

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (35)
СЕНТЯБРЬ 2019

СОБЫТИЯ



Россия ожидает новое поколение дегустаторов

Современные российские дегустаторы пока практически неизвестны на «глобальной винной сцене», их не приглашают на ведущие всемирные конкурсы, за исключением, пожалуй, Concours Mondial de Bruxelles. Как бы критически международные профильные организации и многие виноделы мира ни относились к британскому WSET, звание Master of Wine остается востребованным для участников жюри всемирных конкурсов и популярным среди дегустаторов многих стран. Но среди сотен обладателей этого статуса нет ни одного гражданина России. Нет сейчас россиян и среди экспертов и руководителей комиссий в Международной организации виноградарства и виноделия (OIV).

Сомелье и винные критики в каком-то смысле сохранили интерес к работе в России в трудные времена, но из-за превалирования коммерческих интересов не смогли обеспечить связку между наукой и бизнесом, столь важную для оценивания качества вина, во многом из-за этого не удалось выйти и на высокий международный уровень.

Очевидно, что работа дегустатора требует многолетнего опыта участия в международных конкурсах, также желательно иметь образование и опыт работы энолога. OIV в своих правилах проведения дегустационных конкурсов предлагает, чтобы большинство членов жюри конкурсов были сертифицированными энологами, а председатель жюри обязательно должен быть энологом.

Известные внутри страны дегустаторы-россияне работают в основном в сфере, так или иначе связанной с маркетингом и виноторговлей.

(Окончание на стр. 2.)

ФРАНКО КРИСТОФОРЕТТИ: «ВИНА КЪЯРЕТТО МОГУТ НА РАВНЫХ КОНКУРИРОВАТЬ С ФРАНЦУЗСКИМИ РОЗЕ!»



В марте 2019 года на пост президента Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino был избран Франко Кристофоретти (Franco Cristoforetti). На этом посту он сменил Джорджио Томмази (Giorgio Tommasi), который в течение двух сроков возглавлял этот консорциум и при котором в регионе произошла настоящая «розовая революция». Ее результатом стало удвоение объемов продаж вин Кьяретто по всему миру до 10 млн бутылок. О том, как будет развиваться консорциум в следующие 3 года, рассказывает Франко Кристофоретти.

– В прошлом году в Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino начался процесс реформирования, в ходе которого участники консорциума одобрили создание двух независимых категорий Кьяретто и Бардолино. Расскажите, пожалуйста, в чем суть этих изменений? Получается, что производителям Кьяретто стало тесно в рамках этого объединения?

– Десять лет назад на Кьяретто приходилось только 15% вин, производимых на нашей территории.

(Продолжение на стр. 2.)

ГДЕ ПРОЙДЕТ 9-Й ВСЕРОССИЙСКИЙ САММИТ ВИНОДЕЛОВ?



В течение сентября российское винное сообщество будоражили слухи о проведении или непроведении ежегодного Всероссийского саммита виноделов и традиционного конкурса «Кубок СВВР». Об этом, а также о большом количестве законодательных инициатив, принятых и обсуждаемых в стране этой осенью, газета Wine Weekly попросила рассказать президента Союза виноградарей и виноделов России (СВВР) Леонида Поповича.

О саммите

«Актуальным вопросом дня для союза, конечно, является проведение 26 октября в Крыму, в Массандре, очередного Всероссийского саммита виноделов и в его рамках – ежегодного открытого собрания СВВР. В этом году он будет проведен в девятый раз. Разумеется, перенос традиционной площадки проведения из Абрау в Ялту создает немало технических и организационных проблем, но мы их преодолеваем и надеемся, что это будет столь же интересное для всех мероприятие, как и в прошлом году.

(Окончание на стр. 10.)

СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге пройдет Spirits Expo 2019

16 октября 2019 года в Санкт-Петербурге, в отеле Courtyard by Marriott Vasilievsky, состоится 2-й открытый конкурс экспертов по крепким алкогольным напиткам Spirits Experts Challenge 2019. В рамках конкурса будет проходить выставка-салон крепких спиртных напитков Spirits Expo 2019. Генеральный спонсор конкурса – компания «Ладога».

На салоне компания «Ладога» представит свои лучшие бренды крепкого алкоголя. На выставке также свою продукцию представят спонсоры и партнеры конкурса: компании «Центробалт», «Игристые Вина», L-Wine. Во время работы салона состоятся образовательные семинары от спонсоров и партнеров проекта, компаний «Ладога» и «Центробалт».

Регистрация на семинары бесплатна для тех, у кого есть входной билет на салон. Регистрация будет открыта начиная со 2 октября. Кроме того, 16 октября в рамках деловой программы конкурса состоится семинар от Института вин Германии (DWI). Его тема: «Германия без рислингов и шпетов». Проведет семинар Master of Wines Романа Эхенспергер (Romana Echensperger).

Стоимость семинара: 1500 руб. В стоимость входит билет на выставку. Регистрация на этот семинар открыта со 2 октября.

Главный приз конкурса предоставлен компанией KYRO Distillery Company. Эксклюзивный спонсор воды на всех мероприятиях конкурса бренд Dausuz.

Для посещения салона регистрация обязательна. После прохождения регистрации вам будет выслан электронный билет. Начало в 12:30, проход гостей до 17:30.

Ссылка на регистрацию: [https://somm-lc17.timepad.ru/event/1076068/?ct=t\(Y_COPY_01\)](https://somm-lc17.timepad.ru/event/1076068/?ct=t(Y_COPY_01))

НОВОСТИ



В Москве и Санкт-Петербурге пройдет TASTIN' France-2019

Французское национальное агентство Business France и Франко-российская ТПП совместно с компанией WineTasting проведут очередной «Салон французских вин и спиртных напитков в России – TASTIN' France 2019», который пройдет 21 октября в Москве и 23 октября – в Санкт-Петербурге.

Гости мероприятия получат возможность продегустировать великолепные насыщенные вина Бордо и Лангедока, смогут вдохновиться классическими игристыми винами Шампани, ознакомиться с новинками Юго-Запада и прочувствовать многообразие изысканных вин Долин Роны и Луары. А завершить дегустацию можно будет великолепными крепкими джестивами Сognaс и Armagnac. **ВНИМАНИЕ!** Салон организуется ТОЛЬКО для профессионалов винного рынка: представителей компаний-импортеров, оптовой дистрибуции, ХоРеКа и ритейла. Даты и места проведения: Москва – 21 октября, понедельник, 14:00-19:00. Санкт-Петербург – 23 октября, среда, 13:00-18:00. Если вы соответствуете запрашиваемым профессиональным критериям организаторов, по вопросам регистрации обращайтесь по e-mail: yanka55555@mail.ru



(Продолжение, начало на стр. 1.) Теперь оно составляет 40% от общего объема производства, и поэтому нужно подчеркнуть его идентичность с независимой категорией, что подтверждает его роль абсолютного лидера в панораме итальянских розовых вин с наименованием контролируемого происхождения. Консорциум по защите продолжит работу как с Charetto, так и с Bardolino, каждый из которых усилит свою особую индивидуальность – розовое вино и красное вино.

