вообще не предусмотренных правилами апелласьона.

Любая система обретает устойчивость благодаря многообразию. Знатки Бордо привычно обсуждают доли каберне/мерло в красных и совиньона/семильона в белых винах, тогда как в регионе разрешено использовать 6 красных и 7 белых сортов винограда. В Шампани разрешены 7 сортов, в том числе интересный сорт менье, а не только шардоне и пино-нуар. Да и сортовое наследие Бургундии явно недооценено.

Это же можно сказать и о крымских сортах. Побывав в Западном Крыму, столичные гости убедились в том, что и на небольшом участке в 150 га даже дюжина сортов винограда может давать интересные результаты.

## HoReCa RETAILTECH

18-20 апреля 2018

МИНСК, БЕЛАРУСЬ

Выставка передовых технологий, продукции, услуг и сервиса для профессионалов сектора HoReCa

EXPOFORUM.BY

СОВРЕМЕННЫЕ  
БИЗНЕС-РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА

ОРГАНИЗАТОР  
**ЭКСПОФОРУМ**  
выставочное предприятие  
/+375 17/ 314-34-33, 314-34-30  
pan@expoforum.by

## Научись говорить по-испански!

Индивидуальное обучение с носителем языка По SKYPE или у репетитора Запишись на первое занятие совершенно бесплатно!

Переводы любой степени сложности:

- с русского на испанский;
- с испанского на русский;
- перевод деловой документации.

+7-911-295-16-53

e-mail: [tellez1@ya.ru](mailto:tellez1@ya.ru)

<https://angelspanish.ru>

## СОБЫТИЯ



## В Санкт-Петербурге представили португальские вина

1 февраля 2018 года в Санкт-Петербурге в Гранд-Отеле «Эмеральд» состоялся Профессиональный салон португальских вин (CAP Portugal), организованный Международным эногастрономическим центром (Москва) при поддержке Ассоциации CAP Agricultores de Portugal (Португалия).

Это крупнейшее мероприятие 2018 года, посвященное португальским винам в России и ориентированное на профессионалов винного рынка, проводилось в нашей стране уже не в первый раз. Внимание гостей были предложены молодые и выдержанные вина как от маленьких семейных хозяйств и кооперативов, так и от крупных известных производителей из различных регионов Португалии.

На дегустациях были представлены белые, розовые, красные и «зеленые» вина, портувейны и мускаты от следующих производителей: ADEGA DA VERMELHA; ADEGA DE FAVAIOS; ADEGA DE PEGOES; ADEGA PONTE DE LIMA; CASA ERMELINDA FREITAS; CASA SANTOS LIMA; CASA DE VILA NOVA; CAVES SANTA MARTA – DOURO VALLEY; DFJ VINHOS MANUEL COSTA & FILHOS; MANZWINE; QUINTA DA RAZA; QUINTA DAS ARCAS; SOGRAPE; VERCOOPE; VINIVERDE – ADEGA PONTE DA BARCA.

CAP Portugal и OPAL совместно с Международным эногастрономическим центром провели увлекательный винный тур для профессионалов индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга. Участники мастер-класса, который вели признанные специалисты Леонид Гелиберман (Москва) и Игорь Шарбатов (Санкт-Петербург), получили возможность продегустировать 15 вин из таких апелласонов, как Винью Верде (DOC Vinho Verde), Алентежу (DOC Alentejo), Лиссабон (Lisboa), Доуро (DOC Douro), полуостров Сетубал (Peninsula de Setubal). Для дегустации были представлены вина в разных стилях как от малых семейных хозяйств, так и от крупных кооперативов.

Мастер-класс продолжился Салоном португальских вин, собравшим более 500 гостей в зале «Атриум Версаль» петербургского отеля «Эмеральд».

Кульминацией салона стал изысканный гастрономический ужин в ресторане «Палкинъ» в сопровождении специально отобранных образцов вин. Более 50 гостей (виноделов, импортеров, рестораторов, сомелье и журналистов) вели активное деловое общение и обсуждали перспективы роста продаж португальских вин на Северо-Западе России.

(Продолжение, начало на стр. 1–3.)

– Знаю несколько таких случаев. Как правило, с малотиражными винами. Некоторые из редких образцов могут сейчас стоить и по 15–20 тысяч за бутылку. Но это не только влияние оценки – сами вина такого уровня, что вызывают ажиотаж. Вину «Фантом» я оценок не ставлю, но вино становится настоящей редкостью, и каждый раз после очередного повышения отпускной цены я получаю предложение продать все сразу. С учетом того, что следующий винтаж будет в продаже не раньше 2021 года, впору думать о продаже магнумов «Фантома» по подписке.

По поводу вин, оцененных в гиде, могу сказать, что в одном случае цена увеличилась на 30% на следующий день после выхода книги, хотя и до этого бутылка была одной из самых дорогих на рынке.

– Какое вино может получить от Вас высший балл? И наоборот, за какие характеристики вина Вы можете поставить самую низкую оценку?

– Если у вина есть какие-то «характеристики» для низкой оценки, его вообще в гиде не будет. Для меня неприемлемы все эти редуктивные «флеры усталости», посторонние оттенки. Например, овощной тон, который встречается в винах. У нас даже есть свои термины для таких дефектов, чтобы обмениваться ими во время дегустаций и виноделов не задевать. Например «Бордо 237» – это сорт свеклы так называется. Такой совершенно неприемлемый для меня запах невытой, вареной прямо с землей свеклы. Некоторые слышат «Бордо» и радуются, думают – похвалили.

Минимальная проходная оценка в 82 балла – это не признак того, что в вине «что-то не то есть». Ему скорее чего-то не хватает. Структуры, характера, баланса. Приемлемое вино «на каждый день» – не более.

А чтобы вино получило высший балл, оно должно быть создано виноделом не только «головой», но и сердцем. Вина, в которых чувствуется почерк автора. Они должны обладать не только чистотой и ровным стилем, но и выделяться своим ярким характером, сложностью. Обладать потенциалом к бутылочной выдержке. Трудно даже точно сказать, чем еще. Скорее всего, эмоциями.

– Технологии сегодня позволяют улучшать качества того или иного вина, а иногда даже маскировать те или иные дефекты. Как Вы относитесь к тому, что объемы производства таких «технологичных» вин постоянно возрастают?

– Замаскировать дефекты вряд ли получится достаточно чисто. От меня эта «маскировка» точно не спасает, и таких вин в гиде нет. Даже если они сделаны очень уважаемыми производителями. Что касается современных технологий,

# АРТУР САРКИСЯН: «Я ЛИЧНО НЕСУ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЖДЫЙ ВЫСТАВЛЕННЫЙ БАЛЛ!»



находящихся в пределах норм OIV, в таких винах нет ничего плохого. Хотя, внесенную винную кислоту при должном опыте можно выявить и отличить от эндогенной. Но в базовой категории качества это не так критично.

России нужно много качественного виноградного вина. И в таких объемах его можно производить только на больших винодельнях. Таких, как «монстры» Австралии и других стран Нового Света. Но для вин высоких категорий, безусловно, нужен ручной процесс, ощущение терруара, которое крайне редко можно встретить в массовых винах.

– Какой должна быть минимальная оценка вина, чтобы оно было включено в Ваш гид? И что делать виноделам, получившим оценку ниже этого предела? Кто, на Ваш взгляд, является потребителем таких вин? Какова их доля в общем объеме производства российских вин?

– Минимальная оценка в этом году будет 83, скорее всего. Виноделам нужно работать над качеством вин. В этом

вопросе помогает здоровая критика, диалог. Я всегда к нему готов, и радует, что большинство винодельческих хозяйств открыты к обсуждению.

Что касается потребителей, на каждое вино найдется свой покупатель. В этом году объем фруктовых вин, а точнее виноподобных жидкостей, на российском рынке вырос на 250%. В России есть один производитель интересного ягодного вина из голубики с собственных плантаций, но это какая-то сотая доля процента. Остальное – жуткая смесь на нижней полке супермаркета. Кто-то ведь все это выпивает... Доля вин низкого качества, к большому сожалению, на рынке огромна. Думаю, не менее половины. Причем как российских, так и импортных. Сейчас в завершающей стадии находится разработка проекта «Антигида» как раз для этой категории.

– Как Вы оцениваете тенденции развития современного российского виноделия? Какие тренды Вы сегодня наблюдаете и каких результатов можно ожидать?

