

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (22)
МАЙ-ИЮНЬ 2018

НОВОСТИ



Москва приглашает в винные круизы

АНО «РОСТВИНО», Федерация рестораторов и отельеров России, при поддержке Ростуризма запускают в июне–сентябре 2018 года серию познавательных энокруизов «Вкус лета» по Москва-реке, в акватории Клязьминского, Пироговского и Пестовского водохранилищ и канала им. Москвы.

Первый круиз состоялся 13 июня с прогулкой в акватории Клязьминского и Пироговского водохранилищ и дегустацией от лучших винных домов. Концертную программу открыла популярная певица и актриса кино Ирина Епифанова.

Первый энокруиз состоялся на теплоходе «СОЮЗ», который являлся персональным теплоходом Министра речного флота СССР и считался одним из самых комфортабельных судов Московского пароходства. Две палубы, просторный банкетный зал-ресторан, носовой салон позволяют с высоким уровнем комфорта принимать на борту компании до 80 человек.

(Окончание на стр. 7.)

ЖАН-ФРЕДЕРИК ХЮГЕЛЬ: «РЕВОЛЮЦИЯ – ЭТО НЕ НАШ СТИЛЬ!»

Два года назад одну из старейших виноделен Эльзаса возглавил Жан-Фредерик Хюгель, чья семья создает вина с 1639 года в одном из самых консервативных винодельческих регионов Европы. Но перемены случаются и здесь. Не так давно стало известно, что Hugel, чья оппозиция к правилам Alsace Grand Cru была непоколебимой с 1983 года, наконец-то смягчилась и сейчас винодельня готова обозначать свои вина Grand Cru с урожая 2015 года. Чем было вызвано такое решение и каких еще нововведений можно ожидать?

Газета Wine Weekly решила получить ответы непосредственно у самого Жан-Фредерика Хюгеля, который недавно побывал в России и согласился дать интервью.

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



Лучшие итальянские вина снова представили в России

4 июня в Москве, а 6 июня в Санкт-Петербурге состоялась ежегодная выставка-дегустиация «Solo Italiano – Лучшие итальянские вина», организованная компанией IEM. В этом мероприятии приняли участие более 80 производителей из традиционных винодельческих регионов Италии, включая Тоскану, Пьемонт, Венето и Фриули-Венецию-Джулию.

Свою продукцию представили девятнадцать производителей итальянского вина высшего класса из объединения виноделов элитных брендов «Институт Великих Марок». Кроме того, в выставке приняли участие тридцать винодельческих хозяйств из Консорциума производителей Кьянти. Специализированные семинары «Института Великих Марок», Консорциума производителей Кьянти и Консорциума производителей Просекко провели Денис Руденко и Влада Лесниченко. Гости смогли попробовать продукцию таких хозяйств, как: Lungarotti, Marchesi Antinori, Masi Agricola, Mastroberardino, Pio Cesare, Tasca D'Almerita, Umani Ronchi и многих других.



V ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ ПРИГЛАШАЕТ В DOUBLETREE BY HILTON HOTEL

Отель сети Хилтон, ведущего бренда отрасли гостеприимства в мире, DoubleTree by Hilton Hotel Varna – Golden Sands выбран местом проведения V Черноморского форума виноделия, который состоится 27–29 июня 2018 года в Варне, на знаменитом курорте болгарского побережья Золотые Пески.

Один из лучших отелей курорта стал Генеральным партнером V ЧФВ.

V ЧФВ проводится под высоким патронатом OIV (Международной организации виноградарства и виноделия), при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, мэрии г. Варна и Союза энологов Болгарии.

Черноморский форум виноделия (ЧФВ) является крупнейшим в регионе специализированным комплексным отраслевым мероприятием. В мероприятиях первых четырех форумов приняли участие в общей сложности около 1,5 тысяч человек более чем из

400 компаний и организаций, представляющих 30 стран.

В рамках форума проводятся:

- выставка продукции компаний – производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов;
- конференция «Создание постоянной действующей международной платформы для поддержки развития винодельческого сектора Черноморского региона и Балкан»;
- мастер-классы и презентации компаний;
- международный дегустационный конкурс «Вина Черного моря»,

ставший популярным в странах региона. За награды в 11 категориях соревнуются производители вин, коньяков и других спиртных напитков на основе виноградного сырья.

В работе форума принимают участие руководители профильных ассоциаций и союзов стран Черноморского региона и Балкан, а также делегация OIV во главе с генеральным директором г-ном Жан-Мари Ораном.

Этим визитом Жан-Мари Оран завершает свою блестящую деятельность в должности Генерального директора OIV, в соответствии с правилами OIV



в связи с возрастом он должен покинуть свой пост (через несколько дней после завершения работы V ЧФВ, в начале июля 2018 года, состоится выборы нового руководителя OIV).

Регистрация для участия в V ЧФВ продолжается. Желающих поработать, пообщаться и немного отдохнуть на черноморском курорте в кругу друзей и коллег приглашаем присоединиться к участникам форума.

Подробности и регистрация на сайте WWW.BLACKSEAWINE.RU

НОВОСТИ



Виноградники в Бордо уничтожил град

В конце мая по Франции прокатилась череда штормов, из-за которых пострадали плантации как на юго-западе страны, так и на северо-востоке. Больше всего были поражены угодья в Бордо – из-за ливней и крупного града около 3,4 тыс. га виноградников в этом знаменитом регионе на 80% потеряли свои лозы.

Общая площадь поврежденных посадок в Бордо и Коньяке, в департаментах Жиронда и Шаранта доходит до 17 тыс. га. Непогода нанесла непоправимый ущерб более чем 500 предпринимателям-виноделам юго-запада Франции. На десятках гектаров не осталось ни листика, ни ветки, сокрушается глава профсоюза виноделов Бордо Дидье Гонтье: «За какие-то десять минут – четверть часа град уничтожил весь урожай». Federation of Grand Vins de Bordeaux, объединяющая все апелласьоны Бордо, потребовала у правительства и местных властей финансовой помощи.

Здесь производители испытывают на себе удары стихии второй год подряд – в 2017 году 60 тыс. га виноградников Бордо уничтожили заморозки, и урожай оказался на 40% меньше, чем в 2016-м.

В Шампани шторм повредил 1,8 тыс. га виноградников, из них 1 тыс. га полностью уничтожены. Министр сельского хозяйства обещал помочь производителям вина.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

– Жан-Фредерик, Вы представляете уже 13-е поколение семьи Hugel. А кто еще из Ваших родственников входит в число топ-менеджеров винодельни? Как распределены должности, кто за что отвечает, как организован процесс управления?

– Наша компания – это семейный бизнес, и вся семья принимает участие в ее работе. Приглашенные сотрудники заняты только в финансовом департаменте и логистике, но все остальные – энолог, винодел, специалист на виноградниках – из нашей семьи. На винодельне сегодня трудятся 30 человек, и трое из них – мои родственники. Нас даже четверо: мой дедушка, несмотря на свой возраст, каждое утро встречает на винодельне, он до сих пор «в строю», всегда рядом.

– В 2015 году Ваш отец Этьен Хюгель говорил о намерении обновить бренд Hugel&Fils, собираясь использовать название Famille Hugel – по его мнению, оно бы отражало вклад трех поколений семьи, работающих сегодня в компании. Помимо смены названия, намечался серьезный пересмотр ассортимента, дизайна этикеток и т. д. Словом, планировалось самое значительное с 1920-х годов обновление винодельческого дома. Удалось ли реализовать этот проект?

– Мы постоянно находимся в работе, в развитии, и каждый год появляются возможности для того, чтобы сделать что-то новое. Но ребрендинг, о котором Вы говорите, в целом осуществили. Famille Hugel акцентирует внимание на том, что мы именно семейная компания, что мы этим гордимся и ставим это «во главу угла».

Что касается новых вещей, то, в первую очередь, мы выпустили Pinot Gris Estate. Этот сорт винограда становится все бо-



ЖАН-ФРЕДЕРИК ХЮГЕЛЬ: «РЕВОЛЮЦИЯ – ЭТО НЕ НАШ СТИЛЬ!»



лее интересным, и вина из него очень хорошо себя показывают. Во-вторых, это Riesling с отдельного участка Schoelhammer в Schoenenbourg Grand Cru, первый винтаж которого (2007) был выпущен на рынок в 2015 году. Также в 2015-м мы подали декларацию на Grand Cru Riesling, Pinot Gris и Gewurztraminer.

– В мае прошлого года СМИ сообщили, что винодельня Hugel, чья позиция к правилам Alsace Grand Cru была непоколебимой с 1983 года, наконец-то смягчилась, и Ваша компания готова с урожая 2015 года обозначить свои вина как Grand Cru. Чем вызвано Ваше решение?

– Его причины одновременно и очень простые, и очень сложные. Мы сталкивались с серьезным непониманием со стороны многих виноделов: почему мы не обозначаем на этикетке, что выпускаем вина Grand Cru? Нас спрашивали, почему наша компания – один из известнейших производителей – находится в оппозиции и не участвует в развитии региона. В конце концов мы все же решили сделать

шаг в сторону объединения усилий, чтобы сообща развивать наш регион.

– Кто еще в регионе остался «неприсоединенным»? Ожидается ли дальнейшее укрепление этого сотрудничества, какие-либо действия по сближению позиций? Многие поклонники винодельни Hugel посчитали этот шаг уступкой с Вашей стороны. А как его охарактеризуете Вы?

– Эта история уходит своими корнями во времена 40-летней давности. Тог-

да было 3 производителя, которые не декларировали свои вина как Grand Cru. Все эти виноделы не участвуют в делах консорциума, но, приоткрою тайну, собираются это сделать.

Мы давно обитаем в Эльзасе, и Шоненбург – один из ключевых виноградников, сделавших нашу компанию известной, здесь получают вина отличного уровня. И мы подумали: почему бы не начать писать это имя на этикетке, не сообщать, откуда родом наши вина. Кроме желания сделать их узнаваемыми, наверное, есть и благодарность тому месту, откуда они происходят, да и всему региону.

– Как, на Ваш взгляд, будут развиваться отношения с консорциумом, с которым Вы не очень дружили, а сейчас сделали шаг навстречу?

– Каких-то общих проектов у нас нет, но мы участвуем в мероприятиях, которые организует это сообщество: отправляем журналистам на общие дегустации свои образцы, организуем различные мероприятия в скандинавских странах, Эльзасскую выставку производителей – в этом году ее намечено провести в июне.

Мы все в одной лодке, делаем одно дело и хотим, чтобы люди как можно больше узнавали об Эльзасе и пили эльзасские вина.