– Еще одним важным шагом стало решение о разделении региона Бардолино на три подзоны. Как будет поделена территория и как это может повлиять на местное виноделие?

– Разделение территории Бардолино на три подрайона представляет собой возврат к тому, что уже существовало в конце девятнадцатого века, когда красные вина нашей территории были поделены между округом Монтебальдо, округом Бардолино (который мы решили называть La Rocca) и район Соммакампанья. К сожалению, эти три подрайона, которые придают разные нюансы ароматам Бардолино, не были включены в производственную спецификацию, утвержденную в 1968 году. Спустя пятьдесят лет мы решили вернуться к своим истокам, к нашим самым древним идентичностям.

– Насколько известно, это предложение ожидает процедуры одобрения и, судя по слухам, вряд ли будет принято в 2019 году. Когда, по вашим прогнозам, оно может вступить в силу и как изменится винодельческая карта региона?

– Новые правила производства Бардолино и Кьяретто должны быть введены в действие с урожая 2020 года. Впервые Бардолино и Кьяретто ди Бардолино будут двумя отдельными знаками качества. Категория DOC Бардолино будет посвящена только красным винам, DOC Кьяретто ди Бардолино будет посвящен только розовым винам. Для обоих вин допустимое количество винограда корвина веронезе (Corvina Veronese), который

ФРАНКО КРИСТОФОРЕТТИ: «ВИНА КЪЯРЕТТО МОГУТ НА РАВНЫХ КОНКУРИРОВАТЬ С ФРАНЦУЗСКИМИ РОЗЕ!»



является нашим самым важным автохтонным сортом, возрастет с нынешних 80% до 95%. При этом производство винограда с гектара снизится до 120 центнеров. В настоящее время максимум составляет 130 центнеров, но для вин трех районов Бардолино максимальное количество будет составлять всего 100 центнеров.

– Консорциум предлагает сократить площадь виноградников Bardolino Das на 100 гектаров. Чем вызвано такое решение и не планируют ли производители Кьяретто пойти по этому пути?

– После очень продуктивного года, такого как 2018-й, в 2019 году производство винограда стало более скудным, и в среднем оно составляет около 100 центнеров с гектара: мы

адаптировались к реальности фактов. Выбор обязателен как для Бардолино, так и для Кьяретто. Таким образом, у нас будет количество вина, точно равное текущему спросу на рынке.

– Какие еще изменения будут приняты в вашем консорциуме в ближайшее время? Какие актуальные проблемы требуют незамедлительного реагирования?

– Настоящая большая проблема итальянского виноградарства заключается в том, чтобы гарантировать виноделам адекватный доход и чтобы при этом они могли продолжать обрабатывать землю и гарантировать красоту территории. Обеспечение этой прибыльности является нашей целью, и для ее достижения нам необходимо продолжать расти в качественном

отношении, чтобы публика все чаще запрашивала именно наши вина. Кьяретто стал лидером итальянских розовых вин, и его репутация растет во всем мире – поэтому мы хотим продолжать этот путь роста. Бардолино, с винами из своих субрегионов, также хочет позиционировать себя среди «изысканных вин» мира.

– В отличие от Бардолино, который при ежегодном объеме производства 15–16 млн бутылок показывает сокращение объемов на 7%, виноделы Кьяретто демонстрируют успех: за последние восемь лет объемы выпуска удвоились и достигли показателя 10 млн бутылок. Чем, на ваш взгляд, объясняется такая динамика развития?

(Продолжение на стр. 3.)

РОССИЯ ОЖИДАЕТ НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ДЕГУСТАТОРОВ

(Продолжение, начало на стр. 1.) Участие же в конкурсах в основе своей носит некоммерческий характер, гонораров либо совсем нет, либо они сравнительно небольшие даже на ведущих площадках мира. Необходимо открытие для нового поколения дегустаторов больших возможностей для передачи опыта от коллег и получения соответствующих энологических знаний в ходе стажировок и обучения на постдипломных программах в России и за рубежом. Сейчас для поиска талантов в среде молодых профессионалов остро стоит и необходимость широкой популяризации в новых форматах работы дегустатора.

С этой целью Черноморский форум виноделия (ЧФВ) 19 сентября 2019 года в Санкт-Петербурге на «Балтийском АЛКО Конвенте» провел для группы участников BALCON 2019 интерактивное дегустационное шоу «Вина Черного моря».

Для дегустации были представлены вина и крепкие спиртные напитки – победители и призеры международного дегустационного конкурса ЧФВ «Вина Черного моря» из России, Болгарии, Румынии, Сербии, Армении, Грузии и Молдовы.

Вслепую участники интерактивного шоу продегустировали представленные образцы (почти все они уже есть на российском рынке) и оценили их по той же системе, как это делают дегустаторы на реальных международных конкурсах, используя формы Международного союза энологов и Международной организации виноградарства и виноделия (OIV).

В дегустации было несколько сетов: игристые вина, белые тихие вина, розовые тихие вина, красные тихие вина, природно-сладкие и полусладкие

вина, ликерные вина, крепкие спиртные напитки. После каждого сета можно было сравнить свою оценку с коллективной оценкой Дегустационной комиссии конкурсов ЧФВ, за совпадение оценок (до плюс-минус од-



ного балла) участникам присуждались рейтинговые очки. В дополнение можно было угадать страну, регион, сорт винограда и даже саму компанию-производителя, за что участникам также присуждались очки. Участники показали достаточно сильные навыки и неплохие знания. Большинство участников шоу – молодые профессионалы до 35 лет, несколько не исполнилось и 25. Им, воспитанным на винах западного Средиземноморья, было интересно расширить свой кругозор и «вслепую» сделать открытия малознакомых вин Балкан, России и Кавказа, в том числе и из автохтонных сортов. Названия для некоторых «любителей Гран Крю» звучали как откровение – Кумшаккий, Мушкетный. Справедливости ради нужно отметить, что фетяска нягра, арени, кокур и красностоп для всех участников уже не были в новинку.

«Нас учили, что молдавское и болгарское вино, да и российское, всегда хуже вин Франции, Италии и Испании, сейчас же мы уходим от этого навязанного мнения», – говорили некоторые из участников. Пытаясь угадать цену понравившихся им вин, участники, как правило, называли цену значительно выше реальной «полочной» цены представленных вин, признавая тот факт, что качественные черноморские вина пока сильно недооценены на рынке.