– За последние 10 лет российское виноделие прошло огромный путь. Не только на виноградниках и винодельнях, но главное – в сознании. Советское наследие – «битвы за урожай» и «вино любой ценой» – пока изжили далеко не все, но уже сейчас сформировалось целое поколение виноделов, понимающих свою профессию на совершенно другом уровне. Кардинально по-другому относится сейчас к вину государство. Это и дотации, и работа над законами. Кроме того, заниматься виноделием в России, а не в Бордо или Тоскане сейчас стало модно среди очень обеспеченных людей. Сейчас мы видим новую волну инвестиций в виноградники и винодельни и через несколько лет увидим результаты. Сложно, но выходят на рынок новые небольшие проекты, в том числе фермерские винодельни.

Серьезнейшим сдерживающим фактором для виноделия остается влияние контролирующих органов, живущих по законам, написанным для спирта и водки. Разумеется, контроль нужен во всем: торговать вином на курортной набережной без лицензии и сертификатов качества на вино, дурить туристов пыльными бутылками с непонятным содержанием – это не дело. Но и предъявлять к виноделю те же требования ЕГАИС, как к большим заводам, – это тоже очень странно. В Европе, чтобы производить вино, тебе вообще не нужна линия розлива. Позвонил – приехало оборудование, установленное на грузовик, разлили тебе бутылки, сложил в погреб. Через положенное время оклеил этикеткой, заплатил налоги, получил марку, продал. Все!

Я изучал требования Росалкогольрегулирования (РАР) к винодельням. Некоторые пункты просто бредовые. Такое ощущение, что их Франц Кафка писал. Какое отношение к качеству вина имеет толщина прутьев на решетке, в помещении, где марки хранятся, или наличие цепочки на той же решетке? Расстояние от паллеты на складе до стены? А людей за эту ерунду штрафуют на большие деньги и просто работать не дают.

(Окончание на стр. 5.)

## ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM

интернет-магазин  
info@olivas-market.com  
+ 7 900 643 09 34 / 32

Хотите «подмазаться» к шефу? «Заржавели» отношения? Заботитесь о родителях? Нужен не стандартный, но полезный подарок? Всё найдете в

OLIVAS-MARKET.COM  
Фермерские достоверные продукты из Европы

**Мы дарим здоровье и вкус!**

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

+ 7 900 643 09 34 / 32

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



от 210 руб.!



## Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия)

www.toscana-tour.ru



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

+ 39 331 996 6738

– В условиях наступления эры цифровых технологий как себя чувствуют ваши медиа, издаваемые на бумажных носителях? Что Вы делаете или планируете делать для того, чтобы адаптировать их к реалиям сегодняшнего дня?

– Три года параллельно с гидом вышло приложение для iOS и Android. Бумажная книга продавалась лучше, чем скачивалось приложение. Видимо, вино – достаточно консервативная категория в России. Люди, пьющие вино, любят подержать в руках хорошую книгу. Тем более что на полиграфии мы не экономим. Единственный компромисс – в связи со значительным тиражом большую часть книг в этом году выпустили в более простой мягкой обложке. Традиционные книжные обложки – это серьезный труд, практически руками шьются, и далеко не все типографии этим сейчас занимаются. Слишком дорого получалось для покупателя.

– Насколько успешно сегодня идут продажи гида? Какова динамика продаж по сравнению с реализацией первых изданий? Где сегодня поклонники вина смогут приобрести ваш гид и какова его стоимость?

– Тираж гида растет. В этом году «Российские вина» вышли тиражом 10 тыс. экземпляров. «Армянские вина» – 3 тысячи. Готовится английская версия гида «Российские вина», и на нее уже есть заказ из Австрии и Германии. Мы начнем продавать книгу в ЕС, где интерес к теме российского вина среди профессионального сообщества огромен. В прошлом году мы напечатали 100 книг на английском для Австрии, их купили за три дня. Половина ушла в университет Гейзенхайма, вторая – в Ассоциацию виноградарей и виноделов Австрии. Книга продается в торговых центрах нашего генерального партнера МЕТРО, в Ателье вина «Абрау-Дюрсо», в полтора десятка сетей винных бутиков, а также через сайт проекта [www.aswineguide.ru](http://www.aswineguide.ru). Через сайт идет не менее половины всех продаж. У гида уже сложилась достаточно обширная и при этом растущая категория читателей. Перед Новым годом были большие заказы – на сотни книг от корпоративных клиентов. Гид в сочетании с бутылкой российского вина с хорошей оценкой – достойный подарок.

Главное, что мы поняли за 5 лет продаж книги: она должна продвигаться в тех местах, где продается вино. В обычном книжном магазине гид теряется. У нас был проект с крупнейшим российским издательством, они даже 2 тысяч книг через свою огромную сеть не продали.

– В этом году, кроме российского, Вы выпустили еще и гид по армянским винам. Чем было обусловлено его появление?

– Это тема для отдельного большого разговора. Я слежу за развитием армянского виноделия столько, сколько выходит гид «Российские вина». В выпуске 2013 года на «Гостевых страницах» была опубликована статья о проекте Zorah. За прошедшие 5 лет виноделие Армении буквально «выстрелило» десятками ярких вин. Предпосылки: старые лозы на

– Медиарынка, посвященного вину и виноделию, в России не существует. Есть отличный журнал Simple Wine News. С дорогой редакцией, где работают классные журналисты, редакторы и фотографы, с правильной полиграфией. Полностью дотируемый Simple. Есть «Винная карта», которая потихоньку работает силами двух прекрасных женщин. Есть несколько интернет-проектов. Один из примеров – ваша газета. Есть Денис Руденко и еще два-три серьезных блогера. Есть энтузиасты

ми партнеров. Если кто-то мне говорит: «Не боитесь ли Вы конкуренции? А вот новый «Винный гид» готовится», я отвечаю: «Это просто прекрасно! Приносите, читаем». Пока не приносили. А даже если и принесут, я бы подождал хотя бы третьего издания для того, чтобы делать какие-то выводы.

– Существует ли идеальная формула продвижения вина на внутреннем и внешнем рынках от Артура Саркисяна?

– Бренд «Российское вино», который будут беречь, развивать и защищать все: власти, пресса, виноделы, виноторговцы. Флаг, на который будет ориентироваться потребитель. Посмотрите на ту же Австрию. Даже на Армению с Грузией. Миллионы долларов выделяются на маркетинг брендов Wines from Georgia. Правда, к нам ни копейки не попадает. Есть для грузинских вин рынки поважней.

Россия пока очень далека от национального винного бренда. Сейчас даже в основах винного законодательства – прообразе системы АОС – у нас есть много разных ЗГУ: Кубань, Долина Дона, Дагестан... а России нет. Какие могут быть формулы?

– Каковы, на Ваш взгляд, перспективы развития российского виноделия? И что нужно сделать, чтобы в нашей стране оно развивалось так же, как в Европе?

– А нужно ли делать «как в Европе»? И возможно ли это сейчас? Приличное российское вино понимают только узкой группой экспертов и квалифицированных потребителей. Нам нужно внутренний рынок развивать, образовывать массового покупателя, в первую очередь! Именно он должен диктовать условия виноделам. Своим кошечком показывать: какие вина он хочет пить, а какие можно оставить для покраски заборов вокруг склада производителя. Когда весь этот шумурдяк в картонных пакетах начнет пылью в три слоя на полках покрываться, когда на рынке появится много хорошего базового российского вина за приемлемые для большинства людей деньги, когда покупатель будет не полусладкую «Изабеллу» по 20-му разу брать, а научится сравнивать Каберне Совиньон из разных регионов по цене и качеству... Тогда начнем говорить про Европу.



своих корнях, в том числе древнейших сортов, уникальный терруар: вся Армения – это не меньше 900–1000 метров над уровнем моря, серьезные инвестиции и открытость западному опыту, огромный энтузиазм внутреннего рынка. В Армении работают Мишель Роллан, Пол Хоббс, Альберто Антонини, Дидье Корнельон и еще десяток менее известных, но не менее увлеченных западных энологов. Ереван сегодня – это город с целыми «винными улицами», разнообразием винных баров, винотек, ресторанов, с винными фестивалями. Вино в Армении на государственном уровне – это вообще не алкоголь. Это элемент национальной культуры, который всячески поддерживается. Создан Фонд винограда и вина, работают этнотуристические программы. Страна небогатая, и таких дотаций, как в России, там нет, но государство не мешает вину развиваться. А это порой важнее.

– Как Вы оцениваете сегодняшнее состояние российского медиарынка, посвященного виноделию и культуре потребления вина?