(Окончание на стр. 3.)



В МОСКВЕ ОТКРЫЛСЯ TAITTINGER LOFT



Шампанский дом Taittinger, производитель официального шампанского чемпионата мира по футболу в России, открыл Taittinger Loft в самом центре Москвы. Посольство знаменитой компании из Реймса (Франция) будет работать все время проведения турнира – до 15 июля. Открыли Taittinger Loft президент дома Пьер-Эммануэль Тэтэнже и его сын – управляющий компанией Кловис Тэтэнже.

Taittinger Loft – это специально созданное пространство с верандой, мощной звуковой системой и огромным экраном диагональю 4 метра. В Taittinger Loft на протяжении всего турнира будут проводиться вечеринки и мероприятия для партнеров шампанского дома, прессы и официальных лиц. Для Taittinger Loft зарезервированы 5 000 бутылок шампанского.

Для Taittinger это второй чемпионат мира по футболу, первый раз компания стала официальным партнером FIFA на турнире в Рио-де-Жанейро (2014). «Мы, семья Тэтэнже, гордимся тем, что продолжаем наше партнерство с FIFA. Мы чрезвычайно благодарны за доверие к нашему дому и нашей продукции», – говорит Кловис Тэтэнже.

Для чемпионата мира в России Taittinger подготовил специальное оформление своего знаменитого шампанского. Космический дизайн

бутылки был вдохновлен запуском первого в истории человечества спутника. Шампанское Taittinger будет присутствовать на всех официальных мероприятиях и торжествах чемпионата мира, включая все стадионы.

«С Россией нас связывает огромное количество нитей. Например, в прошлом году в Реймсе мы отпраздновали 300-летнюю годовщину посещения царем Петром I наших погребов в Сан-Никезе. Сегодня мы счастливы быть частью такого грандиозного события в России, как чемпионат мира», – говорит Пьер-Эммануэль Тэтэнже.

Коллекционные бутылки Taittinger представлены в ресторанах группы Аркадия Новикова, «Кофемания», «Хлеб и Вино», а также в федеральных торговых сетях «Лента» и Metro.

Эксклюзивный дистрибьютор Taittinger на территории России – группа компаний «МБГ-Миллениум».



СПРАВКА

Представленное в 150 странах мира шампанское Taittinger производится в одном из самых больших хозяйств Шампани. Его средневековые погреба являются частью всемирного наследия ЮНЕСКО. Taittinger – это идеальный пример шампанского класса люкс. Со времен создания Taittinger главными амбициями его производителей было неизменное стремление сохранить стиль самого чистого, элегантного и женственного шампанского.



Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
П/И № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

– В Эльзасе по-прежнему идут ожесточенные дискуссии по поводу отношения виноделов к остаточному сахару в винах региона? Какую позицию в этом споре занимаете Вы?

– Если повышенное содержание остаточного сахара будет оставаться, это в конечном итоге «убьет» Эльзас. Я абсолютный приверженец сухой стилистики. В принципе, сейчас эльзасские производители начали двигаться в сторону сухих вин, уменьшая количество остаточного сахара, уходя от цифры 20 граммов на литр, как это бывало в прошлом и иногда встречается до сих пор. Конечно, потребуются время, чтобы конечный потребитель вспомнил, что Эльзас – это именно сухие вина: «Пино Блан», «Рислинг», «Пино Гри». Мы, конечно, говорим о классических винах, а не, например, о поздних сборах – это отдельная категория, в которой мы тоже работаем.

Еще один важный момент состоит в том, что Эльзас – весьма популярное туристическое место. И очень многие производители продают свои вина, грубо говоря, «с порога» – тем туристам, которые приезжают на винодельни. Виноделы немного повышают процент остаточного сахара, посетитель пробует вино, ему нравится, и он, особенно не задумываясь, покупает эту бутылку. Выпить бокал вина на винодельне – это одно, но люди же потом не возвращаются за этим вином. Словом, количество туристов в какой-то степени «снизило планку» винодельческой истории региона. Но в целом, повторю, производители Эльзаса сейчас работают над тем, чтобы развернуть ситуацию в обратную сторону.

– А сколько вин продается туристам? Какой процент продаж приходится на вина различных сортов?

– Когда люди приходят работать в магазин при нашей винодельне, им сразу говорят: ваша роль заключается не в больших объемах продаж, вы должны стать амбассадорами наших вин. Так рассказать о винах, чтобы гости это запомнили, чтобы они ушли от вас с улыбкой, счастливые, а когда вернулись домой, пытались бы найти эти вина в своей стране. То есть мы не делаем акцента на продаже «здесь и сейчас», а стремимся создать определенное впечатление. Если вы посмотрите оценки людей, которые посещают нашу винодельню, то они действительно очень высокие. Обычно приходят попробовать 1–2 вина, а мы можем предложить 15. Мы пытаемся понять, что именно понравится, и показать все разнообразие имеющегося у нас ассортимента, всю его гамму. Это очень важная часть нашей работы. Мы не оцениваем успех этой зоны продажами, здесь нам важна узнаваемость наших вин. На винодельне же мы продаем 6–7% от всего объема произведенной продукции.

– А что у Вас включено в так называемое туристское размещение? У Вас есть отели, есть место, где можно остановиться, или Вы предлагаете только экскурсии?

– В первую очередь мы производим вино, и делаем это хорошо – это наша основная задача. Мы не очень ориентированы на развитие энотуризма, не увлечены созданием гостиниц и тому подобного. Но винодельню стараемся показать как можно лучше. Бывает, что за день мы принимаем по 300 человек. Одному или нескольким посетителям показывать производство просто невозможно.

– В мире все большей популярностью пользуются белые сухие вина. Какой процент составляют у Вас сладкие вина, а какой – сухие? Ка-



кое будущее, на Ваш взгляд, у сладких вин на мировых рынках? Не снизятся ли их продажи?

– В 2015 году 15% нашего производства составили сладкие вина, а в 2016 году мы не произвели ничего, потому что для этих вин был очень плохой винтаж. Мы нацелены на качество: если можно создать продукцию на максимально высоком уровне, мы это сделаем. Если невозможно – то и браться не будем. В 40–50-е годы мы были, наверное, последними, кто производил сладкие вина. Да, со временем для этого приходится прилагать все больше усилий, так как сейчас потребление сладких вин падает. Но мы продолжаем над ними работать, и наши вина получают очень высокие оценки. На днях в новом отчете одного из американских сайтов и Selection De Grains Nobles, и Vendanges Tardives получили по 100 баллов. Эти вина до сих пор сохраняют очень высокое качество, и, если вдруг мир перестанет пить сладкие вина – мы оставим какую-то их часть для себя, для своей семьи. Да, в общем объеме потребления наблюдается небольшое снижение этой категории вин (хотя статистики у меня нет), но проблемы я пока не вижу. Многие винодельни как производили сладкие вина, так и продолжают это делать, не оглядываясь на какие-то общие тенденции. Потому что они очень быстро продаются – «Рислинг» 2009, 2010 и 2011 годов были распроданы в течение 6 месяцев. Эти вина настолько требовательны и сложны в производстве, поэтому их почти никогда не бывает достаточно.

– Кто является крупнейшими мировыми потребителями?

– На первом месте для нас США, это очень большой рынок, затем идет Канада, третье место по «классике» у скандинавских стран – Швеции, Норвегии.

– А насколько Вам важен российский рынок?

– В России мы продаем свою продукцию более 300 лет, можно сказать, что мы были здесь всегда – с того момента, когда начали производить вина. Россия для нас – один из ключевых экспортных рынков. Мы продолжим вести у вас бизнес и намерены занимать в этом лидирующие позиции. Наши вина всегда должны быть здесь представлены.

– Каковы перспективы развития Вашей винодельни на ближайшие 3–5 лет? Планируете ли Вы использовать те или иные маркетинговые ходы, нововведения в ассортименте и т. д.?

– В ближайшее время больших изменений у нас не ожидается, я не собираюсь делать какие-то резкие шаги: революция – это не наш стиль! Мы не работаем в таком формате. Все идет шаг за шагом, мы разумно подходим к изменениям, рассматриваем их в долгосрочной перспективе. Это помогает совершать меньше ошибок. В следующем году хотим немного расширить дегустационную зону, чтобы увеличить возможности приема гостей, планируем поменять там пресс. Но все это – рабочие моменты винодельни, которые на весь мир не анонсируют. А глобальных перемен мы не планируем.

– Каким Вам видится виноделие в Эльзасе в ближайшие 10–15 лет?

– Когда в 90-х годах возникла система «Гран Крю», она не была к этому готова, а если бы сейчас ее создавали заново, то сделали бы все совсем иначе. Это вам каждый производитель скажет. Я убежден: вина «Гран Крю» – самые лучшие из тех, что производятся в Эльзасе. Но при этом (немаловажное уточнение) не все вина «Гран Крю» – лучшие.



CHATEAU PETRUS ПОТЕРЯЛИ ЭКСКЛЮЗИВ НА СВОЕ НАЗВАНИЕ



Владельцы Chateau Petrus проиграли в суде право на эксклюзивное использование своего названия после того, как суд Бордо постановил, что производители дешевых сортов вин могут также продолжать пользоваться этим названием.

Апелляционный суд Бордо аннулировал петицию Chateau Petrus, которая производит легендарное вино Petrus

и которая требовала от производителя Petrus Lambertini, выпускающего вино со стоимостью меньше 10£ за бутылку, убрать из своего названия слово Petrus на основании того, что оно вводит потребителей в заблуждение.

Petrus производится в Помероле, в регионе Бордо. Полуторалитровая бутылка такого вина из винограда урожая 2015 года может достигать в цене 5 000£. А средняя цена обычной бутылки около 1 800£.

Petrus Lambertini производит вино из винограда, выращенного на различных виноградниках рядом с регионом Бордо. Спор начался 7 лет назад, когда Petrus Lambertini впервые появилось на рынке. На бутылке красовалась надпись Petrus Lambertini с припиской «№2» снизу. Chateau Petrus

оспаривали такую этикетку, объясняя, что подобная надпись вводит покупателей в заблуждение, потому что они могут подумать, что это второсортное вино от Petrus. Это может означать, что данная партия недостаточного хороша для того, чтобы являться продуктом высшего качества.

Сначала суд удовлетворил требование Chateau Petrus, и Lambertini обязали прекратить продажу вина под этим названием. Однако последняя подала апелляцию, и уже другой суд вынес заключение, что два бренда «кардинально отличаются друг от друга».