Некоторые секреты работы международных комиссий дегустаторов раскрыл перед участниками Юрий Юдик, многолетний участник жюри по винам и крепким спиртным напиткам Concours Mondial de Bruxelles и Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selection.

В ходе шоу прошла презентация продукции ЗШВ «Новый Свет».

(Окончание на стр. 3.)

(Продолжение, начало на стр. 1, 2.)

– Объяснение очень простое: сегодня Кьяретто имеет очень яркую индивидуальность, с его светло-розовым цветом и цитрусовыми нотами. Таким образом, оно стало абсолютным лидером итальянских розовых вин. До 2014 года эта идентичность не была такой определенной: все наши производители работали с обязательством достичь очень четкого и очень высокого стандарта качества. Рынок это поощряет, и теперь мы смогли дать этому вину мощную идентичность и высокий уровень качества.

– В апреле 2019 года 6 самых крупных итальянских консорциумов по производству розовых вин учредили Институт итальянского автохтонного розового вина (l'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano), который вы возглавили. Каких результатов удалось добиться за первые месяцы работы?

– Италия является третьим производителем розовых вин в мире, но при этом одним из худших потребителей. Происходит это потому, что в Италии мы не знаем великой истории и великих традиций наших розовых вин, изготовленных из местного винограда. Цель Rosautoctono – повысить знания об итальянских розовых винах в Италии и за рубежом. По этой причине шесть исторических территорий, где производят итальянское розовое вино, объединили свои усилия с некоторыми из самых важных винных ярмарок, таких как Vinitaly и ProWein, и организовали многочисленные мастер-классы по всей Италии. Результаты были очень хорошими! Просто представьте, что через несколько месяцев после создания Rosautoctono в Италии были опубликованы новые винные справочники, специально посвященные розовому вину.

– Вы сказали, что главная цель нового института – совместное продвижение и популяризация розовых вин как в Италии, так и за ее пределами. Как вы планируете реализовать эту задачу?

– В настоящее время мы изучаем грандиозный проект по распространению культуры итальянского автохтонного розового вина на 2020 год. Наша мечта – привлечь очень большое количество журналистов и покупателей со всего мира. В то же время мы начнем научно-исследовательские проекты на основе наших розовых вин.

CHIARETTO The Italian Dry Rosé

www.chiaretto.pink



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO THE REGULATION NO. 1306/2013



– Итальянские розовые вина составляют всего 5% от общемирового уровня потребления этой категории. Вы считаете, что в этом секторе рынка Италия может и должна достичь более высоких позиций. У вас уже есть программа действий, с помощью которых эта цель будет достигнута?

– Да, в Италии потребление розовых вин должно расти не менее чем на 10%, и это вполне достижимая цель. Из анализа, который мы только что провели совместно с исследовательской компанией, мы увидели, что знатоки пьют розовое вино в течение всего года. Это наша цель в Италии: сделать итальянские розовые вина более популярными, чтобы число их потребителей росло в течение всего года, а не только в самые жаркие месяцы.

– На мировых рынках сегодня доминируют французские розе. Согласно статистике, ежегодный объем их потребления составляет 24 млн гектолитров. А какие еще страны, кроме Франции, являются вашими основными конкурентами на рынке розовых вин?

– Франция, безусловно, является мировым лидером в производстве и потреблении розе. И мы вряд ли можем догнать ее по объемам производства, но по уровню качества мы уже сейчас можем серьезно конкурировать с французами. В количестве сильно выросла Испания, «розовое» производство растет также в Германии и США. Однако у нас есть «добавленная стоимость», которая является нашей великой традицией и которая так же стара, как и французская. Ведь имен-

но древние римляне распространяли культуру сухих розовых вин в Северной Италии и современном Провансе. Поэтому между Италией и Францией нет никакой исторической разницы. На юге же традиция пить сухое розовое вино была введена древними греками.

– Что мешает итальянским розе на равных конкурировать с французами?

– Это, прежде всего, культурная проблема: в Италии пока нет культуры розового вина, подобной той, что существует во Франции. Надо работать на менталитет потребителей и производителей.

– В одном из интервью вы сказали, что 60% вин Кьяретто экспортируется. Какие страны сегодня являются основными потребителями вашей продукции?

– Исторически основным рынком сбыта вин озера Гарда является Германия. Благодаря «розовой революции» 2014 года мы открыли для себя новые рынки: Соединенные Штаты, Канада и Скандинавия очень нас в этом смысле радуют. Однако на данный момент третьим рынком Кьяретто после Италии и Германии... является Франция!

– Получается, что около 4 млн бутылок продается на внутреннем рынке? Насколько велика сегодня конкуренция среди итальянских производителей вин? Кьяретто традиционно лидирует в этом секторе рынка и как на это смотрят ваши коллеги по институту l'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano? Как удается решать возникающие конкурентные вопросы?

– Среди итальянских производителей автохтонных розовых вин нет реальных конкурентных проблем, потому что общее производство все еще ограничено. Наша цель – не конкурировать друг с другом, а повышать рыночную долю розовых вин. Мы хотим увеличить число итальянских потребителей, которые пьют розовые вина, и будем работать над тем, чтобы итальянские рестораны составляли списки итальянских розовых вин, которые включают в себя лучшие образцы из виноделен озера Гарда, Аbruццо, Апулии, Калабрии. Мы хотим видеть списки розовых вин в итальянских ресторанах точно так же, как и winelist белых и красных вин.

(Окончание на стр. 4.)

НОВОСТИ



KVINT завершает сбор урожая

По итогам сезона сбора урожая в 2019 году Тираспольский вино-коньячный завод KVINT планирует собрать 24 тыс. тонн винограда. Виноградари и виноделы предприятия говорят о том, что год выдался хорошим. Обилие солнца, достаточное количество влаги, отсутствие поздних заморозков в период цветения – все эти факторы позволяют спрогнозировать высокое качество вин и дистиллятов.

Высокое качество продукции KVINT неоднократно подтверждалось наградами самых престижных международных дегустационных конкурсов. Так, в частности, белое вино Виорика VINVOYAGE, изготовленное из автохтонного молдавского сорта Виорика завоевало 7 серебряных и 2 золотых медали International Wine Contest Bucharest-2019 в Румынии и Decanter World Wine Awards-2019 в Великобритании. (Неплохо было бы уточнить от кого и сколько медалей?). Кроме того, вина и коньяки KVINT неоднократно становились победителями и призерами Международного дегустационного конкурса «Вина Черного моря». Сегодня продукция предприятия представлена в нескольких российских торговых сетях.



(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Участники вначале вслепую оценивали 4 шампанских этой знаменитой компании (также победителей и призеров конкурсов ЧФВ), а затем смогли послушать представителя нашего крымского гранда Марину Антипову, рассказавшую о заводе и ближайших планах его развития.