винной темы в «большой прессе» – Василий Шомов в «Аэрофлоте», много делающий для российского виноделия. Саша Сидоров в «Известиях», очень грамотно пишущий о вине и гастрономии. Настоящий профессионал винной журналистики Игорь Сердюк продолжает потихоньку публиковаться в Forbes. Талантливые, увлеченные люди. Но это не рынок! Откуда он возьмется, если реклама вина практически полностью запрещена? На какие средства будут жить редакции, издаваться такие медиа? Мой проект за 5 лет существования не получил ни копейки государственного финансирования. Ни единой меры поддержки – зала для проведения презентации, паллеты бумаги для печати книги, например. Спасибо Минсельхозу, по крайней мере, официальная статистика по виноградникам стала доступней. Информационно помогает нам профильный департамент, где также работают прекрасные, увлеченные своим делом люди.

А картография, описания регионов, экспедиции – это все мои личные затраты, лишь частично покрываемые средства-

## НОВОСТИ



### «Саук-Дере» приступает к выпуску вин с ЗГУ

**Агрофирма «Саук-Дере» из Краснодарского края, входящая в семейное предприятие «Николаев и сыновья», получила лицензию на производство, хранение и поставку вина с защищенным географическим указанием.**

Винодельческое хозяйство в поселке Саук-Дере было основано в 1926 году. В 2015 году винзавод и агрофирму «Саук-Дере» приобрело семейное предприятие «Николаев и сыновья». В 2017 году агрофирма «Саук-Дере» и входящая в семейное предприятие «Лефкадия» произвели и продали около 4,5 млн бутылок вина.

Как сообщил управляющий партнер компании «Николаев и сыновья» Михаил Николаев, ООО «Лефкадия» получило лицензию на производство вина с ЗГУ осенью 2017 года, «Саук-Дере» – в январе 2018-го. Наличие такой лицензии позволяет значительно сократить акциз и направить дополнительные инвестиции в развитие виноградарства.

Лицензия на выпуск вина с защищенным наименованием места происхождения, получение которую компания планирует в этом году, даст возможность выпускать продукцию с соответствующей маркировкой из винограда, выращенного в границах созданных зон. Сегодня лицензии на производство вин с ЗНМП имеют 3 предприятия: «Имение Сикоры» из Новороссийска и агрофирмы «Юбилейная» и «Вилла Романов» из Темрюкского района.

В Краснодарском крае создано 8 географических зон, в границах которых может производиться вино с ЗГУ: «Кубань», «Кубань. Геленджик», «Кубань. Новороссийск», «Кубань. Анапа», «Кубань. Крымск», «Кубань. Таманский полуостров», «Кубань. Долина реки Афипис» и «Кубань. Восточное Приазовье».



АВТОРСКИЙ ГИД  
• 2017 • **АРТУРА САРКИСЯНА** • 2018 •

## В ПРОДАЖЕ НА [WWW.ASWINEGUIDE.RU](http://WWW.ASWINEGUIDE.RU)

«РОССИЙСКИЕ ВИНА» И «АРМЯНСКИЕ ВИНА»

Более 400 вин России и Армении  
Описание более 60 винодельческих хозяйств двух стран  
Авторские дегустационные заметки

ДОСТАВКА В ЛЮБОЙ ГОРОД РОССИИ И АРМЕНИИ

## НОВОСТИ

METRO  
EXPO 2018METRO EXPO 2018  
удивит цифровыми  
технологиями

С 21 по 23 марта 2018 года в Москве пройдет 8-я специализированная выставка для ресторанно-гостиничной индустрии, независимой розницы, а также малого и среднего бизнеса и представителей власти – METRO EXPO 2018.

На площади в 21 000 м<sup>2</sup> в двух павильонах «Крокус Экспо» METRO традиционно соберет всех игроков рынка с презентациями ассортимента и решений для бизнеса, для заключения сделок и продвижения экспертизы. С 21 по 23 марта на площадке «Крокус Экспо» соберутся более 23 000 человек из 49 регионов России. Их вниманию будут представлены более 350 стендов и 4 000 эксклюзивных предложений товаров. Важной частью станут уникальные образовательные дискуссионные площадки и V юбилейный Всероссийский открытый кулинарный чемпионат Chef a la Russe.

Большое внимание на METRO EXPO 2018 будет уделено актуальной повестке рынка: подготовке индустрии к чемпионату мира по футболу, проектам по маркировке продукции и другим инициативам регуляторов, вопросам импортозамещения и развития локальных поставщиков. Главной фокус-темой станут цифровые технологии и автоматизация бизнеса. Среди цифровых новинок – «Аллея Стартапов» при поддержке СКЛКОВО и digital проекты для торгового бизнеса и HoReCa. Знаковыми событиями METRO EXPO 2018 станут:

- образовательная программа для HoReCa от ведущих экспертов ресторанного рынка;
- выставка с участием 88 локальных поставщиков из регионов России;
- II Всероссийский конкурс и конференция кавистов, сомелье и барменов;
- одна из крупнейших в России выставок вина;
- презентация итогов проекта «Ресторанный ответ»;
- V юбилейный Всероссийский открытый кулинарный чемпионат Chef a la Russe;
- Chef Trend – 30 мастер-классов от профессиональных шеф-поваров и другие.

Активным участием в выставке и деловой программе мероприятия поддерживают стратегический партнер – Сбербанк, генеральные партнеры – Coca-Cola и «Пивоваренная Компания «Балтика», а также официальные партнеры METRO EXPO 2018 – PepsiCo, «Велком» и B&B company.

На выставку приглашаются компании из сферы HoReCa, независимой розницы, предприниматели и представители государственных органов. Регистрация посетителей уже открыта на сайте мероприятия: [www.metro-expo.ru](http://www.metro-expo.ru)

Понедельник – выходной день для сомелье больших парижских ресторанов, а потому традиционный день винных дегустаций. Для французских профессионалов их проводится порой до четырех в день! Однако многие парижские сомелье предпочли без спешки провести целый день в гостинице Plaza Athenee на авеню Монтень. Здесь, в самом центре Парижа, 22 января Австрийский винный комитет (AWMB) организовал амбициозную и масштабную дегустацию образцов от 30 виноделен страны. О том, как встречали в оплоте мировой гастрономии маленький австрийский «отряд» и какие уроки полезно извлечь из французского визита российским винным маркетологам, рассказывает побывавшая на парижской дегустации Татьяна Гаген-Делкрос.

Австрийская делегация во главе с неутомимым Вилли Клингером представила в Париже винодельни из Вахау, Бургенланда, Кампталь, Вены, Ваграма, Штирии во главе с их владельцами. В Париж не поленились приехать такие звезды австрийского виноделия, как Герхард Крахер, Лукас Пихлер, Райеер Весс и Микаэль Мосбрюггер. Впрочем, французам эти громкие имена говорили мало о чем: австрийское вино, несмотря на громадные усилия «венского конгресса», во Франции продается в символических объемах и считается продуктом скорее экзотическим, чем европейской признанной классикой с высочайшей репутацией.



# ВЕНСКИЙ ВАЛЬС В ЦЕНТРЕ ПАРИЖА



Лукас Пихлер

«Мария-Антуанетта вернулась!» – шутили французские сомелье у стола винодельни Hintermayer – компании, созданной в Ваграме незадолго до Французской революции. Хорошее настроение поддерживало игривое кюве из гевюрцтраминера, посвященное Марии-Антуанетте, с украшенной стразами Swarovsky этикеткой.

Казалось бы, чем можно удивить французских избалованных рислингами и гевюрцтраминерами из Эльзаса, совиньонами из долины Луары, благородными сладкими сотернами, не говоря уж о винах Бордо, Лангедока, Жюра и Бургундии... Разве могут выступать достойно в этой лиге австрийские рислинги, совиньоны и вина позднего сбора? Игривые? Оказалось – могут.

«Несмотря на глобализацию, которая захватила в том числе и винную отрасль, – сказал, открывая дегустацию, Вилли Клингер, – Австрия продолжает производить аутентичные, архаичные, абсолютно неиндустриальные, некоммерческие вина, которые невозможно симитировать ни в одном другом винном регионе мира».

Во время дегустации постоянно то тут, то там вспыхивали разговоры о различиях французского виноделия и австрийского. Да, терпеливо поясня-

ли на стенде у F.X. Pichler, в отличие от Эльзаса, мы не делаем малолактическую ферментацию, все наши вина произведены в стальных чанах. Нет, говорила глава дистрибуционной компании Стефани Лобнер, мы не добавляем сахар в вино, а потому наши рислинги, в отличие от немецких, содержат больше кислоты, у них больший вкусовой диапазон по сравнению с эльзасскими, они отличаются большей минеральностью.