Директор Petrus Lambertini Стефан Куро (Stephane Coureau) приветствовал решение, сказав, что их вина вскоре снова появятся на полках магазинов. «Между этикетками Petrus и



Petrus Lambertini 47 отличий, поэтому можно легко избежать всех недоразумений», – сказал он. «В винной индустрии существует множество примеров использования похожих названий, но главной проблемой в этом вопросе являются их различия, чтобы убедиться в том, что никакие права не были нарушены».

Но тем не менее Элизабет Жубер (Elisabeth Jaubert), представительница Chateau Petrus, сказала, что компания подаст ответную апелляцию в суд высшей инстанции.

СОБЫТИЯ



Узбекским виноделам помогут французские технологии

В конце мая состоялся визит в Ташкент специалистов из Франции, приехавших, чтобы провести семинары для работников здешней винодельческой отрасли и установить с ними взаимовыгодные отношения. Своим опытом с коллегами поделятся представители Института энологии Шампани (IOC-Institut Oenologique de Champagne), предприятий по производству дубовых бочек Seguin Moreau и натуральных укуличных средств Diam Bouchage.

Французские эксперты прибыли в Узбекистан благодаря инициативе холдинга АО «Узшаробсаноат», нацеленного на развитие сотрудничества с мировыми лидерами в сфере виноделия и коньячного производства и привлечение в эту отрасль инновационных технологий. Помимо проведения семинаров для местных специалистов, гости из Франции знакомятся с возможностями и потребностями узбекских винодельческих предприятий в современном оборудовании и компонентах для производства качественных натуральных вин и виноматериалов.

Как сообщила представитель ИОС в России и странах ближнего зарубежья Маргарита Панкратова, наиболее эффективным способом развития сотрудничества, кроме встреч с руководством местных винодельческих компаний и посещения предприятий, является проведение семинаров и однодневных тренингов для местных специалистов и технологов.

Продегустировав вина, созданные виноделами Ташкентской, Сурхандарьинской, Бухарской областей и Ферганской долины, французские энологи дали им практические советы и рекомендации.

Директор по экспорту компании Diam Bouchage Жак-Оливье Божье (Jacques-Olivier Baugier) представил уникальную технологию изготовления продукции, позволяющую получать пробку однородной структуры и сохранять органолептические качества вина.

Жюльен Дельпеш (Julien Delpesch), инженер-эннолог знаменитой бондарной фирмы Seguin Moreau, производящей высококачественные бочки для выдержки вина и крепких спиртных напитков, поделился профессиональными секретами и способами использования альтернативных материалов из древесины дуба.

Французские энологи также посетят Самарканд, где с встретятся с виноделами из других регионов Узбекистана.

НОВОСТИ



В Великобритании выросли продажи румынского вина

Представитель сети супермаркетов Waitrose в Великобритании сообщил об увеличении продаж румынского вина. Они выросли на 17%, если сравнивать с показателями прошлого года.

Скачок был спровоцирован отчасти хорошими показателями румынского бренда Blueprint Romanian Pinot Noir, рост которого составил 60%, если сравнивать с прошлогодними показателями. Об этом сообщают продавцы.

«Румынское вино очаровательно и представляет собой прекрасный пример успеха, и мир действительно приходит к пониманию этого», – считают в Waitrose.

Вина Румынии – это наиболее быстрорастущая позиция по объемам продаж среди вин восточноевропейских стран в ассортименте Waitrose.

Ранее в этом году румынский производитель Cramele Recas раскрыл свои амбициозные идеи по удовлетворению растущего спроса. Компания нацелена на повышение собственного производства на 4 млн литров вина, что в конечном итоге позволит ей выпустить 30 млн литров продукции уже в этом году.

Винный завод Cramele Recas, который является одним из самых крупных в стране, заявил, что в 2017 году их экспорт вина в Германию вырос на 124%, на 58% – в Нидерланды и на 18% – в Великобританию. Это позволило удвоить общий экспорт вина с 2014 года, который сейчас составляет 8 млн бутылок.

Совместная британо-румынская винодельня Cramele Recas (<http://cramelerecas.ro/en>) расположена в юго-западной части Румынии, в Трансильвании (регион Банат). Это одна из самых современных и крупных виноделен в Румынии. Площадь собственных виноградников более 1100 га. Хотя еще 10 лет назад под посадку было занято «всего» около 420 га. Сегодня здесь выращивают 23 сорта винограда, среди которых как автохтонные: фетяска регала (135 га), фетяска нягрэ (46 га), негру де драгошань, новак, кадарка и др., так и международные сорта: каберне совиньон (185 га), мерло (117 га), совиньон блан (102 га), пино гри (68 га), шардоне (62 га), пино нуар (54 га), мускат оттонель (46 га), рислинг рейнский (36 га) и другие. Виноградники Рекаш впервые упоминаются в документах королевства Венгрии 1447 года, когда Михаил де Чеорна, правитель Северина, продал виноградники Рекаш Иону и Екатерине Мадьярским за 32 золотых венгерских флорина. В те времена Трансильвания входила в состав Венгерского королевства.

Виноделие Венгрии, которая по площади виноградников, составляющих 640 тыс. гектаров, занимает 8-е место в мире, – в последние 10–12 лет переживает настоящее возрождение. При этом на топовые позиции выходят винодельческие регионы, которые еще вчера находились в тени знаменитого Токая. Одним из таких регионов является Виллань, красные вина из которого вызывают большой интерес по всей Европе. Однако в России эти, как, впрочем, и многие другие венгерские вина, купить практически невозможно. О том, почему это происходит и как можно решить эту проблему, газета Wine Weekly попросила рассказать Ласло Ромшича (Laszlo Romsics) – генерального директора винодельни Csanyú Pincszet, которая является одной из крупнейших в Виллани.

– На вашем сайте содержится информация об истории винодельни только до начала XX века. Расскажите, пожалуйста, как развивалась Csanyú Pincszet в прошлом веке? Ведь он был непростым и драматичным для всей Венгрии.

– Винодельня Csanyú Pincszet основана в 2002 году. Ее предшественником являлось хозяйство Chateau Teleki Boraszat, которое было создано Жигмондом Телеки в конце XIX века. Вплоть до 2002 года винодельня имела разнообразные названия и формы собственности.

Да, действительно на долю нашей винодельни, как и всего венгерского виноделия, в прошлом веке выпало немало испытаний. Это и распространение филлоксеры, которое привело к уничтожению значительной части виноградников. В конце 20-х – начале 30-х годов разразился мировой экономический кризис 1929 года, который также препятствовал производству винограда и продаже вина. К счастью, экспорт вина – благодаря также работе Жигмонда Телеки – после 1933 года оживился. Однако затем началась Вторая мировая война. Кстати, перед ее началом площадь виноградников в нашем вино регионе составляла уже 2690 гектаров, что практически равняется территории региона на сегодняшний день.

После распада СССР, порядком навредившего виноделию в Венгрии (в первую очередь, централизованным планированием и ориентацией на количество в ущерб качеству), местные производители начали восстанавливать свой авторитет на международном рынке. Все больше и больше виноделов делает ставку на выпуск качественных вин, увеличиваются площади виноградников, отведенных под автохтонные сорта, многие венгерские вина завоевывают награды престижных международных конкурсов.

ЛАСЛО РОМШИЧ: «В РОССИЙСКИХ МАГАЗИНАХ ПРАКТИЧЕСКИ НЕТ ВЕНГЕРСКИХ ВИН»



– Однако наверняка винодельню сопровождали не только неприятности. Каких результатов и успехов удалось добиться Csanyú Pincszet в то время?

– История сохранила память о том, что на конкурсе Конгресса винограда и вин Балатонфюреда 1930 года вина Teleki были признаны одними из лучших красных вин страны. На Парижской выставке 1935 года Шандор

Телеки завоевал серебряную медаль со своим красным вином, созданным из бордоских сортов винограда.

– Как тогда осуществлялся сбыт вина и на какие рынки приходились наибольшие объемы продаж?

– Сыновья Жигмонда Телеки – Шандор и Андор открыли экспортный офис в Вене в 1911 году. В 1920–30-х годах братья Телеки поставляли вина во многие европейские страны. По

сохранившимся документам, целевыми странами в то время были Австрия, Чехословакия и Румыния.

– Что происходило с Csanyú Pincszet после II мировой войны? Как она встретила и пережила национализацию?

– Винодельня Шато Телеки до начала национализации была во владении семьи Телеки. После национализации виноградники попали во владение совхоза. К этому времени из-за недостатка рабочей силы, вызванного Второй мировой войной, и в связи с миграцией стало невозможно надлежащим образом культивировать виноградники, что привело к сокращению территории виноградников. Реконструкция виноградников началась в 1952 году. В 1958 году была завершена работа по созданию новой системы винных погребов. В период между 1968 и 1969 годами наш предшественник производил 655 тысяч бутылок вина.

– Какой объем сбыта занимал для вашей винодельни рынок СССР? И как в последующем складывались отношения с российским рынком?

– Пик продаж на советский рынок пришелся на середину 1980-х годов, когда мы поставляли в вашу страну наибольшее количество игристых вин. В тот период в СССР было экспортировано 7,5 миллионов бутылок, что составляло 90% общего производства венгерского игристого вина. Тогда наша винодельня являлась членом крупного совхоза, где наряду с винами также в больших объемах производились фруктовые соки и вермуты.

– Известно, что после 1991 года виноделие во многих странах социалистического блока переживало сложные времена. Как они сложились для вашей винодельни?

– Наша винодельня также оказалась в трудном положении, потому что наши хорошо функционировавшие экспортные рынки закрыли свои двери перед нами. При этом прекратились государственные субсидии. От количества производства мы тогда перешли к производству вин хорошего соотношения цены и качества.

(Продолжение на стр. 5.)

БУМ ВИННОГО ТУРИЗМА В ВЕНГРИИ

В то же время в стране начали всерьез развивать туристическую отрасль, и в частности винный туризм, который достиг за последние годы небывалых успехов и начал теснить традиционный отдых «на водах». Ведущий эксперт по винному туризму Венгерского агентства по туризму Жомбор Гал на прошедшей недавно в Будапеште международной конференции IWINETC (International Wine Tourism Conference) приводил цифры из свежего доклада Венгерского агентства по туризму. Туристическая отрасль сегодня составляет 10% национального ВВП. Это вклад в развитие страны 11,8 млн туристов, из них 10 млн останавливались на ночлег в Будапеште.