Победительницей на нашем шоу «Вина Черного моря» стала Александра Кузьмина, получившая в качестве приза знаменитое ликерное вино Jappet от крымской компании «Черноморье», бренд Chateau Cotes de Saint Daniel.

Второе место занял Дмитрий Русецкий, награжденный только что выпущенным на «Массандре» премиальным малотиражным сухим белым вином из автохтона Кокур (тираж всего несколько тысяч бутылок), на этикетке личные подписи авторов вина – молодых виноделов Гурзуфа Игоря Шпиля и Дарьи Задорожной. Вино вручила представитель «Массандры», главный специалист по качеству предприятия Елена Мирошник.



Приз за третье место был вручен лично коммерческим директором компании «Вилла Звезда» Дмитрием Радаевым, это было уже снявшееся славу вино «Гранд резерв Атаман Мушкетный», природно-сладкое из донского автохтона. ЧФВ намерен продолжать такие тренинги и в других городах, приглашая

известных дегустаторов и используя в качестве образцов вина, которые побеждали на наших конкурсах. Так, в Москве вскоре пройдут тренинг и встреча с ведущим энологом страны, ярким представителем еще советской школы дегустаторов, признанной тогда во всем мире, профессором А.Л. Панасюком.

Александр Львович расскажет о своей многолетней работе с ОИВ, а также о принципах деятельности и проведении конкурсов под эгидой этой международной организации.

Идея такого формата работы заключается в открытии новых талантов и помощи им со стороны старших коллег в поиске стажировок, образовательных программ и возможностей участия в региональных, национальных и международных конкурсах с перспективой роста как дегустаторов международного уровня.

BALCON 2019 удался! Посетителей было много, интерес к компаниям, работавшим на интерактивной площадке ЧФВ, был очень высок. Всего было продегустировано около 450 бутылок от компаний из 8 стран. Большой интерес вызвал Марселан и Мускат от новой дагестанской компании «Агролайн», первые продажи начались только в этом году. Успехом пользовались практически «неизвестные» на питерской земле донские автохтоны от «Виллы Звезда». Удивили дистилляты под названием Цуйка и выдержанные вина от молдавской «Шато Денови». Новую линейку вин

представила южно-осетинская компания «Иронсан». Удивили своими белыми и черными коньяками и редкими автохтонами коллеги из армянской компании Aniyard. Новые и уже привычные лейблы болгарской «Бургозоне», хорошо знакомые московской публике, также были высоко оценены и в Питере.

Санкт-Петербург и в этом формате подтвердил свое звание северной винной столицы. Желаем коллегам дальнейших успехов! До встречи на BALCON 2020!

Благодарим компании, представившие образцы своей продукции на прошедшем в рамках BALCON 2019 интерактивном шоу «Вина Черного моря»:

ЗШВ «НОВЫЙ СВЕТ», ВИЛЛА ЗВЕЗДА, ЧЕРНОМОРЬЕ, ТИФЛИССКИЙ ВИННЫЙ ПОГРЕБ, ТИРАСПОЛЬСКИЙ ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД «KVINT», CRAMELE RECAŞ, BURGOZONE, DIONIS GROUP – AURVIN, NOVAK WINERY, RAJAL DISTILLERY, VS & ANIYARD.

Благодарим компанию POZIS за предоставление винных шкафов для работы интерактивной площадки ЧФВ на BALCON 2019.



«Винный гид России-2019» побывал в Дагестане

Проект «Винный гид России» завершает серию аудитов более 50 винодельческих хозяйств страны в 5 регионах юга РФ.

Последним регионом на маршруте экспертов Роскачества стал Дагестан – второй в России регион по площади виноградников после Краснодарского края. Эксперты посетили его впервые. На пресс-конференции обсуждались динамика общего уровня качества вин региона, а также общие тенденции в виноделии Дагестана. Как отмечали выступающие, виноградарство Дагестана обладает огромным потенциалом. При этом отрасль имеет огромное социальное значение для республики. Дагестан известен производством коньяков и виноградных бренди. Традиция виноградарства в регионе насчитывает более 2 тысяч лет. Республика является родиной нескольких редких автохтонных сортов винограда. В последнее десятилетие здесь активно закладывались молодые виноградники, начало развиваться производство сухих вин. Крупнейшие производители вкладывают значительные средства в модернизацию винных предприятий. Один только Дербентский завод игристых вин заложил более 2,5 тысячи гектаров виноградников.

«На сегодняшний день в республике 25,865 тыс. га виноградников, из них 20,405 тыс. га плодоносящих посадок. В 2019 году будет заложено порядка 900 гектаров молодых виноградников. Прогноз по сбору урожая в 2019 году – 180 тыс. тонн, из них 125 тыс. тонн технических сортов будет переработано на производство винодельческой продукции. Традиционно основной объем составят переработка на коньячные дистилляты. На вина и игристые вина, по прогнозам, будут направлены 30–35 тыс. тонн. В качестве дотаций на закладку виноградников, уход за ними и установку шпалер планируется направить 399,9 млн рублей.

Благодаря мерам поддержки за последние 6 лет объем производства винограда в республике увеличился на 32%, – комментирует Гайдар Шуайбов, начальник управления виноградарства и виноделия Минсельхоза РД.

В ходе аудита эксперты Роскачества оценили 6 крупных винодельческих хозяйств Дагестана с общей площадью виноградников более 5 тысяч гектаров. Большая часть из них – ухоженные и перспективные посадки. На двух исторических предприятиях – Дербентском коньячном заводе и Дербентском заводе игристых вин – проведена масштабная модернизация оборудования переработки винограда. В 2018 году начала работу абсолютно новая Дербентская винная компания с серьезным объемом инвестиций в современное производство. По итогам аудитов более 40 образцов вин и игристых вин Дагестана будут закуплены для дальнейшего исследования дегустационной комиссией.

(Окончание, начало на стр. 1–3.)

– Эксперименты в Кьяретто, которые многие с вашей подачи называют «розовой революцией», начались в еще 2014 году. Ее экономические результаты очевидны для всех: от 4 млн бутылок в 2007 году к 10 млн в 2018-м. А как за это время изменились технологии производства вина и его характеристики?

– Изменения были двух типов: собственно в винограднике и в погребе. Производители Кьяретто должны понимать, что виноград для розового вина должен обрабатываться не так, как виноград для красного вина. Если мы хотим, чтобы наше вино улучшило свои показатели (в частности, свежесть), его виноград должен созреть раньше, чем виноград для красного вина, сохраняя всю свою кислотность в целостности и сохранности. Таким образом, виноградники Кьяретто и Бардолино должны обрабатываться по-разному, гарантируя, что виноград для Кьяретто будет созревать примерно за 10 дней до того, как созреет виноград для Бардолино. В процессе винификации мы все чаще используем мягкое прессование винограда, чтобы извлечь меньше цвета из кожуры, и применяем охлаждающие технологии, чтобы сохранить все ароматы.