Но если совиньоны и рислинги для французских являются знакомыми сортами, то с Грюнер Вельтлинер происходила совершенно иная история. «Французы всегда удивляются, когда кто-то делает что-то лучше них. Особенно – когда это касается того, что у них не растет», – без юмора заметил Лукас Пихлер. Почти 80% вин предприятия F.X. Pichler классифицируются как Smaragd – этот термин применяется в Вахау к лучшей категории белых вин.

О том, что австрийские винограды не классифицированы, французы слышали. Однако Микаэль из Мосбрюггер Schloss Gobelburg создал собственную классификацию лучших кюве наподобие бургундской под названием Erste Lage: созданная под его началом в 1992 году ассоциация провела классификацию 60 виноградов грюнер вельтлинер и рислинг по берегам Дуная, включая Кампталь, Кремсталь, Ваграм...

«Я приехал сюда как винодел Мерсо или Шассань-Монраше с лучшим белым вином с лучших кюве, сделанным мною вручную в тысячелетнем замке. Я могу сравнить Грюнер Вельтлинер с великими винами Бургундии, с той лишь оговоркой, что мы не используем бочек, – заявил он. – Я не предлагаю вам сортовые вина, я хочу, чтобы вы запомнили название винограда, как запоминаете лучшие бургундские кюве».

(Окончание на стр. 7.)



## WINE RETAIL ИЗМЕНИТ ВИННЫЙ РЫНОК

В феврале, во время выставки «Продэкспо» при стратегической поддержке Союза сомелье и экспертов России начал работу новый информационный проект о современной виноторговле WineRetail.Info. Информационный ресурс, серия семинаров и конференций, консультационные программы и туры для ритейлеров – это лишь часть концепции.

Ее главная составляющая – консолидация и развитие нового сегмента на рынке розничной торговли – WineRetail.

До недавнего времени вино являлось рядовой категорией в ассортименте современных торговых сетей России. 2017 год кардинально поменял эту ситуацию. На рынке окончательно сложились тенденции, которые начали формироваться еще в кризисном 2014 году. Падение курсов валют, низкая инфляция и прямой импорт торговых сетей определили главный тренд будущего – качествен-

ное вино стало более доступным. При этом, и покупатель, и сами торговые сети пока недостаточно информированы о вине как о товаре. А виноделы и многие поставщики вина плохо представляют себе законы, по которым живет ритейл. Ответом на информационный запрос рынка стал проект WineRetail, развивающийся при стратегической поддержке Союза сомелье и экспертов России.

«WineRetail – это целый комплекс информационных средств, – говорит руководитель проекта, главный редактор [wineretail.info](http://wineretail.info)

Александр Ставцев. – Мы создали информационный ресурс в практически не освоенном для России формате wine business. Начали серию мастер-классов и семинаров для торговых сетей. Первое такое мероприятие прошло на «Продэкспо» и собрало полный зал в Центре розничных сетей, организованном КВК «Империал».

Интерес к теме огромен. Семинар посетили ритейлеры из Архангельска, Москвы, Хабаровска, Иркутска, Костромы, Саратова, Красноярска и многих других городов. Уже в апреле мы организуем первый винный ритейл-тур в Крым.

(Окончание на стр. 7.)





(Окончание, начало на стр. 6.)

Микаэль поведал, что вина в старину производились иначе, чем сегодня: вместо пластиковых корзинок использовались деревянные Butten, которые сборщики носили на спине; отжим делался прямо на виноградниках деревянными ступками или мельницей Mosteln. Все эти курьезные технологии можно было бы отнести к «преданьям старины глубокой», если бы на винодельне Schloss Gobelsburg часть вин и сегодня не производилась именно по такой технологии – эта гамма носит название Tradition.

И все же продажа дорогих белых вин (а в Австрии дешевых образцов не делают) всегда остается для негоцианта сложной коммерческой задачей. «Высокая цена чаще всего ассоциируется с красным вином, – объяснял представитель дистрибуционной компании Oenotropie Шарль Курте. – Поэтому во многих ресторанах иностранные белые вина за 30–50 евро остаются невостребованными. Тем лучше для знатоков! У них есть шанс приехать во Францию и тут попробовать лучшие винтажи, такие как чрезвычайно успешный 2006, которые в самой Австрии считаются давно выпитыми».

Кульминацией дегустации стали десертные вина винодельни Kracher,

которые представил лично Герхард Крахер: «Сладкие вина нуждаются в особенно активных дегустационных мероприятиях и акциях. Да, их высоко оценивает пресса, однако продавать эту категорию при всем богатстве ее истории сегодня – трудная задача. Вот почему я езжу со своими бутылками всюду, где устраивают очередной винный показ».

Кстати, именно вина позднего сбора из Австрии имеют во Франции самый большой коммерческий успех. Многие годы с этими винами ассоциировали во всем мире виноделие Австрии.

В целом во Франции ежегодно продается уже около 90 тысяч бутылок австрийских вин – лучших образцов от самых именитых производителей, в числе которых Ott, Umatham, Zantho, Neumayer, Loimer и Brundlmayer. Предлагают эти вина двух- и трехзвездные рестораны в Эльзасе и в Париже – Meurice, Pierre Gagnaire, le Bristol, le Georges V, Taillevent, Benoit, La Truffiere, le Piazza Athenee, le Crillon... Один из самых знаменитых сомелье Франции, Оливье Пуссье, закупает австрийские вина уже пятнадцать лет! Еще один коммерческий секрет: австрийцы завоевывают позиции на трудных рынках и в самых раздутых винных картах благодаря органическому и натуральному виноделию.

А также благодаря редким сортам, из которых производятся австрийские красные – Цвайгельт, Блауфранкиш и Сан Лорент.

Пора открывать бутылку игристого? Наверное, пока рановато. Франция остается для австрийского вина чрезвычайно тяжелым рынком, который, по словам Вилли Клингера, «хоть и останется чрезвычайно престижным, но никогда не будет большим». И хотя Австрия регулярно участвует в Vinexpo в Бордо, является спонсором музея Cite du Vin и обязательно будет участвовать в парижском проекте Vinexpo в январе 2020 года, все же ежегодные дегустации в Лондоне, Нью-Йорке или в той же Москве вызывают у знатоков куда больший отклик. К примеру, в той же Италии австрийских вин продается в 20 раз больше, чем во Франции. И уж конечно, эти продажи не сравнимы с российскими объемами, где у виноторговых компаний в портфеле есть не один, не два, а целое созвездие производителей. «За наши вина в России идет настоящая борьба, – не без гордости поведал представитель компании Brundlmayer. – Каждый месяц мы получаем предложение о работе

с новым российским дистрибьютером на более выгодных условиях».

Добавлю, что для российского «продвинутого» потребителя не подлежат никакому сомнению утверждения о том, что австрийские Пино-Нуары вполне могут составить конкуренцию бургундским, а бархатистые вина из St Laurent напоминают дымные шелковистые вина Cote Rotie. А вот французские дегустаторы к подобной дискуссии явно не готовы: их опыт в области сравнительных дегустаций не столь обширен.

Означает ли это, что работа по продвижению вина, проведенная Австрийским винным комитетом в России, была более качественной и успешной, чем, скажем, во Франции? На этот вопрос тоже нет однозначного ответа. «Российский потребитель более любопытен по отношению к иностранному вину, чем французский, – признается Вилли Клингер. – Наши усилия в России были связаны с охватом более широкой винной аудитории, а потому отличались большей интенсивностью встреч и большей креативностью».

Татьяна Гаген-Делкрос



(Окончание, начало на стр. 6.)

Сети заинтересованы в информации о вине, и благодаря огромному опыту членов Союза сомелье и экспертов России и его руководителя Артура Саркисяна мы готовы помочь в развитии этой категории».

На сегодняшний день торговые сети и аффилированные с ними проекты занимают более половины в топ-20 импортеров вина, по данным таможенной статистики за 2017 год. На полках супермаркетов уже можно найти Barolo за 1000 рублей и Champagne до 1400. Такие компании, как METRO, работающие с юридическими лицами, уже начинают оказывать существенное влияние на ассортимент небольших торговых объектов и ресторанов. В этом же направлении работают «Магнит» и другие сети с крупными форматами.