Исторически главными точками притяжения туристических потоков служили и служат столица и озеро

Балатон. Кстати, последнее направление стало еще популярнее благодаря фестивалю Balaton Sound. Но если 20 лет назад, когда было опубликовано первое исследование по винному туризму в Венгрии, этот факт обозначал, что приехавшие туристы ограничиваются только этими регионами, то в последнее десятилетие ситуация изменилась. Все (пока немногочисленные) специализированные винные туристические агентства организуют туры одного дня. Самый дальний от Будапешта винный регион, Токай, находится всего в 2,5 часах езды, так что можно успеть все посмотреть и вернуться в бурлящую столичную жизнь. Совладелец первого такого агентства Taste Hungary, Габор Банвалфи, говорит, что дело тут в не слишком развитой инфраструктуре – в Будапеште

можно найти жилье и развлечения на любой вкус, а в регионах – далеко не всегда.

Разная степень взаимопроникновения между секторами виноделия и гостеприимства привела к появлению трех основных уровней предложения для винного туриста. К первому относятся небольшие семейные винодельни, которые проводят дегустации и продают вино на месте. Далее следуют независимые винодельни, которые, помимо традиционных дегустаций, предоставляют еще и ночлег (чаще типа bed&breakfast). И все более значимую роль на этом рынке играют объединения виноделов, у которых есть совместный бюджет на продвижение и развитие винного туризма и, в частности, создание винных маршрутов.

(Окончание на стр. 5.)



(Продолжение, начало на стр. 4.)

– Сегодня Csanyú Pincészet входит в структуру крупного агрохолдинга. Когда состоялась сделка по приобретению и какими были параметры этой сделки? Насколько изменилась с тех пор деятельность вашей винодельни и какие средства были инвестированы в ее развитие?

– Винодельня Csanyú входит в состав группы «Бонафарм». Это крупнейшее сельскохозяйственное предприятие Венгрии, в котором работают более 6000 сотрудников. Непосредственно на винодельне трудятся 77 сотрудников. В настоящее время Csanyú Pincészet принадлежит 370 гектаров виноградников в винодельческом регионе Вилланы. С момента вхождения в группу было построено современное винодельческое производство, и постоянно происходит увеличение виноградников. На данный момент мы производим 2,5 миллиона бутылок в год.

– Насколько верна информация о том, что Csanyú Pincészet сегодня является крупнейшей винодельней региона Вилланы? Какая площадь виноградников ей принадлежит и как они поделены между сортами винограда?

– Да, действительно наша винодельня – одна из крупнейших в данном регионе, и существующие 370 гектаров продолжают расти. В течение года площадь виноградников достигнет 450 гектаров. В первую очередь мы работаем с бордоскими сортами,

такими как каберне совиньон, мерло, каберне фран, пти вердо. Однако вместе с тем на наших виноградниках можно найти кекфранкош, португизер, пино нуар, шираз и блаубургундер.

– Каковы сегодня объемы производства? Какие вина и в каком объеме составляют сегодня основу ассортимента линейки Csanyú Pincészet?

– Годовой объем производства сегодня составляет 2,5 миллиона бутылок. Нижний ценовой сегмент – Серия Телеки – составляет 10% всего производства. Еще 10% составляют вина средней ценовой категории – Teleki Selection. К верхнему ценовому сегменту относятся вина Chateau Teleki и Kovilla, а также суперпремиальные вина Elegance.

– Csanyú Pincészet является крупнейшей винодельней региона и обладает самым современным оборудованием. Позволяют ли эти факторы за счет больших объемов предлагать более конкурентоспособные цены для дистрибьюторов и импортеров?

– Да. Именно собственные виноградники и большие объемы производства дают нам уверенность в том, что можем предлагать вина разных стилей и по конкурентоспособным ценам, в соответствии с требованиями рынков.

– Взаимодействует ли Csanyú Pincészet с другими винодельнями Вилланы? И в чем заключается это сотрудничество?

– Пожалуй, в Вилланы налажено самое лучшее во всей Венгрии взаимодействие между винодельнями региона. Ежегодно мы проводим много совместных мероприятий, где свою продукцию представляют наши винные заводы. Кроме того, в этом году



(Окончание, начало на стр. 4.) Развитие энотуризма в Венгрии способствуют несколько факторов. В первую очередь это гастрономия и венгерские вина, которые всегда пользовались популярностью как на постсоветском пространстве, так и в Восточной Европе. Во-вторых, приватизация винного сектора привела в Венгрию многих иностранцев. К примеру, винодельня Oremus принадлежит испанской Vega Sicilia, а Domaine Diszno – французам AXA Millesimes. Кроме того, возвращаются в родовые гнезда и венгерские династии. Обе эти категории охотно инвестируют как в повышение качества производимых вин, так и в привлечение потребителей. Однако в то же время покупательная способность местного населения оставляет желать лучшего, и люди продолжают покупать преимущественно вина низкой ценовой категории. И если местные жители едут на винодельню, то, как правило, они редко пользуются

услугами третьих лиц для бронирования. Так, упомянутый выше Габор Банвалфи говорит, что за 10 с небольшим лет присутствия его компании на рынке за его услугами никто из местных не обращался. Зато количество клиентов-иностранцев выросло с нескольких человек в первый год работы до нескольких тысяч на сегодняшний день. А теперь на рынке есть и другие специализированные агентства, такие как 2Hungary и Wine A'More.

Исторически самым притягательным для винных туристов регионов был и остается Токай с его сладкими винами. Однако уже в 1994 году был создан винный маршрут в Вилланы, в регионе, который знаменит своими красными винами. А в молодом регионе Этек, расположенном всего в получасе езды от Будапешта, где производят белые вина и вина из пино нуар, предприимчивый владелец винодельни Rokusfalvy Estate организовал винный фестиваль, который

на внутреннем рынке (пока только на внутреннем) было представлено вино сообщества, которое имеет общий логотип Вилланы на этикетке каждой винодельни, что повышает репутацию винодельческого региона и узнаваемость наших вин.

Кроме того, флагманом нашего винодельческого региона является сорт каберне фран, который каждый продавец как Вилланский Фран. Ежегодно это сопровождается двухдневным мероприятием



FRANC&FRANC – Villany invites Europe, которое проводится 24–25 ноября в городе Вилланы. На этих фестивалях мы стремимся увеличить известность Вилланского Франа и способствуем его продвижению как на внутреннем, так и на внешних рынках. Вместе с тем с помощью Villanyi Borut Egyesulet (Ассоциация винных дорог Вилланы) винодельни региона уже принимают участие в венгерских и зарубежных мероприятиях.

– Во многих странах Евросоюза государство поддерживает своих виноделов. Как обстоят дела с государственной поддержкой в Венгрии? Помогает ли чем-то Евросоюз?

– В Венгрии государственными средствами распоряжается Венгерское туристическое агентство, они также поддерживают продвижение венгерских вин в разных странах. Часть этих средств выделено из источников Евросоюза.

– Многие СМИ пишут о том, что некоторые государства ЕС, такие как

Франция и Германия, лоббируют закон о «добровольном» уничтожении сотен тысяч гектаров виноградников в странах-новичках Евросоюза: Румынии, Болгарии и Венгрии. Как Вы относитесь к подобным решениям? И есть ли у Венгрии возможность каким-то образом противостоять этой директиве?

– Не считаю хорошим решением уничтожение виноградников, так как опыт показывает, что в других странах – в первую очередь не входящих в ЕС – без всякого ограничения смогут выращивать виноград.

В итоге общий объем виноградников не будет уменьшаться, а менее строгие правила стран вне Европейского Сообщества создадут им преимущества в изготовлении и продаже вин. На мой взгляд, было бы более важно выращивать на территории ЕС те сорта винограда, изготовление вина из которых могло бы стать конкурентоспособным на целевых рынках, благодаря подходящей цене и качеству. Я считаю не очень хорошим поступком, когда кто-то выращивает виноград только ради субсидий и не думает о выходе на рынок со своим вином.

(Окончание на стр. 6.)

и издателем Меридит Мэй. В рамках трехлетнего сотрудничества на страницах изданий американским дистрибьюторам, рестораторам, сомелье и шеф-поварам рассказали историю Токая и познакомили с его сегодняшним днем, для них организовали многочисленные дегустации, а некоторых даже привезли в Венгрию. Местные виноделы затрудняются измерить прямой эффект от этой кампании, но в совокупности с другими маркетинговыми инициативами она определенно привела к росту продаж и туристического потока. В целом все с завидной уверенностью смотрят в будущее и планируют дальнейшие действия. Один из инициаторов Ассоциации виноделов Мэда Madi Kor Иштван Шепси-младший этим летом планирует совершить мотопробег по США с целью продвижения вин региона, а Габор Банвалфи подумывает открыть винный отель.

Ирина Гусинская

НОВОСТИ



Румыния и Молдова сами вырубят свои виноградники?

Евросоюз, возможно, примет директиву о добровольном уничтожении сотен тысяч гектаров плантаций в странах-новичках ЕС. Эту меру лоббируют Франция, Германия и другие страны, фермеры которых в ситуации перепроизводства хотят избавиться от конкурентов и закрыть им выход на европейский рынок.

В Румынии, одной из стран-новичков Евросоюза, растет более 150 древних уникальных сортов винограда, из которого получаются ароматные сладкие вина, отличающиеся по вкусу от горьковатых западных вин. Многих сортов, устойчивых к болезням и вредителям и не нуждающихся в обработке химикатами и пестицидами, нет больше нигде в мире, и они могут исчезнуть. Судя по всему, прогнозирует Us24.ro, ЕС и его «свободный рынок» обяжут румын добровольно уничтожить эти виноградники.

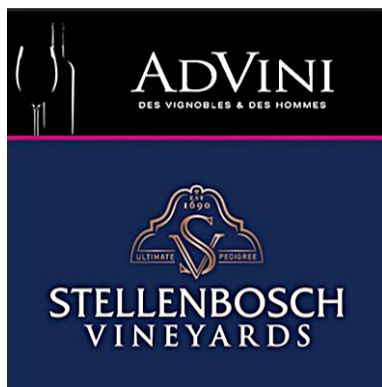
Вступление в Евросоюз ряда стран Восточной Европы уже привело к закрытию сельхозпроизводства, вырубке садов и виноградников. Новым членом ЕС навязывают суровые ограничения производства, зачастую через жесткие стандарты. После вхождения в Евросоюз Румынии и Болгарии 80% их внутреннего рынка овощей и фруктов занял низкокачественный импорт. В Венгрии сельхозпроизводство сократилось в 9,5 раза, обанкротились десятки тысяч фермеров.