– СМИ писали, что вина Bardolino Chiaretto DOC стали едва ли не главными героями 6-й Международной выставки розовых вин Roséxpo, которая проходила 22 и 23 июня этого года в Лечче. Как вы оцениваете результаты участия консорциума в этом мероприятии?

– Выставка Roséxpo стала одним из главных событий для итальянского розового вина, наряду с l'Anteprima del Chiaretto и «Италией в розовом» (Italia in Rosa), которые проходят на озере Гарда весной. Это важные мероприятия по распространению культуры итальянского розового вина, и они являются значимыми мероприятиями как для потребителей, так и для производителей, которые могут конкурировать друг с другом, повышая качество своих вин. Поэтому участие в этих мероприятиях очень важно.

– Журнал Wine Enthusiast в числе мест, обязательных для посещения в 2019 году, назвал восточный берег озера Гарда, где расположены виноградники Кьяретто и Бардолино. Как отразилась эта рекомендация на туристической привлекательности вашего региона? Какова ежегодная посещаемость и сколько зарабатывает регион на винном туризме?

5–6 декабря в Анапе состоится финал и награждение победителей всероссийского конкурса виноделов «Молодая лоза», отборочный этап которого стартовал 9 сентября 2019 года.

Цель проекта – выявление талантливых молодых специалистов и создание условий для их профессионального роста.

В последние несколько лет намечился прорыв в развитии виноградарства и виноделия в России. Наши вина все чаще завоевывают медали на зарубежных конкурсах, и с каждым годом растет число поклонников российского вина среди потребителей. На фоне увеличения спроса появляется все больше винных проектов, увеличивается количество занятых в отрасли специалистов. В России обучение специалистов происходит в нескольких вузах и техникумах. Дальнейший профессиональный

ФРАНКО КРИСТОФОРЕТТИ: «ВИНА КЪЯРЕТТО МОГУТ НА РАВНЫХ КОНКУРИРОВАТЬ С ФРАНЦУЗСКИМИ РОЗЕ!»



– Наша территория прекрасна: это своеобразный средиземноморский уголок у подножия Альп. Очевидно, что эта красота мест отражается и на вине. Однако сегодня мы считаем, что именно вино стимулирует рост туризма, а не наоборот. Все больше и больше людей хотят посетить исторические винные производства, места, которые имеют древнюю историю в винном мире, а у нас есть и качество, и история. Трудно сказать, какова экономическая выгода от винного туризма на озере Гарда, но мы считаем, что в числе 12,5 миллиона туристов, которые приезжают в Венето, высокий процент тех, кого привлекают вина нашего региона.

– На открытии Института автохтонного итальянского розового вина вы заявили, что хотите использовать новое определение понятия «розовое вино». Пожалуйста, расскажите нам, что вы подразумеваете под ним?

– В Италии определение rosato (розовое) используется для любого вина розового цвета. Это неправиль-

но, потому что в действительности rosato – это название, используемое некоторыми конкретными марками, особенно на юге. Например, у нас есть вино Salentino Rosato и Castel del Monte Rosato в Апулии или Ciro Rosato в Калабрии. В Абрुццо термин rosato не используется – вместо этого говорят cerasuolo, и есть розовое вино Cerasuolo d'Abruzzo. На озере Гарда мы говорим не rosato, а chiaretto: Bardolino Chiaretto, Valtènesi Chiaretto. Нужно было найти имя, которое объединит Rosato, Cerasuolo и Chiaretto, и мы подумали об определении vino rose («розовое вино»). Если есть «белое вино» и «красное вино», почему «розовое вино» не должно существовать?

– В одном из ваших интервью вы сказали: «Кьяретто больше не является побочным продуктом Бардолино, а обозначает территорию так называемой «блан де нуар», белой винификации красного винограда. И рынок показал, что мы правы». А как еще можно охарактеризовать вина Кьяретто?

– Кьяретто ди Бардолино всегда должно максимально выражать квинтэссенцию нашей территории: ароматы Средиземного моря, свежесть ветров озера Гарда, благородство великого винограда, такого как корвина веронезе из региона Вальполичелла. И мы будем работать все больше и больше над тем, чтобы развить наш стиль и нашу индивидуальность.

– Как будет развиваться консорциум в ближайшие 5–10 лет?

– Наша мечта – снова увеличить производство Chiaretto до 15–18 миллионов бутылок, отличающихся уникальным стилем и отличным качеством. А Бардолино с учетом создания трех подзон должно вернуть себе роль, которая принадлежала ему столетие назад, когда оно подавалось вместе с элегантными винами Бургундии и божоле Крю. Это две достижимые цели. И мы их достигнем, потому что у нас для этого есть все условия.

Джорджо Квартароли,
Оксана Крапивко

В АНАПЕ ВЫБЕРУТ ЛУЧШИХ МОЛОДЫХ ВИНОДЕЛОВ

рост молодого винодела обусловлен преимущественно его деятельностью на предприятии. Конкурс виноделов «Молодая лоза» – единственная площадка в России, которая помогает молодым специалистам развиваться и получать дополнительные знания не только на рабочем месте.

Участие в конкурсе для специалистов бесплатное. Организаторами конкурса выступают ассоциация «Кубаньвиноградалько», бюро «Винные истории», агентство «Событие», НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. М. В. Ломоносова. Конкурс проходит при поддержке Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края.

В 2018 году за звание лучшего молодого винодела в итоговом этапе конкурса «Молодая лоза» боролись 19 молодых профессионалов. Всего заявки на участие в конкурсе подали 45 виноделов из Краснодарского и Ставропольского краев, Ростовской области и Республики Крым. Предварительный отбор прошли 24 человека, а до очного этапа в Анапе добрались 19 конкурсантов. После выполнения теста, в ходе которого молодые виноделы ответили на вопросы по виноградарству, борьбу продолжили 15 специалистов. Решающим стал практический этап, где конкурсантов ждали слепая дегустация для определения сорта вина, дефектов вкуса и аромата в представленных образцах и винный анализ по нескольким параметрам.

«В прошлом году конкурс прошел впер-

вые. При этом результаты конкурса уже отразились на карьерных изменениях у нескольких его участников, которые получили предложения о работе в новых проектах и на новых должностях. Победители побывали во Франции, получили сертификаты на обучение и посещение отраслевых семинаров. Наш конкурс – отличный старт для молодых специалистов. В этом году будут новые задания, не менее интересные, и много полезных знакомств. Победителей ждут хорошие призы и возможность снова поехать во Францию», – рассказывает Анна Бучацкая, руководитель проекта. Как и в прошлом году, конкурс пройдет в два этапа. Первый, заочный, продлится с 9 сентября по 29 ноября. В это время будет идти прием заявок и резюме от участников.