«Сегодня мы видим в России формирование целого сегмента торговли, который можно определить как wine retail – современная розничная виноторговля. Это продуктовые сети с осознанным подходом к категории «Вино», сети алкомаркетов и бутиков,



розничные проекты импортеров и дистрибьюторов. В ближайшие годы они будут оказывать все более серьезное воздействие на покупателя и его винные предпочтения. Эта тема сейчас актуальна, как никогда, и мы будем ее всесторонне освещать, опираясь на опыт экспертов отрасли», – подчеркивает Александр Ставцев.

Проект WineRetail всесторонне поддерживает Союз сомелье и экспертов России.

«Винный ритейл – это перспективное направление для развития темы вина в России, – отмечает глава ССЭР Артур Саркисян. – Союз сомелье и экспертов России со своей стороны готов приложить усилия для развития информированности о винах в этом канале продаж. Современная торговля может много сделать для развития культуры потребления вина».

Проект также поддерживают Центр исследований федерального и регионального рынков алкоголя (ЦИФРРА), Ассоциация кавистов России, Союз независимых сетей России, Федеральный закупочный союз регионального торгового бизнеса, Российская ассоциация экспертов ритейла и ряд других профессиональных объединений винного рынка.

## НОВОСТИ

### Russian Hospitality Awards назвала лучших в сфере гостеприимства

19 февраля 2017 года состоялась IV торжественная церемония награждения национальной премии Russian Hospitality Awards.

Церемония, на которой были объявлены лучшие отели России, традиционно прошла в роскошном зале Lotte Hotel Moscow, а дресс-код black tie подчеркнул статус гостей. Второй год подряд ведущим грандиозного вечера стал Константин Бышевой, к нему присоединилась Анастасия Федоткина. Финалисты в 25 номинациях были названы 11 декабря 2017 года. Ими стали 115 отелей, 5 генеральных менеджеров и 3 девелоперские компании.

В списке номинантов не обошлось без нескольких важных прорывов: в двух номинациях прошла в финал семейная усадьба «Добролюбово», (Владимирская область), также вышли в лидеры дизайн-отель «Привет, я дома» (Нижегород), курортный отель Soldaya Grand Hotel & Resort (Судак), бутик-отель «Родники» (Владимирская область) и другие. В самой популярной номинации 2017 года, «Лучший мини-отель», победил отель «Александр Хаус», (Санкт-Петербург) который стал дебютантом премии.

Самый большой сюрприз – победа в номинации «Открытие года» Moss Boutique Hotel. Победитель всего на несколько десятых баллов обошел своих соперников – Hilton Garden Inn Volgograd, Mirotel Novosibirsk, Eco-hotel Izumrudny Les, Novotel Adagio Ibis (Москва). Финальным штрихом вечера стало присуждение звания генерального менеджера/управляющего года, работа которого заслуживает отдельного поощрения. На звание лучшего претендовало 34 отеля, в том числе: Зарыбничи Мартин, Сельков Дмитрий, Кюр Штефан, Юшенас Дарюс и Егорова Ада, которая и стала обладателем высшей награды.

Почетное звание победителя второй год подряд подтвердили «Вилла Елена» (Ялта), резиденция «Крымский Бриз», курортный комплекс Altay Resort. Победителям вручили награды от чешского бренда Lasvit – веселый знак качества в гостиничной индустрии. Впервые финалисты были награждены брендовыми знаками отличия.

Russian Hospitality Awards традиционно объединяет в одном бизнес-пространстве представителей государственных структур, ведущие компании сегмента HoReCa, девелоперов, генеральных менеджеров отелей и гостиничных сетей, а также ведущие профильные и бизнес-медиа. Организаторы премии Russian Hospitality Awards предоставляют возможность ведущим мировым гостиничным сетям и индивидуальным отелям, а также производителям товаров и услуг для гостиничного рынка страны познакомиться с коллегами в люксовой обстановке отеля под корейским брендом Lotte. Russian Hospitality Awards – 2017 это:

- 610 участников;
- 123 финалиста;
- 25 победителей;
- 300 гостей.

Официальный сайт:  
<http://hospitalityawards.ru/>



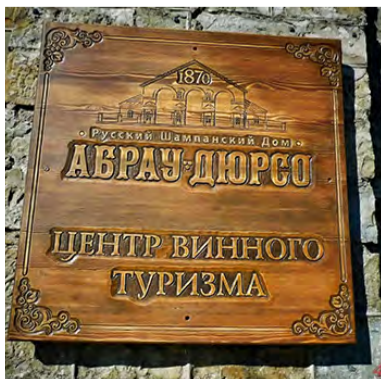
## Винный туризм победит фальсификат?

Глава Анапы Юрий Поляков уверен, что развитие этого туристического направления может стать одной из мер борьбы с фальсифицированным алкоголем. Сегодня в городе-курорте работают 7 объектов, специализирующихся на виноградарстве и виноделии, где можно увидеть весь процесс производства натурального виноградного вина, а развитие винного туризма контролирует ЗакС Краснодарского края.

В январе этого года в Абрау-Дюрсо прошло выездное заседание депутатов краевого Законодательного собрания, глав муниципалитетов, где возделывают виноград, и производителей кубанского вина, обсудивших проблемы и перспективы отрасли. Основа ее развития на Кубани – исторические корни и традиции (основанный князем Львом Голицыным завод в Абрау-Дюрсо, винные погреба, которым свыше 100 лет) в сочетании с инновациями, современным оборудованием и полной автоматизацией производства.

Сегодня виноградники в Анапе занимают 3 тыс. га. За последние 5 лет в виноградарство и виноделие вложено более 1 млрд рублей инвестиций. Благодаря этому только в сельской местности было создано более 230 высокооплачиваемых рабочих мест.

Традиции виноделия возрождаются и на крупных производствах, и в секторе малого бизнеса. Все это помогает вытеснить с прилавков фальсифицированный алкоголь. Этой же цели, считают власти Краснодарского края, способствует и развитие винного туризма. Как сообщил известный винодел Валерий Асланов (его авторский проект «Подворье старого грека» стал еще одной точкой притяжения туристов), только в Витязево открыто 18 винных погребов. Подобных малых форм хозяйствования на Кубани становится все больше.



## ПО ВИННЫМ ДОРОГАМ КРЫМА

В Крыму разработали новый туристический маршрут «Винная дорога Крыма». Его презентация состоялась на тематической секции, посвященной перспективам развития эногастрономического туризма в рамках VI Международного туристского форума «Открытый Крым», который прошел 20–21 февраля в Симферополе и Ялте.

Туристский форум «Открытый Крым» традиционно посвящен развитию приоритетных видов туризма. Его участниками становятся ведущие эксперты полуострова и других регионов России. Новая программа «Винная дорога Крыма» объединит крымские винодельческие и фермерские хозяйства, а также гостиницы – все эти объекты войдут в туристические маршруты по наиболее интересным винным и гастрономическим местам полуострова. Как сообщает Министерство курортов и туризма республики, на карте дороги появятся специальные направ-

ления, которые будут удобны для всех категорий путешественников.

«Гастрономический туризм – одно из самых перспективных и популярных направлений отрасли в Крыму, – уверен министр курортов и туризма республики Вадим Волченко, – и его динамическое развитие отражается на общем восприятии гостеприимства на полуострове».

Министр считает, что создание и продвижение эногастрономических туров привлечет на полуостров ценителей черноморской кухни и качественного вина, став одним из «знаков качества» крымского туризма.

### Под Ялтой построят «Винный парк»

Под Ялтой появится еще одна достопримечательность Крыма – большой ту-



ристический комплекс «Винный парк». Его посетители смогут увидеть весь процесс рождения вина – от момента выращивания и сбора винограда до розлива готовых напитков в бутылки.

Объект, разместится на площади почти 23 тыс. кв. м рядом с селом Оползневое. В главном здании расположатся винодельня, залы для дегустации, ресторан, клуб, магазин, сыроваренные цеха. Здание комплекса будет выполнено в форме кольца с внешним диаметром 109 м. Во внутреннем дворе установят 50-метровую смотровую башню.

Поблизости будут зреть виноградники – ожидается, что они станут ежегодно приносить около 47 т винограда красных сортов: каберне-совиньона, мурведра, автохтонного сорта эким-кара. Хозяйство также планирует закупать у местных производителей по 100 т винограда пино-нуар в год и выпускать по 134,5 тыс. бутылок объемом 0,75 л выдержанного и столового красного вина.

Все продукты, производимые в «Винном парке», можно будет попробовать в ресторане при комплексе и купить понравившееся вино и деликатесы в здешнем магазине.