Пожоже, виноградники Молдовы год за годом в стране перестали выдавать сертификаты на производство шампанского, коньяка и кагора. Теперь, в соответствии с соглашением об ассоциации с ЕС 2014 года, производителям придется использовать названия «игристое вино», «дивин» и «пастораль». Но ни в СНГ, ни в Европе никто не купит никому не ведомые «дивин» и «пастораль», сокрушаются молдавские фермеры. В рамках подписанного с ЕС соглашения об охране географических указаний сельскохозяйственной продукции Молдова обязалась защищать более 3,2 тыс. европейских географических указаний продовольственных продуктов, вин и спиртных напитков. Попытки экспорта вин с ЗГУ будут наказываться.

Президент Молдовы Игорь Додон назвал соглашение об ассоциации республики с ЕС добровольным экономическим самоубийством.

Республика уже импортирует виноград, и импорт растет. После вступления Молдовы в ЕС, ее фермеры окажутся в неравных условиях с европейскими коллегами т.к. они не получают тех субсидий, которые имеют производители Италии, Франции или Испании.

НОВОСТИ



Advini приобрела контрольный пакет Stellenbosch Vineyards

Винная компания Advini, которая является собственником L'Avenir, Le Bonheur и держателем большей части акций в Ken Forrester Vineyards, приобрела контрольный пакет акций у южноафриканского винного бренда Stellenbosch Vineyards.

Сумма сделки не разглашается.

Stellenbosch Vineyards занимается продажей своих вин более чем в 30 странах и распространяет их по всем миру. Это приобретение сопровождало международное соглашение, принятое в начале 2018 года. Оно распространяется на американский, азиатский и другие рынки, а также регулирует продажи в аэропортах.

«С приобретением Stellenbosch Vineyards наше южноафриканское предложение вина в премиальном сегменте становится более привлекательным и вместе с другими международными брендами позволяет удовлетворять требования наших поставщиков и потребителей», – сказал Antoine Leccia, исполнительный директор компании Advini.

Эдуан Стейнберг, директор Stellenbosch Vineyards, добавил: «Advini представлена в более чем 100 странах благодаря широкой сети продаж и налаженным взаимоотношениям со своими покупателями. Мы в Stellenbosch Vineyards гордимся тем, что вступаем в семейство Advini».



(Окончание, начало на стр. 4, 5.)

– По имеющейся информации, до 2002 года Csanyí Pincszet поставляла свои вина в Россию. Какие это были объемы и сопоставимы ли они с социалистическими временами?

– Расцвет советского экспорта в жизни виноделия продолжался с конца 1970-х до середины 1980-х годов, когда в Советский Союз ежегодно продавалось более 10 миллионов бутылок. К сожалению, в 2000 годы от этого рынка ничего не осталось.

– В чем причина ухода из России? И планируете ли Вы вернуться на российский рынок? Если не секрет, расскажите какие действия предпринимает руководство Csanyí Pincszet для этого?

– К сожалению, в последние годы мы обнаружили, что в российских магазинах практически нет венгерских вин. И только немногие знакомы с качественными венгерскими винами. В то же время на выставках мы встречали многих интересующихся людей, которые высоко оценили наши вина. Мы почувствовали возможность рынка и хотим занять на нем достойное место.

– Виллань – это регион, в котором исторически производят в основном только красные вина. Однако нам стало известно, что Csanyí Pincszet планирует увеличить площади своих виноградников и занять их только белыми сортами. Сколько гектаров планируется отвести под этот проект и что это будут за сорта?

– При перераспределении мы действительно планируем отвести участ-



ки под белые сорта. В настоящее время на территории 26 гектаров в соотношении 50 на 50 находятся два сорта: олашислинг и иршаи оливовер. В дальнейшем также будут посажены как белые, так и красные сорта, но точное количество, соотношение и названия сортов мы пока не планируем озвучивать.

– Расскажите, пожалуйста, чем было обусловлено решение?

– Это очень просто – мы хотим расширить свой ассортимент, чтобы привлечь более широкую аудиторию с более конкурентоспособной ценой. Более молодое поколение проще привлечь свежими белыми винами, и надеемся, что имя Телеки достигнет доверия у потребителей, которые, попробовав наши красные вина, будут готовы купить и наши премиальные вина.

– Csanyí Pincszet известна своей системой старинных погребов, площадь которых превышает 1,5 кв. км. Когда они были построены?

ЛАСЛО РОМШИЧ: «В РОССИЙСКИХ МАГАЗИНАХ ПРАКТИЧЕСКИ НЕТ ВЕНГЕРСКИХ ВИН»



ны? Сколько бочек и какого объема сегодня хранится в Ваших подвалах? Какие объемы вина они способны вместить еще?

– Винный погреб был построен в несколько этапов. Его первая часть создана в конце XIX века, а потом он непрерывно расширялся. Его емкость

– Все Ваши бочки сделаны из венгерского дуба. Если о свойствах бочек из французского и американского дуба любителям вина известно достаточно много, то о характеристиках, которые придает винам выдержка в венгерском дубе, знают очень немногие. Расскажите о том, какие свойства приобретает вино после выдержки в бочках из венгерского дуба?

– Венгерский дуб (*Quercus petraea*) растет медленнее и обычно на 30% плотнее, чем дуб, произрастающий в других лесах Европы. Высокая ароматическая концентрация плотно структурированного венгерского дуба в сочетании с более низким содержанием танина дают вину более фруктовый характер, безупречность и чистоту. Выдержанные в венгерских дубовых бочках вина приобретают полный вкус, округленность и в то же время сохраняют свежесть. Вот почему венгерские дубовые бочки становятся все более популярными во всем мире: от Испании и Южной Африки до Калифорнии!

– Не так давно Csanyí Pincszet приобрела несколько десятков бочек, изготовленных из французского дуба. С какой целью они были при-

обретены и какие вина планируют в них выдерживать?

– Действительно, наша винодельня приобрела 44 бочки из французского дуба. Наша цель – развитие комплексности наших премиальных вин. В первую очередь в таких бочках мы выдерживаем бордосские сорта: каберне фран, каберне совиньон и мерло. Кроме того, мы также проводим эксперимент с сортом кекфранкош, выдерживая вино из него в бочках из французского дуба.

– Многие винодельни Европы сегодня активно развивают энотуризм, который становится для них хорошим источником дополнительных доходов. Планирует ли развивать это направление Csanyí Pincszet? Ведь у Вас для этого есть все возможности: старинные погреба, старое здание винодельни.

– Среди наших планов – построение современной винной террасы и конференц-центра. В них мы планируем встречать наших гостей в подходящих условиях. Терраса будет построена в саду, куда можно будет попасть непосредственно из погреба после его посещения.

– Каким Вы видите будущее венгерского виноделия в ближайшие 10–15 лет? Какие рынки будут ключевыми для виноделов Венгрии?

– В Венгрии стало модно разговаривать о винах, и стало модным знать процесс производства вина. Все больше людей посещают винодельческие регионы, растут знания посетителей, растет лояльность к отечественным винам. Поэтому я думаю, что венгерских производителей вина ждет очень позитивное будущее. По нашим прогнозам, внутреннее потребление будет расти, что будет очень благоприятно влиять на повышение качества вина. Те, кто будут производить большие объемы вина, должны будут найти свой собственный стиль и рынки, где известны венгерские вина и где они смогут предложить потребителям более конкурентоспособный продукт.



Москва имеет все основания стать одной из винных столиц мира! И это слова не энорапатриота местного розлива. Столь лестно о нашей столице высказался человек, обладающий непрекращаемым авторитетом в винном мире, Master of Wine, сэр Тим Аткин. Конечно, до этого еще далеко и нам всем нужно много учиться и еще больше работать. Но, справедливости ради, нельзя не отметить, что винная жизнь в обеих наших столицах буквально кипит. Успешно действуют и открываются новые школы сомелье и целые центры винного образования, один за одним проводятся винные фестивали и салоны, практически ежедневно идут дегустации, люди стали больше путешествовать по эногастрономическим маршрутам.

Прошедший месяц был ознаменован и вовсе неординарным событием. Сразу два Master of Wine посетили Москву. Это уже упомянутый Тим Аткин и Сара Джейн Эванс.

Сэр Тим и леди Сара – винные эксперты мирового уровня, одни из самых влиятельных и авторитетных британских журналистов, живые легенды винного мира, чьи имена можно встретить на страницах Decanter и в списках жюри международных винных конкурсов. Тим Аткин – винный журналист. В бизнесе 33 года – начал писать о вине в 1985 году. Он автор книг и фотограф, харизматичный и импозантный джентльмен. По его собственным словам, он считает себя специалистом по винам Бургундии, Чили, Аргентины и, конечно, Риохи.

Обаятельнейшая Сара Эванс – заместитель председателя Institute of Masters of Wine, талантливая рассказчица с тонким, истинно английским чувством юмора. Винная писательница приурочила к визиту в Москву презентацию своей новой книги, посвященной винам севера Испании, страны, в которую она влюбилась с первого своего визита в возрасте 18 лет.

Визит мэтров был организован виноторговой компанией FORT Wine & Spirits, винодельней Ramon Bilbao, в рамках Академии испанских вин. Spanish Wine Academy – 28 и 29 мая – это два по-настоящему горячих испанских дня в Москве, наполненных общением, новыми знаниями и Вином.

29 мая в винотеке Outlet Fortwine, на Варшавском шоссе, два мастера вина дали последовательно две пресс-конференции. Послушать звезд винного небосклона, задать вопросы и просто выпить бокал их любимого вина – бесценно и незабываемо!

На вопрос о российском виноделии Тим Аткин, заранее оговорившись, что не является экспертом в этом вопросе, заявил однако, что наш автохтон красностоп имеет все шансы стать флагманским сортом для нашей страны и визитной карточкой винной России. Дословная цитата: «Будущее за красностопом!»

Также англичанину показался интересным Краснодарский регион. Причем именно в смысле производства игристых вин, качеством которых он был удивлен. И в целом Тим считает вина России однозначно более интересными по сравнению с... китайскими. Compliment, прямо скажем, так себе, но тут уж как есть.

ТИМ АТКИН: «БУДУЩЕЕ ЗА КРАСНОСТОПОМ!»



У наших соседей в Грузии, по мнению Тима, наиболее перспективны сорта саперави и киси. Вина Грузии перспективны для продвижения прежде всего на уже сформировавшихся рынках таких центров, как Чикаго, Лондон, Париж и уже традиционно Москва.

Были вопросы и чисто профессиональные, от винных журналистов: о своей профессии и перспективах винной журналистики в целом. Обладая 33-летним опытом винного журналиста Тим, которому довелось писать о вине еще на пишущей машинке и соединять полоски текста клейкой лентой, поделился советами. Вот некоторые из рекомендаций гур.