(Окончание на стр. 5.)

Несмотря на все существующие проблемы, популярность российских вин год от года продолжает расти.

И все больше экспертов обращают свое внимание и на отечественные автохтонные сорта винограда, и на вина из них. Причем компанию им нередко составляют и западные коллеги. К примеру, вина из донского автохтонного сорта красностоп золотовский уже имеют в своем активе золотые и серебряные медали престижных международных конкурсов. А ведь лет 9–10 назад ситуация на нашем рынке была совершенно другой, и говорить о российских винах считалось чуть ли не моветоном. Однако и в то непростое время нашлись люди, которые сделали ставку на отечественные сорта и, как показало время, не прогадали. О том, насколько непростым был этот путь, газета Wine Weekly попросила рассказать Максима Тройчука, руководителя «Винодельни Ведерников».

– Историю вашей винодельни можно условно поделить на два периода: до и после «Абрау-Дюрсо». Максим, расскажите, пожалуйста, о том периоде, который начался на винодельне после ее приобретения.

– После того как «Винодельня Ведерников» вошла в состав ГК «Абрау-Дюрсо», мы получили надежду на светлое будущее и настоящее, которая постепенно исчезала у нас с каждым годом по объективным причинам. До 2015 года у нас стабильно росло качество вин, но экономические показатели при этом падали. Большая часть средств, вложенных в развитие на том этапе, – это кредитные деньги, взятые под проценты. Нетрудно представить, насколько выросли эти проценты в конце 2014-го. По сути, тот год не оставил нам особых шансов. И сделка с «Абрау-Дюрсо» стала для винодельни во многом спасительной: мы смогли избавиться от долговой нагрузки, получили инвестиции для приобретения оборудования и расширения виноградников.

МАКСИМ ТРОЙЧУК: «МЫ ВСЕГДА БЫЛИ НОВАТОРАМИ, И ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ЭТОМ ПУТИ НЕ СОБИРАЕМСЯ!»



С точки зрения операционной деятельности не многое изменилось – что в 2015-м, что в 2016-м, что в последующие годы – мы по-прежнему свободны в своих творческих решениях. С 2016 года лишь активнее работаем с торговым домом «Абрау». Я и мои коллеги всегда призывали к более плотному общению с теми, кто продает наше вино, чтобы мы создавали его не только для себя, не только для удовлетворения персональных

потребностей и реализации личного видения, а с учетом запросов рынка.

– «Ведерников» – это одна из первых российских виноделен, которая сделала ставку на вина из отечественных автохтонных сортов. Почему вы пошли на такой шаг? Ведь до вас автохтонами, по сути, никто не занимался?

– На таком технологическом уровне, действительно, никогда не занимался

этим сортами. Это факт! Из красностопа золотовского и цимлянского черного делали столовые марочные вина. Но технологический уровень 60–70-х годов и технологический уровень нулевых-десятих – это небо и земля. Наше виноделие в России и в Советском Союзе, по сути, было в нокдауне, когда произошли большие технологические революции. Появилась возможность контролировать температуру ферментации, использовать селекционные дрожжи, управлять яблочно-молочным брожением. Все это не прошло мимо нас, и мы, конечно, как пионеры и первопроходцы, все это у себя собирали, применяли. Здесь нельзя не упомянуть нашего консультанта Владана Николича – моего «крестного отца» в виноделии. Все, что я знаю о виноделии, я знаю благодаря Владану и его науке.

– А как он появился на вашей винодельне?

– Владан Николич приехал к нам на винодельню с презентацией как технический представитель компании Lallemand. Это мировой лидер в производстве и продаже дрожжей и бактерий для виноделия и других отраслей, а также в научно-исследовательской деятельности. Эта корпорация объединила ведущие мировые НИИ, работающие в данной сфере. Их подразделения проводят исследования по всему миру: в Южной Африке, во Франции, в Америке. Сегодня Lallemand производит невероятные новые продукты на основе дрожжей, которые позволяют виноделам добиваться невиданных раньше результатов. Благодаря сотрудничеству с этой компанией мы вышли на принципиально новый уровень качества. Но это было бы невозможно без консультаций Владана, с которым у нас сложились очень теплые, братские отношения.

(Продолжение на стр. 6.)

НОВОСТИ

LADOGA Wine PRO VOYAGE

ЕКАТЕРИНБУРГ



LADOGA Wine Pro сделает остановку в Екатеринбурге

10 октября в Екатеринбурге, в ресторане «Бюро Находок» (ул. Малышева 31К), в рамках проекта LADOGA Wine Pro состоится винный салон, мастер-классы, которого проведут представители зарубежных поставщиков, а также будет работать филиал винной школы WINE MASTERS.

Ресторан «Бюро Находок» распахнет свои двери для профессионалов винной отрасли Екатеринбурга и ближайших городов 10 октября. В 13:00 начнет свою работу винный салон – в формате круговой дегустации гости смогут познакомиться с большей частью новинок компании LADOGA, пообщаться с сомелье компании, представителями зарубежных хозяйств, получить актуальную информацию о винных регионах и продегустировать редкие образцы. LADOGA Wine Pro в Екатеринбурге будет иметь явную австро-германскую направленность – мероприятие посетят сразу три представителя хозяйств из этих стран. В 13:30 начнется мастер-класс «Пирамида зектов и красные австрийские автохтоны» при участии владельца хозяйства Szigetel Петера Сигети и владельца винодельни Stiegelmar Юргена Штигельмара. А в 15:30 начнет свой мастер-класс Ханс-Дитер Вайнгартнер, амбассадор немецкого виноделия, который расскажет о многообразии стилей сорта рислинг.

Регистрация на винный салон и мастер-классы осуществляется по ссылке: <https://lwp-voyage.timepad.ru/event/1078208/>.