## По анапским винодельням пройдет маршрут «Янтарная лоза»

Одна из пролегающих на Кубани туристических «винных дорог» протяженностью 160 км проложена через Новороссийск и Темрюкский район. Проехав по ней, гости края теперь могут посетить 7 объектов эногастрономического туризма, 3 из которых находятся в Анапе.

«Янтарная лоза» – один из многочисленных туристических винных маршрутов, которые сегодня активно продвигает Министерство курортов, туризма и олимпийского наследия Краснодарского края. Специалисты ведомства хотят напомнить, что культура потребления вина – это целое искусство, соблюдение основных правил которого позволяет максимально насладиться вкусом и ароматом этого волшебного напитка. Предполагается, что во время винного тура путешественник научится отличать одно вино от другого даже по запаху, поймет, как дегустировать напиток, как сочетать их с теми или иными блюдами.

Недавно в маршрут «Янтарная лоза» были включены 3 анапские винодельни, хорошо известные местным любителям вина: Владимирская усадьба в селе Гай-Кодзор, винодельческий дом Каракезиди в хуторе Куток и «Винное подворье старого грека» в поселке Витязево.

Туристам покажут все здешние природные, культурные и исторические достопримечательности. Они побывают на винозаводах, винодельнях и в центрах винотерапии, осмотрят виноградники и погреба, познакомятся с процессом производства вина, пообщаются с мастерами-виноделами, примут участие в театрализованных постановках. И, конечно, продегустируют создаваемые на Кубани вина.



## КУБАНЬ ПОКАЖЕТ «АНТИЧНОЕ НАСЛЕДИЕ РОССИИ»

Летом этого года в четырех городах Краснодарского края – Геленджике, Анапе, Новороссийске и Тамани Темрюкского района – пройдет туристический фестиваль. Здесь будет работать немало тематических площадок, посвященных как истории и культуре, так и гастрономии и виноделию.

Фестиваль «Античное наследие России», анонсированное на фо-



руме «Россия–Греция» в Москве, состоится в тех городах Кубани, на территории которых некогда располагались античные города Торик,

Горгиппия, Бата и Фанагория. Как сообщает пресс-служба администрации Краснодарского края, на фестиваль приглашены все греческие регионы. Партнером мероприятия станет один из ведущих туроператоров по Греции, кроме того, оно уже получило поддержку со стороны органов власти России и Греции, бизнес-структур, научного сообщества и общественных организаций.

«Античное наследие России» включено в федеральный календарь событий этого года.

## НА ТЕРНОПОЛЬЩИНЕ РЕШИЛИ РАЗВИВАТЬ ВИНОДЕЛИЕ И ЭКОТУРИЗМ

Проект «Тернопольское Приднестровье», инициированный Украинской ассоциацией активного и экологического туризма, нацелен на возрождение виноградарства и развитие туристических «Зеленых путей» (Greenways). Эта стратегия объединит 5 районов края, прилегающих к Днестру.

Проект «Тернопольское Приднестровье», разработанный до 2022 года включительно, призван внедрить в регионе европейские модели развития экотуризма. Подобные проекты уже успешно работают в Киевской и Ровенской областях Украины.

В 5 приднестровских районах Тернопольщины планируется развивать инфраструктуру для «зеленого» туризма – строить мини-отели, хостелы, места для отдыха, которые впоследствии объединят с виноградными хозяйствами. Вдоль маршрутов проложат



велодорожки, поставят щиты с информацией и картами. В этих зонах будут проходить ежегодные ярмарки вина, фруктов и другой продукции, производимой в местных хозяйствах.

Когда экологические «Зеленые пути» появятся в Тернопольской области, их предполагается интегрировать в национальную и европейскую сеть Greenways. Все это позволит возро-

дить в регионе виноградарство, активизировать развитие фермерства и малого бизнеса (ождается, что проект станет толчком не менее чем для 15 видов предпринимательства). И, конечно, привлечет сюда множество туристов. Несколько здешних туристических компаний уже согласились вкладывать средства в проект «Тернопольское Приднестровье».





**20 января завершился IV Городской винный фестиваль WineJet, организованный Санкт-Петербургской школой сомелье (СПБШС) при информационной поддержке комитета по внешним связям Санкт-Петербурга.**

На протяжении двух фестивальных дней 19 и 20 января на территории Большого Гостиного Двора в Санкт-Петербурге было проведено множество интересных и важных мероприятий. Одним из главных событий первого дня фестиваля стал круглый стол, посвященный актуальным вопросам российского виноделия. Также были проведены семинары Эркина Тузмухамедова «Виноделие Калифорнии» и Игоря Сердюка «Неузнаваемые вина Крыма».

19 января прошел конкурс российского вина Кубок СПБШС 2017, где на суд жюри были представлены вина – победители конкурсов 2017 года.

В составе жюри конкурса известные

виноделы и винные эксперты России. Среди них: Юрий Юдич, Карина Согоян, Валерия Труфакина, Артур Саркисян, Евгений Лукьянчук, Эркин Тузмухамедов, Кирилл Бурлуцкий, Владимир Косенко. Президентом судейской комиссии был Денис Руденко.

20 января состоялась 2-я выставка «Вино. Сделано в России», которую посетили профессионалы винной индустрии, представители HoReCa, журналисты, сомелье и любители вин. Свои вина на ней представили: Русский винный дом «Абрау Дюрсо», «Красностон»

«Фанагория», Alma Valley, «Вилла Романов», «Шато Тамань», «Дом Валерия Захарьина», «Кубань-Вино», Chateau cotes de Saint Daniel, «Вина Ведерников», «Массандра», Chateau le Grand Vostock, «Солнечная Долина», «Севастопольский винзавод», «Винный дом Бюрнье», «Собер-Баш», «Юбилейная» и «Усадьба Перовских».

Во второй день фестиваля было проведено несколько семинаров и презентаций. Так, в частности, Наталья Дынникова рассказала о «Винах долины реки Афиоп». Артур Саркисян представил гостям фестиваля 5-й выпуск авторского гида «Российские вина 2017-18». Продолжил программу винный батл Дениса Руденко и Карины Согоян «Крепленые вина: Россия VS Европа».

Кроме того, в рамках фестиваля был проведен II конкурс по крепкому алкоголю среди экспертов. В жюри конкурса вошли: Григорий Шаламов, Дмитрий Друца, Эркин Тузмухамедов, Григорий Бабарайка и Станислав Сургутский. Согласно их вердикту, первое место досталось Антону Муратову, второе – Дмитрию Парасину, а третье – Денису Щербакову.

## Итоги конкурса Кубок СПБШС 2017

### Игристые вина:

- 1-е место **Темелеон Блан де Блан**, Лефкадия, 2012
- 2-е место **Виктор Дравиньи экстра-брют**, Абрау-Дюрсо, 2014
- 3-е место **Империял Винтаж брют**, Абрау-Дюрсо, 2011

### Вина красные:

- 1-е место **Винтаж Саперави**, Фанагория, 2015
- 2-е место **Винтаж Каберне Совиньон**, Фанагория, 2015
- 3-е место **Каберне Совиньон**, Усадьба Дивноморское, 2014

### Вина белые:

- 1-е место **Винтаж Шардоне**, Фанагория, 2015
- 2-е место **Крю Лермонт Шардоне**, Фанагория, 2015
- 3-е место **Рислинг резерв Шато Тамань**, Кубань-Вино, 2011

### Вина специальные, десертные:

- 1-е место **Мускат белый Ливадия**, Массандра, 2013
- 2-е место **Мускат десертный коллекционный Гранд Десерт резерв Шато Тамань**, Кубань-вино, 2011
- 3-е место **Черный доктор**, Солнечная долина, 2007

## НОВОСТИ



### Антонио Паолини покинул винный гид еженедельника L'Espresso

**Меньше двух лет продолжалась работа Антонио Паолини в винном гиде еженедельника L'Espresso. Он объявил о своей отставке в конце января.**

«Новый год, новая жизнь – это такая банальность, думаю, которой все, и я в первую очередь, злоупотребляю. Но на этот раз с началом 2018 года я на самом деле перерабатываю страницу. После долгого замечательного периода, в последние два года ознаменовавшегося редактированием и полной реструктуризацией винного гида в абсолютно гармоничном сотрудничестве с Андреа Гриньяффи, который делил со мной и радости и горе, я завершаю мою работу в гидах еженедельника L'Espresso, чтобы предпринять новые проекты, о которых я вас проинформирую, как только они приобретут реальные очертания.