Специализироваться на конкретном регионе. Писать только то, во что сами верите, и говорить только то, о чем думаете именно вы. Не обращая внимание на любое давление. Пусть вы получите много критики, но, несмотря на это, следует упрямо высказывать пусть и противоречивые, но основанные на ваших знаниях мнения. Писать нужно не скучно, креативно, драйвово, использовать истории из жизни, визуальные образы, юмор. И, самое главное, любить и пить вино!

Пишущему необходима как можно более узкая специализация по регионам виноделия. Причем именно по тем, в которых вы имеете возможность бывать наиболее часто и находиться там как можно более продолжительное время. Хотите создать себе имя – станьте специалистом там, где можете им реально стать. Например, сам Тим ежегодно проводит от 3 до 5 месяцев в «курируемых» им регионах: около месяца в Бургундии и минимум по три недели в Чили, Аргентине и Риохе, плюс Южная Африка.

Сейчас в хороших винных критиках нуждается Италия, а также Грузия. Если вы живете в России и пишете по-русски, вы можете выбрать практически любую тему, лишь бы вы часто посещали выбранный вами регион. Но полезны не только поездки! Чтение винной литературы тоже играет большую роль. О винах и винодельческих регионах многое уже написано, и сначала вы должны впитать в себя все доступные знания.

Как видите, сейчас, в цифровом мире, печатаясь в блогах, стать винным журналистом очень легко! Правда, есть одна проблема... трудно заработать на этом. Так что если хотите, чтобы покупали ваше мнение – просто имейте его, создайте что-нибудь именно исключительно ваше! А будущее, по мнению Тима, у винной критики все-таки есть. Несмотря на глобальную цифровизацию, обилие спецпрограмм по выбору вина и прочего, всегда будет нужда в экспертных оценках. Место найдется и для блогеров, и для профессиональных винных писателей. Именно сам рынок (а не Мишель Роллан, например) примет решение о том, кто останется и будет востребован.

Ответил Тим Аткин и на вопросы, касающиеся поколения миллениалов. По его словам, эта тенденция коснулась и винного рынка. Многим сейчас не интересна история продукта, имя винодела, терруар и подобная, по их мнению, ненужная информация. Поколение Next потребляет бренд. Важно: статусный ли это продукт, любят ли его друзья, а до остального нет дела. Тим поделился своим сожалением о том, что поверхностных людей становится больше, чем серьезно интересующихся. Для них реальный производитель стоит на...дцатом месте.

И уже сегодня есть примеры на рынке, отражающие такие запросы. Вино мо-

жет происходить из любого региона. Сегодня это пино гриджио произвели здесь, завтра – в Китае, в России или на Луне, но бренд не меняется, спрос стабилен, и это главное. Для многих из нас это абсолютно неприемлемо, но Тим вполне допускает наличие такого подхода на рынке. «Я такое не буду пить, но пусть оно будет», – говорит он. А вот по вопросу о непривычно ярких креативных этикетках, чаще характерных для вин Нового Света, Тим настроен вполне либерально. «Пусть нового становится больше, – говорит Тим, – о некоторых традиционалистах в вопросах дизайна, складывается впечатление, что они слишком закрыты и не хотят общаться с потребителем».

Рассказал Тим и пару забавных случаев из своей жизни. Вот один из них. Как-то он путешествовал по Бургундии за рулем. Нужен был винодел из небольшой деревушки в Шабли, но где точно найти его, Тим не знал. Ноябрь, пять пополудни, темно, он медленно вел свою машину по незнакомой местности. Идущая позади машина настойчиво мигала фарами. Будучи уверенным, что это обычный призыв ускориться, а сделать это он по вполне понятным причинам не мог, Тим стал раздражаться. И вот когда чаша английского терпения переполнилась, он открыл окно и показал средним пальцем не вполне приличный жест. Оказалось же, что привлечь внимание гостя таким образом безуспешно пытался тот самый искомый производитель.

Тим рассказал, что у него есть друг, юрист, который называет его деятельностью самой нерабочей работой. «И он во многом прав, – говорит Тим, – в работе меня вдохновляют места, путешествия и люди, совершенно разные: от Ротшильдов до простых, но не менее интересных в общении бургундских крестьян».

На вопрос, не возникала ли у мистера Аткина мысль применить свои глубокие познания на практике и сделать свое вино, Тим рассказал, что у него есть домик на юге Франции с небольшим хорошим виноградником, но сделать вино он планирует со своим другом, сомелье из Турции, в... Грузии, из саперави на известковых почвах. Но если и осуществит свое намерение, то сделает лишь для эксперимента и зарабатывать на этом не планирует. Во многом потому, что питает огромное уважение к труду виноградаря и винодела и понимает всю его архисложность.

Игорь Сахаров



НОВОСТИ



Япония вышла в лидеры по импорту шампанского

Япония догнала по объемам импорта шампанского Германию, что произошло впервые в истории. Об этом сообщается в данных, предоставленных Comité Champagne.

Япония импортировала 12,8 млн бутылок шампанского в 2016–2017 гг, что на 21,3% больше, чем в 2015 г. Таким образом, она сместила Германию и заняла третье место.

«За последние 20 лет Япония выпустила более 3 000 сомелье, и в стране появился настоящий интерес к шампанскому», – сказал Винсент Перрин (Vincent Perrin), заместитель генерального директора Comité Champagne.

Япония сохраняет первую позицию по импорту, если рассматривать стоимость. В 2017 году она импортировала шампанского на сумму более 0,5 млрд евро. Однако за тот же год Великобритания импортировала почти 28 млн бутылок, что является достаточно высоким показателем, несмотря на снижение общего объема на 11% в этот период.

Наибольший рост показал Китай, чей объем импорта шампанского в 2017 году вырос на 76,7%.

Москва приглашает в винные круизы

(Окончание, начало на стр. 1.)

Экипаж теплохода и его техническая оснащенность «настроены» на проведение разного формата мероприятий и презентаций.

Предполагается два формата проведения энокруизов «ВКУС ЛЕТА». В будние дни, по средам или четвергам, с 19.00 планируются 4-часовые круизы по Москва-реке или в акватории подмосковных водохранилищ. В выходные дни, по субботам или воскресеньям, с 12.00 гостей ожидают 8- или 10-часовые круизы в акватории подмосковных водохранилищ с «зелеными стоянками» и культурной программой в «Хвойном бору», «Бухте радости», «Лесном» и на VIP-стоянке «Солнечная долина».

Базовой точкой начала и окончания круиза будет Северный речной вокзал, хотя в отдельных случаях место может быть изменено с учетом пожеланий участников круиза.

Подробнее: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.10156520043337372.1073741840.828937371&type=3>

СОБЫТИЯ



Пьемонт представил свой эногастрономический потенциал

16 мая в Санкт-Петербурге, в ресторане Jerome, состоялась презентация региона Пьемонт «Искусство Вкуса: Пьемонт и Турин – центры крупных международных вино-гастрономических событий 2018».

Мероприятие было приурочено к открытию в Государственном Эрмитаже выставки «Бедное искусство: творческая революция», которая была подготовлена Музеем современного искусства Каstellо ди Риволи в Турине в сотрудничестве с Московским представительством Национального агентства Италии по туризму (ЭНИТ). Презентация туристических и эногастрономических возможностей региона Пьемонт собрала большое количество гостей, среди которых представители СМИ и турбизнеса, а также сотрудники Государственного Эрмитажа.

Открыл вечер, обратившись к присутствующим с приветственной речью, Генеральный консул Италии в Санкт-Петербурге г-н Леонардо Бенчини. Затем с рассказом о богатом художественном и культурном наследии территории, ее туристическом потенциале и великолепной кухне выступили Ассессор по вопросам культуры и туризма региона Пьемонт Антонелла Париджи (Antonella Parigi), представитель туристического офиса Турина Turismo Torino e Provincia Мирко Уссельо Нанот, генеральный директор туристического офиса Ланге-Роэро (Tu Langhe Roero) Мауро Карбоне и президент Международной выставки белого трюфеля из Альбы (Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba) Лилиана Аллена.

В рамках презентации в ресторане Jerome гостям был предложен ужин, приготовленный пьемонтским шеф-поваром Джованни Навилья из международной кулинарной школы белого трюфеля «Терра», которая расположена в трюфельной столице Италии – городе Альба. Изысканные блюда подавались к столу в сопровождении лучших вин региона Ланге-Роэро.



Ежегодные дегустации Sicilia en Primeur – знаковые мероприятия для профессионалов, всякий раз удивляющие не только разнообразием вин, но выявляющие какой-то новый и любопытный тренд. Нынешней весной в Музее современного искусства Палермо больше всего интереса и огонь основной полемики вызвали белые вина северо-восточной части острова, впервые за 200 лет наконец-то вышедшие на сцену во всем блеске.

Триумфальное возвращение

Было время, когда на Сицилии производились в основном белые вина: в начале XIX века славу сицилийскому виноделию принесли грилло, инзолия, катарато, из которых делалась сладкая марсала (любимое вино Григория Распутина). После Второй мировой войны интерес к марсале сошел на нет, да и качество заметно понизилось, и этот виноматериал уходил за бесценок на север Италии и во Францию.

Сицилия вернулась на винную карту опять-таки благодаря белому вину, но на этот раз из международно признанного шардоне. Компанией, которая принесла винам Сицилии славу поистине планетарного масштаба, была та, в чьих «генах» был изначально зашифрован этот ошеломительный успех, – Planeta. Но для начала Алессіо Планета первым из сицилийцев отправился в Бургундию, где постиг философию и мастерство винодела, а по возвращении в 1985 году отважился опять-таки первым на Сицилии посадить шардоне. Его вино в конце 90-х получило всемирный резонанс, было названо «культовым», а сам Алессіо Планета стал любимцем журналов Wine Spectator и Wine Enthusiast.

Его триумф был подкреплен ошеломительным успехом другого талантливого винодела, Андреа Франкетти, главным достижением которого также стало шардоне: виноградники Passopisciaro на Этне (1000 м над уровнем моря!) произвели щедрое, минеральное, глубокое, ароматное вино с бесконечно долгим послевкусием. Критика окрестила его «Сицилийским Montrachet».

БЕЛЫЕ ВИНА СИЦИЛИИ – У ВСЕХ НА УСТАХ!

Этна в качестве джокера

Сегодня разбор «белого феномена» острова – любимая интеллектуальная забава мировой винной прессы. Заключается он в том, что лучшие белые вина мира (совиньон, рислинг, шардоне) – продукт прохладных регионов. Однако сицилийцы припасли в своем рукаве джокера: дымящую, как заводская труба, Этну.