Всю неделю с 7 по 11 октября в Екатеринбурге будет работать петербургская винная школа WINE MASTERS. Совместно с винотекой BAR-OLO компания LADOGA организует блиц-курс при участии лучших преподавателей Петербурга – авторитетного винного эксперта Дмитрия Журкина, дипломированного винодела-технолога Александры Худяковой, лицензированного Cognac Educator и кавалера ордена Холмов Шампани Екатерины Азизовой. Курс включает 10 уроков и охватит основные темы, знания по которым позволят свободно ориентироваться в прекрасном, но довольно непростом винодельческом мире. Занятия пройдут в винотеке BAR-OLO по адресу: ул. Хохрякова, 48. Записаться на курс можно по телефону +7(965)533999. www.vk.com/ladogawinepro www.facebook.com/ladogawinepro

МОЛОДАЯ ЛОЗА 5-6 декабря 2019 Анапа Всероссийский конкурс молодых виноделов



Второй этап конкурса, очный, состоится 5 декабря в Анапе. Туда попадут все конкурсанты, чьи резюме соответствуют заявленным в положении о конкурсе требованиям. Соревновательный день завершится церемонией награждения, на которой смогут присутствовать все участники конкурса. А второй

день конкурса, как и в прошлом году, будет посвящен обучению, в рамках которого пройдут антилекции и встречи с экспертами отрасли. «Мы снова ждем открытия на конкурсе новых имен среди наших молодых виноделов. Кто-то за год подтянул знания и вернется за медалью, кто-то придет

на конкурс впервые попробовать свои силы. Уверена, что каждый год «Молодая лоза» будет расти, крепнуть и давать «новый урожай» талантливых молодых специалистов», – говорит Светлана Кияшко, руководитель бюро «Винные истории», один из организаторов конкурса. По мнению Дмитрия Ковалева (доцент филиала МГУ им. М. В. Ломоносова в Севастополе, директор НМЦ «Лаборатория вина»), на конкурс «Молодая лоза» участники поедут, чтобы, с одной стороны, показать свои знания и проверить свой уровень среди молодых виноделов из разных регионов России. С другой стороны, в конкурсе большой образовательный блок – участники смогут получить новые знания, как на мероприятии, так и в процессе подготовки к нему.

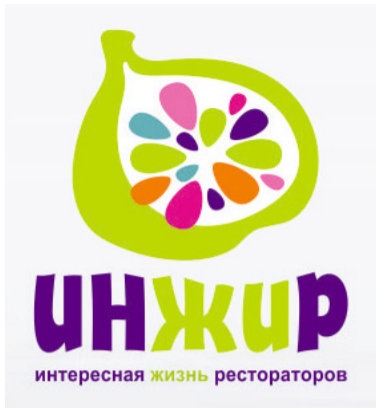
По заявлению организаторов, победитель конкурса награждается сертификатом на обучение в НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова. Кроме того, за 1-е и 2-е места победители получают возможность отправиться во Францию и посетить ведущие винодельческие

предприятия. Другие участники конкурса также не останутся без приятных подарков, нужных любому виноделу.

«Как ассоциация, мы заинтересованы в качественных мероприятиях, которые будут способствовать развитию отрасли в целом, – говорит руководитель ассоциации «Кубанвиноградка» Наталья Чибинева. – Одна из ключевых задач ассоциации – продвижение бренда «Вина Кубани – гордость России» как гарантии высокого качества винодельческой продукции. И развитие молодых виноделов – это одна из стратегических задач. Именно они скоро будут производить наши вина. И именно их вина через 5–6 лет будут представлять Россию на международных выставках и конкурсах».

По вопросам участия и партнерства, вы можете связаться с руководителем проекта Анной Бучацкой по телефону 8-918-211-21-88, e-mail: anna@winestories.pro. С полным положением о конкурсе можно ознакомиться на сайте организаторов www.winestories.pro.

НОВОСТИ

Рестораторы
Крыма соберутся
на «ИНЖИР»

25-27 ноября 2019 года в Ялте, в гостиничном комплексе «Ялта-Интурист», состоится 3-й Международный Форум рестораторов «ИНЖИР – интересная жизнь рестораторов».

Проведение подобного мероприятия на территории Крыма обусловлено острой необходимостью взаимодействия местных предпринимателей, работающих в ресторанном и отельном бизнесе, с ведущими специалистами индустрии гостеприимства РФ с целью получения практических навыков и опыта в продвижении бизнеса и расширения путей делового сотрудничества.

Среди главных целей форума: объединение рестораторов, отельеров, ивенторов и виноделов Крыма на единой деловой площадке с целью выработки путей сотрудничества, налаживания эффективного взаимодействия и установления деловых контактов. Также организаторы планируют проанализировать крымский рынок, определить наиболее характерные ошибки в реализации существующих ресторанных концепций и обсудить пути локализации кризисных ситуаций в ресторанном бизнесе.

Планируется, что в работе форума «ИНЖИР» примут участие владельцы, учредители и топ-менеджеры ресторанов, шеф-повара, ведущие виноделы, руководители ивент-агентств, производители оборудования для ресторанной сферы и предприятий сегмента HoReCa.

Подробная информация о форуме: <http://restoran2019.ru/>

(Продолжение, начало на стр. 5.)

– А вы используете свои дрожжи или приобретаете их?

– Мы на 100% используем селекционные дрожжи.

– А с чего все началось? Вы начали все с нуля или вам достались какие-то виноградники со старыми лозами автохтонов?

– Современная история виноградарства на хуторе Ведерников началась в 60-е годы, когда реализовывалась программа развития пивоварения и виноделия в Советском Союзе. Ее целью было уменьшение потребления водки и крепкого алкоголя в стране и увеличение потребления вина и пива. Программа была реализована довольно успешно. В брежневские годы люди в основном пили вино, так как оно стоило копейки и было очень доступным. Приобрести его было проще, чем любой другой напиток.

Совхоз «Ведерники», заложенный на правом берегу Дона, был частью этой программы. Виноградники были высажены на равнине, в поле, где они прежде не выращивались казаками. Это были промышленные посадки площадью около 400 га. Совхоз был изначально непростым, он был заложен мудрыми людьми, которые хотели сохранить и размножить уникальные донские аборигенные сорта винограда. При этом наша площадка не была экспериментальной, предприятие производило виноматериалы, которые потом разливали на заводах в Ростовской области, в том числе и в Миллерове. К счастью, в 80-е годы предприятию удалось пережить гор-

МАКСИМ ТРОЙЧУК: «МЫ ВСЕГДА БЫЛИ НОВАТОРАМИ, И ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ЭТОМ ПУТИ НЕ СОБИРАЕМСЯ!»



бачевские «карательные» акции по выкорчевыванию виноградников – на хуторе Ведерников не был потерян ни один куст.

– Как вам это удалось?

– Думаю, что это и чудо, и результат невероятных усилий управленцев того времени. Им удалось убедить руководство, что «Ведерники» смогут репрофилироваться – для этого даже приобрели оборудование для производства соков. Совхоз пережил

и начало 90-х – период полного развала экономических связей, который практически уничтожил и виноградарскую отрасль на Дону. Из более чем тридцати совхозов выжила треть. Они остались на плаву в 80-е, но 90-е пережить не смогли.

– Что представляло собой хозяйство к моменту его приобретения вашим отцом?