Между тем благодарю всех своих коллег, которые меня поддерживали и терпели все это время. Особенно хочу поблагодарить Энцо Виццари, уже упомянутого дружище Андреа, моих дорогих невероятных альтер-эго Роберто де Вити, Пьерпаоло Растелли, Симоне Росси (гид ресторанов) и Маурицио Валериани (гид вин). Всем им и всем Вам, кто меня читает, еще раз мои сердечные поздравления с Новым годом, удачи на работе и, в первую очередь, счастья в личной жизни».

Читая строки Паолини, кажется, что он прощается спокойно, не на повышенной ноте. Но необходимо заметить, что в последнее время дела шли не так уж безоблачно. Два года назад два бывших редактора Фабио Риццари и Эрнесто Джентили были выставлены за дверь без всяких «если» и «но». Вместо них появились Паолини и Андреа Гриньяффи. Теперь ситуация повторилась и для них. Кто следующий?

Илья Рудштейн

## КАКОЕ БУДУЩЕЕ ОЖИДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ РОССИЙСКОГО «КОНЬЯКА»?



**Председатель Союза производителей коньяка Ирина Бушина не согласна с заявлением вице-премьера Александра Хлопонина о том, что в нашей стране будто бы нет виноградников, пригодных для производства этого напитка.**

«В России более 90 тыс. га виноградников. Из них около 25 тыс. га приходится на Дагестан, где виноградарство исторически ориентировано на производство коньяка, – заявила глава союза. – Также виноград для производства коньяка перерабатывали в Краснодарском и Ставропольском краях и в Крыму».

По ее словам, в прошлом году в России переработали на коньяк около 100 тыс. т винограда. При этом в стране сохранились гибридные сорта, выведенные селекционерами с учетом

российского климата и морозных зим, случающихся даже в южных регионах, – они более урожайные и более устойчивы к болезням. Эти сорта советской селекции сейчас активно изучаются виноградарями в странах с прохладным климатом, например в Германии. Специалисты «Союзконьяка» уверены, что эти виноградные гибриды при грамотной работе с дистилляцией вполне можно использовать для производства недорогого коньяка.

Ирина Бушина согласилась, что имеющихся в стране виноградников недостаточно: «Чтобы покрыть потребность отрасли и заместить импортное сырье, нужно не менее 25 тыс. га современных виноградников дополнительно, только для коньячной отрасли».

И, безусловно, на полках магазинов присутствует фальсификат, когда для производства используется спирт не виноградного происхождения или с

выдержкой ниже той, что указана на этикетке. Больше всего подделок встречается среди напитков стоимостью до 500 рублей. А уж российский «коньяк» за 371 рубль почти наверняка не является коньяком, предупреждают эксперты.

Чтобы поддержать производителей российского коньяка в конкуренции с импортной продукцией, правительство России инициировало поправки в Налоговый кодекс о льготных акцизах для отечественных предприятий. Планируется, что льготную ставку акциза установят в том числе и для производителей коньяка с защищенными географическим указанием (ЗГУ) и наименованием места происхождения (ЗНМП). При этом изготовители должны осуществлять полный цикл производства.

Власти считают, что введение пониженной ставки акциза для отечественных коньяков – логичная мера: производители полного цикла коньяка с ЗГУ и

ЗНМП изготавливают его из российского винограда, а полный цикл производства требует дополнительных издержек.

Сейчас налоговый сбор для крепкого алкоголя составляет 523 рубля за литр безводного спирта. Акциз качественного коньяка, который стоит в рознице не ниже 500 рублей, составляет около 20%. Если льготная ставка для российских коньяков будет принята, налоговый сбор может уменьшиться в несколько раз, а себестоимость бутылки напитка – на 52 рубля.

Эти государственные меры поддерживает и Союз производителей коньяка. Но далеко не все производители, работающие с российским виноградом, владеют собственными или арендованными виноградниками. Крупные предприятия-переработчики могут закупать виноград для коньяка в соседних регионах, что может стать препятствием для получения льгот.

**WINE Weekly**

Электронное издание: газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель: ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

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

Телефон: (812) 967-16-54, e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно

27 февраля – 1 марта 2018  
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

**Мировые технологии  
Успех вашего бизнеса**

**Beviale Moscow 2018**  
Международная выставка производства напитков  
Пиво | Соки | Вода | Вина | Спиртные напитки | Молочная продукция

NÜRNBERG MESSE



## КАКИЕ ВИНА ВОШЛИ В «ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО»?

Новый конкурс вин прошел в Москве. Дегустация определила победителей, награждение которых состоялось 6 февраля на выставке «ПРОДЭКСПО», в 17 часов, в конференц-зале 2-го павильона («Синий зал»). На суд экспертов был представлен 121 образец, среди которых 32 образца белого тихого вина, 50 образцов красного тихого, 9 образцов розового тихого, 26 образцов игристого, и 4 – крепкого алкоголя.



Напомним, что конкурс проводился впервые. Организаторов такое количество вполне устроило. «Мы считаем, что конкурс удался – мы получили достаточно образцов, собрали отличную команду дегустаторов. Вино и крепкие спиртные напитки судили винные писатели, сомелье, технологи-виноделы, представители виноторговых компаний. Все дегустаторы имеют опыт работы на международных конкурсах», – сообщил руководитель группы «АЛКОЭКСПЕРТ» Юрий Юдич.

Дегустационная комиссия была разбита на два жюри по 7 человек. Вот

что рассказал председатель одного из жюри, председатель Болгарской ассоциации энологов, винодел Станимир Стоянов: «Мы попробовали много вин, и почти все были очень качественными, и отличались друг от друга лишь по стилистике. Мы могли увидеть разные стили, но общее впечатление в том, что качество просто явно растет и большинство вин было очень впечатляющими».

Все вина, набравшие более 80 баллов, получают награды и были включены в специальное издание «ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО». Список вин-победителей опубликован ниже.