«Исторически Сицилия – территория белых вин, – напоминает Леонардо Ничотра, директор по продажам Gruppo Cantine Eurora. – Однако до сих пор мы мало знаем даже о нашем самом известном белом сорте – грилло, который существует на острове тысячи лет. Каково его происхождение? Верно ли, что он результат скрещивания катарато с зиббиво? Способен ли он хорошо стареть? Как он взаимодействует с дубом?»

Его коллега Алессандро Бенедетто из Alessandro di Camporeale убежден, что грилло на Сицилии – один из самых ароматных сортов, который может поспорить даже с цветочно-миндальной инзолией: «В зависимости от клона вы можете получить вина, напоминающие совиньон (клон А) и более



Алессіо Планета и Филиппо Маццей



округлые, сладковатые, менее кислотные, с ароматами миндаля (клон В), который, собственно, и использовался для вин Марсалы».

«Мы до сих пор ищем правильное воплощение», – суммирует сказанное руководитель Gruppo Cantine Eurora, самого большого производителя вин грилло на Сицилии. В планах кооператива – посадки в 2019 году виноградников грилло на высоте 1700 метров над уровнем моря. Добавлю, что объемы продаж вин грилло, самого известного наряду с неро д'Аволо сицилийского сорта, выросли на 23% в 2017 году. Популярность его и в нынешнем году продолжает расти: неудивительно, что один из самых известных виноделов Италии Филиппо Маццей (владелец хозяйства Zisola) называет грилло «верментино юга».

Впрочем, и с катарато ситуация не менее интригующая. «На западе Сицилии после Второй мировой войны было всего два сорта: катарато белый и катарато красный, никто не заморачивался названиями, – напоминает Леонардо Ничотра. – Сейчас мы работаем с катарато лючидо – это другой клон, минеральный, кислотный, и вина из него получаются особенно яркими».

Молодой производитель Алессандро Бенедетто из Alessandro di Camporeale считает катарато основным и главным для себя сортом – с долгим вегетативным периодом, который способен давать минеральные, с хорошей кис-

лотой, свежие вина. Его катарато с ароматами цитрусовых, лимона, имбиря, белого перца – не похоже на все остальные.

Великолепная четверка

В последние годы к трем главным «игрокам» – грилло, катарато, инзолии – добавился четвертый: карриканте со склонов Этны, вина из которого многие эксперты сравнивают по минеральности и способности стареть с шабли или эльзасскими рислингами. В молодом возрасте карриканте может быть достаточно нейтральным, однако после нескольких лет выдержки в бутылке в нем начинают развиваться дымные и восковые ноты, появляется выраженный минеральный вкус и солоноватость.

По мнению Леонардо Ничотры, «карриканте – лучшее белое вино, которое можно попробовать на северо-востоке Сицилии». Он помнит те времена, когда это вино было темного цвета, зачастую окисленное, с высоким содержанием алкоголя: «Четверть века назад не было контролируемой температуры брожения, поэтому белые вина были плохими».

Карриканте и катарато дают отличные результаты в предгорьях Этны, где различные контрады производят, подобно бургундским красным, вина с особым характером.

(Окончание на стр. 9.)

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

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

<https://angelspanish.ru>



Альберто Таска

(Окончание, начало на стр. 8.)

У Tenute Nicosia всего лишь пару лет назад было 15% белых сортов и 85% красных. Сейчас эта пропорция составляет 30 и 70% соответственно. Гордость компании – отмеченное «тремя бокалами» Гамберо Pocco Etna Bianco «Fondo Filara» Contrada Monte Gorna, которое стареет в акациевых бочках.

Соседи винодельни Nicosia – знаменитые производители из хозяйства Benanti, названного еще в 2007 году «винодельней года». Треть виноградников компании – белые сорта. Их Etna Bianco Superiore Pietra семь раз завоевывало «три бокала» Гамберо Росо. «Мы всегда придерживались философии Slow Wine, не позволяя нашим винам выходить на рынок слишком рано. Карриканте – это не о фруктах, не об алкоголе, не о теле. В его случае действуют иные параметры: карриканте – хрупкий и деликатный сорт, который дает нишевые вина, очень четкие, сухие, с хорошей кислотой и долгим вкусом. Наши белые вина могут стареть так же долго, как и красные», – говорит Антонио Бенанти. В планах компании – производство еще двух белых вин с разных склонов горы, с юго-восточного и с восточного.

«Вулкан пришел на вулкан!»

В минувшем году поклонников вин с Этны разгорячила новость о приходе на Сицилию пьемонтского производителя Анджело Гайя. «Вулкан пришел на вулкан!» – пестрили заголовки в винной прессе. До этого самым звездным виноделом Сицилии считался Сальво Фоти, работающий с Франком Кор-

нелиссеном на контраде Tartaraci и сделавший его MunJebel Bianco – необычный бленд из рислинга, греканико, минелла бьянко и карриканте на самом высоком (1100 м) винограднике на вулкане.

Общественность и так и эдак толковала желание легенды мирового виноделия инвестировать в будущем в юго-западную часть горы с его сортами карриканте и нерелло маскалезе. Однако нынешней зимой дочь Анджело, Гая Гайя внесла в эти споры ясность: «Мы пришли на Этну, чтобы производить в основном белые вина: мы построим там винодельню и посадим 35 га виноградников».

«Мой отец – неисправимый оптимист, он все время находится в движении, и у него всегда есть проекты для нашей семьи, – с юмором говорила Гая Гайя. – Мы следим с 2004 года за изменениями погоды и климата. На Этне мы можем делать вина на высоте от 800 до 1000 метров. Сейчас мы закрепились на южном склоне, где сейчас кроме нас никого нет, и который до филлоксеры был знаменит виноградниками карриканте и катарато».

Сейчас, когда вина Сицилии можно отыскать в картах самых престижных ресторанов, кажется смешным и скандальным случай, произошедший с Джузеппе Таска: в конце 80-х его с винами из инзолии и греканико не пустили на порог нью-йоркского ресторана. Сегодня вина Tascas d'Almerita экспортируются в 50 стран, причем их большая часть уходит в Америку.

Последние дегустации в Палермо показали: белые становятся более кислотными и ароматными. «Ранний сбор в жаркий 2017 год обеспечил свежесть, – свидетельствует Антонио



Ралло из Donnafugata. – Мне видится это новым трендом, будущим белого виноделия на Сицилии».

«Больше хороших белых вин!»

По мнению Алессіо Планета, который с 2017 года занял пост президента Assovini Sicilia, для производства белых требуются более «продвинутые» технологии, чем для производства красных, а еще – глубокие знания. «Сейчас на Сицилии винодельни настолько хорошо оснащены, что проблем с производством хороших белых вин быть не может», – говорит он.

«В прошлом мы сделали немало ошибок, когда искусственно насаждали красные сорта. Но ведь Сицилия – рай для любителей морепродуктов. Мы обязаны производить больше хороших белых вин!» – вторит президенту Леонардо Ничотра.

Датчанин Питер Виндинг-Дирс, начавший свою карьеру во Франции и создавший репутацию белым винам Грава, настоен скептически: «Было вре-

мя, когда белые сорта занимали 90% всех сицилийских виноградников, однако местные виноделы так и не научились с ними работать. Белые вина Сицилии недостаточно элегантны, в них слишком мало кислоты. Лучшие белые для меня – поскрипывающие в рту, сбалансированные, концентрированные. Образец – вина Leflaive из Бургундии. Однако для таких вин на Сицилии слишком жарко. Тут никогда не будет красных и белых виноградников в равном количестве, половина на половину, как Бургундии. И есть еще одно... Чтобы производить белые, мало быть хорошим виноделом, нужно быть интеллектуалом, а это совершенно особое качество». Среди амбициозных планов владельца хозяйства Montecaputo – произвести белое вино высочайшего качества и представить его винной общественности через 4–5 лет. «Я долго разбирался со старыми автохтонами, и вот нашел в Марсале клоны аринья, это исторический сорт, которому несколько тысяч лет».

Впрочем, и «чужаки», и «местные» согласны в одном: доля белых сортов на Сицилии будет возрастать, особенно на Этне. (Сейчас на вулкане соотношение 65 и 35% процентов в пользу красных. В целом же на Сицилии, по мнению Алессіо Планета, в будущем будет 30% белых и 70% красных. Причем упор в «белом секторе» будет сделан на местные сорта. Последний хит Planeta – вино, которое Алессіо ставит выше даже своего знаменитого шардоне: белое Cometa из редкого винограда фиано сделано в ответ на возросший спрос на вина из автохтонных сортов. Примечательный штрих: как и встарь, компанию связывает с Францией крепкая дружба – ее консультируют два именитых энолога из Бордо.

Татьяна Гаген-Делкрос

НОВОСТИ



Студентам Тимирязевской академии прочитали лекции в Тоскане

Учащиеся Тимирязевки побывали в образовательной поездке по Италии, во время которой они изучали органическое земледелие на виноградниках Кьянти, в старейших ботанических садах Лукки и Пизы. Визит состоялся в рамках программы Европейского Союза Erasmus+, развивающей сотрудничество в сфере образования и профессионального обучения.

Студенты РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева ежегодно отправляются на выездные занятия в Италию с 2010 года, когда был подписан договор о сотрудничестве между Тимирязевской академией и Высшей школой Святой Анны. В 2018 году образовательная программа была значительно расширена.

Занятия для российских студентов проводились в ведущих исследовательских учреждениях Италии, в том числе на знаменитых виноградниках Кьянти, в департаменте ландшафтного дизайна и исследований растений для питомников института CRA-VIV. Лекции по органическому и биодинамическому земледелию тимирязевцам читали на виноградных плантациях и в оливковых рощах. Студенты и преподаватели Тимирязевской академии приняли участие в семинаре по международному образовательным программам в области сельского хозяйства, познакомились со способами производства вина.

Профиль обучения студента факультета садоводства и ландшафтной архитектуры Николая Кожуркина – виноградарство, виноделие и плодоводство, и ему было интересно увидеть виноградники, растущие на холмах Кьянти более 100 лет. Особенно его впечатлили уголья, где совсем не используются химические удобрения. Такой биодинамический подход позволяет практиковать экологически чистое земледелие и обходиться в виноделии без применения искусственных удобрений и ядохимикатов.



«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de Luxe

РЕСТОРАН «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER

приглашают постичь науку дегустации вина.

Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и эногастрономии.

Запись в Школу по тел. (812) 703 53 71

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 упаковки.

+ 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.

НОВОСТИ



V Черноморский форум виноделия подготовил насыщенную программу

В рамках V Черноморского форума виноделия/V Black Sea Winemaking Forum пройдет серия эногастрономических поездок на винодельческие предприятия Варненского региона и элитную конферму винодельни Salla.