## НАГРАДЫ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО»

Поставщик	Производитель	Название	Тип вина	Страна, местность	Цвет	Сахар	Год
<b>БОЛЬШАЯ ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ</b>							
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Chardonnay (Botrytis)	тихое	Молдавия/Кодру	белое	сладкое	2013
<b>ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ</b>							
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Chardonnay TARABOSTE	тихое	Молдавия/Кодру	белое	сухое	2015
ДИРЕКТИВА ТК	КРИКОВА АО Комбинат по производству вин	Cricova Cuvee Prestige	игристое	Молдавия	розовое	брют	2013
ДИРЕКТИВА ТК	КРИКОВА АО Комбинат по производству вин	Cricova Cuvee Prestige brut ALB	игристое	Молдавия	белое	брют	2012
ФОРТ	CAVIT S.C.	Lunetta Prosecco	игристое	Италия/Венето	белое	брют	2016
ФОРТ	PIPER-HEIDSIECK	Piper-Heidsieck Cuvee Brut	игристое	Франция/Шампань	белое	брют	2016
ФОРТ	VILLA MARIA ESTATE LTD	Вилла Мария Резерв Совиньон Блан	тихое	Новая Зеландия/Мальборо	белое	сухое	2017
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	Винный напиток «Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв»	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	40 g/l	2007
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	ВГН выдержанное «Премьер Блан. Шато Тамань Резерв»	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	сухое	2015
МИСТРАЛЬ АЛКО	TESSENDIER & FILS	Chronos VS	коньяк	Франция/Коньяк			vs
МИСТРАЛЬ АЛКО	TESSENDIER & FILS	Chronos VSOP	коньяк	Франция/Коньяк			vsop
МИСТРАЛЬ АЛКО	TESSENDIER & FILS	Chronos XO	коньяк	Франция/Коньяк			xo
МОВАЙН ООО	KONCHO&CO	Kvareli Special Reserve	тихое	Грузия/Кахетия	красное	сухое	2013
МОВАЙН ООО	KONCHO&CO	Rkatsiteli Qvevri	тихое	Грузия/Кахетия	белое	сухое	2013
МОВАЙН ООО	CHELTI	Саперави	тихое	Грузия/Кахетия	красное	сухое	2008
МОВАЙН ООО	KONCHO&CO	Саперави Квеври	тихое	Грузия/Кахетия	красное	сухое	2013
САТЕРА ВК	САТЕРА ВК ООО	Esse Cuvee Prestige	игристое	Россия/Крым/Бахчисарай	белое	брют	2014
САТЕРА ВК	САТЕРА ВК ООО	Kacha Valley Cabernet Franc	тихое	Россия/Крым/Бахчисарай	красное	сухое	2015
ЗОЛОТАЯ БАЛКА	ЗОЛОТАЯ БАЛКА	Балаклава Reserve Rose Brut	игристое	Россия/Крым/Балаклава	розовое	брют	2016
<b>СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ</b>							
АРМЕНИЯ ВАЙН КОМПАНИ	АРМЕНИЯ ВАЙН КОМПАНИ	Armenia sparkling brut	игристое	Армения	белое	брют	2016
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Cabernet Sauvignon TARABOSTE	тихое	Молдавия/Буджак	красное	сухое	2014
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Feteasca Neagra INDIVIDO	тихое	Молдавия/Буджак	красное	сухое	2016
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Feteasca Regala 2017	тихое	Молдавия/Кодру	белое	сухое	2017
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Feteasca Regala Riesling INDIVIDO	тихое	Молдавия/Кодру	белое	сухое	2016
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Malbec Syrah	тихое	Молдавия/Буджак	розовое	сухое	2017
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Rara Neagra Malbec Syrah	тихое	Молдавия/Буджак	красное	сухое	2015
ДИРЕКТИВА ТК	ШАТО ВАРТЕЛИ	Traminer Sauvignon Blanc INDIVIDO	тихое	Молдавия/Кодру	белое	сухое	2016
ДЕЛЬТА КЛАБ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	Гастрономическое вино. Каберне Мерло	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2016
ФОРТ	DOURTHE	Chateau Pey La Tour Reserve du Chateau	тихое	Франция/Бордо	красное	сухое	2014
ФОРТ	BODEGAS RAMON BILBAO	Lalomba	тихое	Испания/Риоха	розовое	сухое	2016
ФОРТ	SHELTER WINERY	Lovely Lilly Pinot Noir	тихое	Германия/Баден	красное	сухое	2015
ФОРТ	CAVIT S.C.	Sauvignon Blanc Trentino DOC	тихое	Италия/Трентино/Валле дей Лагеи	белое	сухое	2016
ФОРТ	SIMONSIG WINE ESTATE	Simonsig Kaapse Vonkel	игристое	ЮАР/Вестерн Кейп	белое	брют	2015
ФОРТ	CASTELLO DI QUERCETE	Chianti Classico Riserva	тихое	Италия/Тоскана	красное	сухое	2014
ИГРИСТЫЕ ВИНА ЗАО	ИГРИСТЫЕ ВИНА ЗАО	Forest Cat	виски				купаж
ИГРИСТЫЕ ВИНА ЗАО	ИГРИСТЫЕ ВИНА ЗАО	Наследие Мастера «Левь Голицынь»	игристое	Россия	белое	экстра-брют	2017
КАХУРИ ГВИНИС МАРАНИ	КАХУРИ ГВИНИС МАРАНИ	ВЗНМП региона Кахетия «Гурджаани»	тихое	Грузия/Кахетия	белое	сухое	2015
КАХУРИ ГВИНИС МАРАНИ	КАХУРИ ГВИНИС МАРАНИ	Каберне-Саперави - вино столовое	тихое	Грузия/Кахетия	красное	сухое	2015
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	Амур	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2016
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	Ангелы и Демоны, Каберне	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	сухое	2016
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	Высокий Берег. Грюнер Вельтлингер	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	сухое	2016
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	Высокий Берег. Мерло	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2016
КУБАНЬ-ВИНО	КУБАНЬ-ВИНО	Мускатное. Шато Тамань	игристое	Россия/Кубань/Тамань	белое	полусухое	2013
ЛЕФКАДИЯ	ЛЕФКАДИЯ	Ликурия Шардоне	тихое	Россия/Кубань/Крымск	белое	сухое	2016
МИСТРАЛЬ АЛКО	ESTABLECIMIENTO JUANICO S.A.	Salida Cabernet Sauvignon oak aged	тихое	Уругвай/Канелонес	красное	сухое	2014
МИСТРАЛЬ АЛКО	ESTABLECIMIENTO JUANICO S.A.	Salida Tannat oak aged	тихое	Уругвай/Канелонес	красное	сухое	2013
МОВАЙН ООО	CHELTI	Chelti of qvevri saperavi	тихое	Грузия/Кахетия	красное	сухое	2015
МОВАЙН ООО	CHELTI	Chelti qvevri	тихое	Грузия/Кахетия	белое	сухое	2016
МОВАЙН ООО	ВИНИВЕРИЯ ООО	Kisi	тихое	Грузия/Кахетия	белое	сухое	2015
МОВАЙН ООО	KONCHO&CO	Mtsvani Kakhuri	тихое	Грузия/Кахетия	белое	сухое	2015
САТЕРА ВК	САТЕРА ВК ООО	Esse brut zero dosage	игристое	Россия/Крым/Бахчисарай	белое	экстра-брют	2013
САТЕРА ВК	САТЕРА ВК ООО	Kacha Valley Rose	тихое	Россия/Крым/Бахчисарай	розовое	сухое	2016
САУК-ДЕРЕ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	ВГН Кубань сухое красное «Ликурия»	тихое	Россия/Кубань/Крымск	красное	сухое	2016
САУК-ДЕРЕ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	ВГН Кубань сухое красное «Саук-Дере Мерло»	тихое	Россия/Кубань/Крымск	красное	сухое	2016
САУК-ДЕРЕ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	ВГН Кубань сухое белое «Саук-Дере Резерв»	тихое	Россия/Кубань/Крымск	белое	сухое	2016
САУК-ДЕРЕ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	ВГН Кубань сухое красное «Саук-Дере Резерв»	тихое	Россия/Кубань/Крымск	красное	сухое	2016
САУК-ДЕРЕ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	ВГН Кубань сухое белое «Саук-Дере Резерв. Шардоне»	тихое	Россия/Кубань/Крымск	белое	сухое	2016
САУК-ДЕРЕ	САУК-ДЕРЕ Винтрест	ВГН Кубань сухое белое «Саук-Дере Рислинг»	тихое	Россия/Кубань/Крымск	белое	сухое	2016
СЛАВПРОМ	СЛАВПРОМ ЗАО	ВГН сухое красное «Каберне.Sabediano»	тихое	Россия/Кубань/Новороссийск	красное	сухое	2016
СЛАВПРОМ	СЛАВПРОМ ЗАО	ВГН сухое красное «Каберне Даманское.Sabediano»	тихое	Россия/Кубань/Новороссийск	красное	сухое	2016
ТВК – КУБАНЬ	ТВК-КУБАНЬ ООО	Каберне Совиньон-Каберне Фран серия 50/50	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2015
УСАДЬБА МЫСХАКО	УСАДЬБА МЫСХАКО ООО	Усадьба Мысхако Пино Нуар	тихое	Россия/Кубань/Новороссийск	красное	сухое	2016
УСАДЬБА МЫСХАКО	УСАДЬБА МЫСХАКО ООО	Усадьба Мысхако Шираз	тихое	Россия/Кубань/Новороссийск	розовое	сухое	2016
ВИНОДЕЛЬНЯ ЮБИЛЕЙНАЯ	ЮБИЛЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ООО	Классик Мускат	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	сухое	2016
ВИНОДЕЛЬНЯ ЮБИЛЕЙНАЯ	ЮБИЛЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ООО	Резерв Каберне Совиньон	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2015
ВИНОДЕЛЬНЯ ЮБИЛЕЙНАЯ	ЮБИЛЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ООО	Резерв Саперави Северный	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2015
ВИНОДЕЛЬНЯ ЮБИЛЕЙНАЯ	ЮБИЛЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ООО	Селект Кристалл	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	сухое	2016
ВИНОДЕЛЬНЯ ЮБИЛЕЙНАЯ	ЮБИЛЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ООО	Селект Рубин Голодриги	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2016
ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ	ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ	ВГН выдержанное сухое красное «Тирамба»	тихое	Россия/Кубань/Тамань	красное	сухое	2016
ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ	ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ	ВГН выдержанное сухое белое «Шардоне Тамани»	тихое	Россия/Кубань/Тамань	белое	сухое	2014
ЗОЛОТАЯ БАЛКА	ЗОЛОТАЯ БАЛКА	ZB Frizzante розовое полусухое	игристое	Россия/Крым/Балаклава	розовое	полусухое	
ЗОЛОТАЯ БАЛКА	ЗОЛОТАЯ БАЛКА	Балаклава Reserve brut	игристое	Россия/Крым/Балаклава	белое	брют	2016