Для партнеров Форума организованы поездки в Археологический музей Варны, где можно будет увидеть золотые изделия из могильников праотцов фракийцев (живших в этом месте), в которых найдены кристаллы вина, которые, по мнению болгарских археологов, даже старше, чем знаменитые следы вина с керамических сосудов, найденных на территории современной Грузии и датированных 6-м тысячелетием до н. э. Для партнеров форума предусмотрено посещение знаменитой летней резиденции болгарских царей «Евксиноград» (ныне резиденция президента Болгарии), на 40 га виноградников которой произрастает 240 болгарских автохтонов.

И, конечно, участников ждут незабываемые танцы на углях, которые они могут (по желанию) исполнить вместе с лучшими нестенами Болгарии.

V ЧФВ пройдет на знаменитом курорте Болгарского побережья Золотые Пески, в отеле сети Хилтон, ведущего бренда отрасли гостеприимства в мире: DoubleTree by Hilton Hotel Varna – Golden Sands.

ЧФВ является крупнейшим в регионе специализированным комплексным отраслевым мероприятием.

В мероприятиях первых четырех форумов приняли участие в общей сложности около 1,5 тысяч человек более чем из 400 компаний и организаций, представлявших 30 стран.

В рамках форума проводится выставка продукции компаний – производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов.

Также в программе ЧФВ конференция «Создание постоянно действующей международной платформы для поддержки развития винодельческого сектора Черноморского региона и Балкан», посвященная экономическому сотрудничеству в винодельческом секторе региона, а также прогнозам и анализу основных рыночных тенденций.

Для желающих принять участие в V Черноморском форуме виноделия / V Black Sea Winemaking Forum и конкурсе «Вина Черного моря 2018» необходима предварительная регистрация на сайте: WWW.BLACKSEAWINE.RU

ИСПАНИЯ И САРА ДЖЕЙН ЭВАНС – ЛЮБОВЬ С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

В возрасте 18 лет, впервые посетив страну, Сара Джейн Эванс влюбилась в Испанию, в ее вина и стала возвращаться в эту страну каждый год. Со временем влюбленность переросла в настоящее чувство, в глубокое знание виноделия, понимание процессов и тенденций, происходящих в винодельческой отрасли региона. Стали выходить статьи, рождались книги. Сейчас Сара Джейн Эванс – магистр виноделия, заместитель председателя Institute of Masters of Wine, председатель конкурса Decanter, на котором оцениваются более 1700 вин мира.

«С 40-х до 70-х годов прошлого века Испания была фактически отрезана от мирового рынка и лишь в 80-х стала интегрироваться в ЕС. Сейчас это бурлящее место. Меня при работе над новой книгой в очередной раз поразило, насколько Испания разная. Это вторая страна по количеству гор после Швейцарии. Велико здесь и влияние моря и океана, омывающих Пиренейский полуостров. Галисия – самый захватывающий регион! Здесь свои сорта, свои традиции виноделия, свои секреты. Риоха – классический винный регион, но даже здесь происходят большие изменения», – говорит Сара Джейн Эванс.

Традиционно 85% испанских вин красные. Но сейчас тенденция все больше поворачивается к белым. Сказывается и общемировой тренд на облегчение вин, уменьшение в них содержания алкоголя.

По мнению Сары Джейн Эванс, есть несколько причин для того, чтобы обратить более пристальное внимание на испанские вина. И первая из них



– наиболее благоприятное соотношение цена/качество, поскольку в целом Испания по-прежнему является недооцененной.

Немаловажно и то, что эти вина можно пить сейчас. Однако при этом их можно и выдерживать, достигая при этом весьма интересных результатов. Но самое главное – то, что это вина, которые сделаны людьми. Сара подразумевает под этим то, что производят вино и гаражисты, и магистры виноделия. По ее словам, ей встретились самые разные виноделы: и бывшие юристы, и фермер, в прошлом выращивавший устриц. Есть среди ее знакомых виноделы-женщины, одна из которых делает вина в медных емкостях в форме яйца. «Мне важно то, что стоит за бокалом вина: регион, история и, самое главное, конечно, люди», – говорит Сара.

Сама она убежденная кошатница, и дома у нее живут исключительно коты. Откуда уж изначально сложи-

лось мнение, что Сара обожает собак? Но... Как-то во время ее очередной поездки этот слух, распространившийся среди испанских виноделов, привел к забавному результату. Испанцы ждали холодную англичанку, критика-женщину (да что женщина понимает в вине?!), и единственным способом растопить ее нордическое сердце они посчитали наличие ее любимых животных на винодельне. И каждый раздобыл-таки себе по симпатичной ласковой собаке. Когда в конце визита гостя выразила свое удивление обилию псов в хозяйствах, виноделы признались, что это было их хитростью. С тех пор Сара и взяла себе на вооружение принцип: сначала подружись с собакой винодела, и дальше дело у вас пойдет как по маслу. Запомните: собака – друг винного критика!

По мнению миссис Эванс, с 2004 года не выходило серьезных книг об испанском виноделии. Сара решила за-

полнить этот пробел. Но когда приступила к работе, поняла, что материала слишком много, и сейчас вышла только 1-я часть ее труда – «Вина северной Испании». 2-я же часть о виноделии юга выйдет немного позже. Труд получился вполне академическим, книга богато иллюстрирована, в ней много карт и фотографий. Разумеется, есть там и фото ее любимых собачек.

Как и Тим Аткин, Сара Джейн Эванс – сторонница небольших винных карт в ресторанах, таких, глядя на которые не разбегаются глаза. Но в них обязательно должны присутствовать и био-, и натуральные вина. Обязательны и крепленые. Она считает хорошим тоном, когда карта регулярно обновляется. Например, идеален вариант обновления каждые две недели. Ей нравится небольшой ресторан, который, покупая по два ящика вина, обновляет карту естественным образом два раза в месяц.

Сара находит схожесть между английским и российским рынками. Обе страны производят некоторое количество вина, покрывающее лишь малую толику спроса. И здесь, в России, как и в Британии, можно развиваться, потому что велика представленность вин из разных стран. В отличие от, например, Аргентины, в наших странах легче знакомиться с виноделием мира.

Говоря о проблемах винной журналистики, Сара отмечает, что винная журналистика сильно изменилась. Некоторые журналисты стали слишком «техническими», сухими по стилю, скорее статистами.

Другая тенденция – это упрощенчество, использование простецких слов и терминов, сниженная лексика, некое заигрывание с читателем. Однако, и Сара уверена в этом, роль серьезной винной литературы и книги как таковой отнюдь не снижается, скорее наоборот. И в итоге сам потребитель выбирает своего критика, того, кто ближе именно ему.

На прощание Саре Джейн Эванс и Тиму Аткину были вручены бутылки в оригинальных деревянных подарочных коробках в виде русских матрешек. Это было вино российского винодела Павла Швеца.

Игорь Сахаров

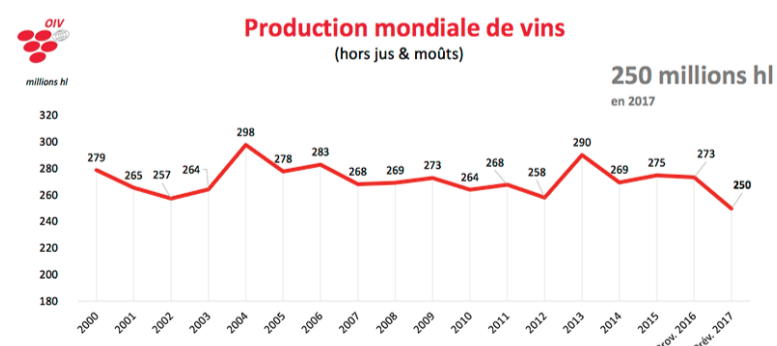


OIV: МИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ВИНА ДОСТИГЛО САМОГО НИЗКОГО УРОВНЯ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 60 ЛЕТ

В 2017 году мировое производство вина из-за плохих погодных условий в Европе упало до минимальной отметки за последние 60 лет. Об этом сообщается в докладе International Organisation of Vine and Wine (OIV).

Общий объем производства вина упал на 8,6% по сравнению с 2016 г. и составил 250 млн гектолитров. Об этом говорится в данных парижской организации. Это самый низкий уровень с 1957 года, когда объем производства достигал 173,8 млн гектолитров, сообщает OIV.

Неблагоприятные погодные условия нанесли значительный ущерб Европе в прошлом году. По территории большинства виноградников Европы прошли затяжные морозы, наводнения и ураганы. Они значительно повредили саженцы винограда в Италии и Франции, снизив объем производства



на 14,6%, в тот год он упал до 141 млн гектолитров.

Итальянское производство вина уменьшилось на 17% (до 42,5 млн гектолитров), французское – на 19% (до 36,7 млн гектолитров), а испанское – на целых 20% (до 32,1 млн гектолитров).

Австрия, занимающая 5-е место в мире по производству вина, покажет снижение на 8,7%, опустившись до 12,5 млн гектолитров.

В отличие от производства в Европе американская винная промышленность была стабильна, сохранив свою

4-ю по объему позицию в мировом производстве вина. То же самое было и в Чили, которая сохранила 7-е место по объему выпускаемого вина, оставив позади себя Аргентину и Австралию.

Аргентина, занимающая 6-е место в мире по объему производимого вина, сообщила о росте в размере 25% после небольшой засухи в 2016 году. Более того, OIV предполагает, что рост производства Аргентины будет составлять 14,2% и доберется до отметки 13,5 млн гектолитров, в свою очередь производство Чили вырастет на целых

19% и достигнет 11,3 млн гектолитров. Южноафриканскому производству предсказывают падение на 20% в этом году, потому что дождя в Западно-Капской провинции уже не было более трех лет, что вынуждает производителей второго по размеру города ЮАР снижать местное потребление воды, а следовательно, и объемы производства.

Несмотря на уменьшение производства, потребности в вине в текущем году выросли на 1,8%, до объема в 243 млн гектолитров. США по-прежнему являются лидером по потреблению вина, которое насчитывает 32,6 млн гектолитров. За ними следует Франция с потреблением в размере 27 млн гектолитров.

Китайское потребление вина также значительно растет уже третий год подряд. В прошлом году оно выросло на 3,5% и достигло 17,9 млн гектолитров.

Общемировой экспорт достиг отметки в 107,9 млн гектолитров в прошлом году и прибавил 4,8% по сравнению с 2016 г., в котором он показывал рост на 3,4% и стоимость общего объема в 30 млрд евро.