– К началу 2000-х хозяйство в «Ведерниках» представляло интерес для

инвесторов, потому что там были действующие молодые виноградники. В 2000–2001 году были заложены новые участки цимлянского черного и красностоп золотовского. Саженьцы красностоп скребли по сусекам – их было очень мало. Финансовое положение хозяйства было удручающим. В 2004 году, когда «Ведерники» присоединились к Миллеровскому винозаводу и был образован холдинг, в посадках присутствовали сорта красностоп золотовский, цимлянский черный, сибирьковский, саперави северный, цитронный Магарача, ркацителли и другие.

– И что первым делом сделал ваш отец, став владельцем «Ведерников»?

– Наше направление деятельности было predetermined. Чтобы прийти и сказать: «Мы уберем сейчас все автохтоны и будем сажать здесь мерло и шираз!», нужно было обладать очень нелинейным оригинальным мышлением, причем в плохом смысле этого слова. Конечно, мой отец этого не сделал, у Валерия очень сильная интуиция. Он сразу понял, что мы будем производить вина из локальных сортов, будем делать на этом акцент – и это будет круто! И в подтверждение своих намерений и желаний идти вперед тренда, на первых же ящиках, которые вышли с винами урожая 2005 года, появилась надпись: «Ведерниковъ» – русское вино!». Это было очень смелое заявление!

– По тем временам это было более чем рискованно?

– С точки зрения маркетинга это был действительно очень большой риск! В 2005 году просто заявлять, что ты производишь премиальное вино в России, из российского винограда, было уже вызовом.

(Продолжение на стр. 7.)



В КРЫМУ СОСТОИТСЯ НОВЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВИННЫЙ КОНКУРС

Международный винный конкурс имени Льва Голицына (Lev Golitsyn International) учрежден виноделами Крыма. Он пройдет по правилам Международной организации винограда и вина OIV (International Organisation of Vine and Wine), патронат которой планируется получить.

Решение об учреждении конкурса единогласно было принято в ходе собрания членов СПО «Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», объединяющей 48 предприятий отрасли.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ВИННЫЙ
КОНКУРС ИМЕНИ
ЛЬВА ГОЛИЦЫНА 2019



Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович приветствовал решение крымских виноделов:

«Проведение в «Массандре» Международного винного конкурса имени Льва Голицына является важным тактическим шагом к уменьшению международной изоляции Крыма. Он придаст проводимым мероприятиям особую, политическую, значимость, необходимую для поднятия статуса и престижа виноделия Крыма. И при условии ежегодного проведения этот конкурс

будет способен повлиять на развитие всего отечественного виноделия в целом», – говорит Леонид Попович.

«Учреждение международного конкурса, а также проведение его именно в этом году, когда Крым отмечает две важные даты: 5-летие воссоединения с Россией и 125-летие основания «Массандры» – очень знаковое событие. Последний международный дегустационный конкурс на полуострове проходил почти 50 лет назад, в 1970 году. Местом также было выбрано

предприятие «Массандра», – рассказывает председатель Совета отраслевого СПО, гендиректор «Массандры», Янина Павленко.

«Российские производители должны быть интегрированы в мировое винодельческое сообщество, а вина, которые рождает наша земля, выведены на международный уровень. Именно поэтому важно представить лучшие образцы на суд отечественных и международных экспертов наряду с продукцией признанных мировых брендов».

По словам Янины Павленко, традиционно будет выбрано и лучшее вино России – в рамках конкурса будут определены 7 лучших отечественных вин, произведенных из российского винограда.

(Окончание на стр. 7.)

WINE
Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:

ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции: 199397,

Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,

e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно посредством
e-mail рассылки участникам винного рынка.



(Продолжение, начало на стр. 5, 6.)

На тот момент в этом сегменте существовала только винодельня «Шато ле Гран Восток». Через год-полтора появилась «Винодельня Ведерников». Долгое время вокруг нас вообще никого не было. Эти два хозяйства являлись пионерами. Но «Шато ле Гран Восток» – это французские специалисты, которые приехали к нам посадить французские сорта и делать французское вино на русской земле. Мы же с самого начала позиционировали себя как российскую винодельню, которая производит русское премиальное вино. Это шло вразрез рыночным трендам!

– Не по рынку, но зато перспективно?

– Это было дерзко. И никто долгое время не следовал нашему примеру. Прошло пару лет, мы начали работать с Владаном Николичем, который дал нам рекомендации по приобретению ключевого оборудования, дал технологические инструкции. И качество наших вин начало просто зашкаливать для того времени. В 2010 году наше вино из винограда ркацителли урожая 2009 года получило «золото» на конкурсе Mundus Vini 2010. По сути, это первая золотая медаль в истории российского виноделия для тихих вин на международных конкурсах. И специалисты, конечно же, после этого обратили внимание на нас, мы начали выходить на рынок Москвы и Петербурга. Это были первые робкие попытки, ведь тогда отношение к российскому вину, в том числе от людей, которые сегодня являются лидерами

общественного мнения, было очень негативным.

– И как вам удалось преодолеть весь этот негатив?

– Когда мы начинали выходить на рынки, почти все специалисты были настроены негативно. Многие просто не желали слушать об этих продуктах. Были, конечно, энтузиасты, которые помогли нам в продвижении вин на рынках двух столиц, и мы им очень благодарны. В первую очередь, нужно было познакомиться с продуктом экспертов отрасли: сомелье, представителей виноторговых компаний. Реклама вина в России запрещена, а ресурсы очень ограничены, да и российское вино в то время было не в тренде. Поэтому нам приходилось пробивать себе дорогу и личным общением, и убеждением, и необычной стилистикой вин. Свой путь мы прокладывали, используя все доступные средства. И конечно, когда наше вино получило золото за границей, интерес возрос. Но, наверное, до первой серебряной медали «Красностопа» в Лондоне, на конкурсе IWC, тренд был не с нами. Но вот это случилось! Публика к тому времени созрела, появились другие производители премиального российского вина, и мы были уже не одиноки.

– Вопрос цены на российские вина актуален и важен для многих потребителей. Почему наши производители качественных вин пока не могут на равных конкурировать по цене со своими зарубежными коллегами?

– Есть объективные трудности, связанные с тем, что это молодые предприятия, принадлежащие в основном одному-двум владельцам. Даже если хозяйством владеет крупная корпорация, все равно всем нужен финансовый результат, чтобы винодельня могла как минимум сама себя прокормить. Многие проекты весьма амбициозны с точки зрения вложений в инфраструктуру и в оборудование. Это серьезные и очень долгие инвестиции в миллионы евро или долларов, которые, конечно, владельцы хотят возратить. Любый человек, который начинает винодельческий бизнес с нуля, должен понимать, что первое качественное вино, скорее всего, он сделает лет через десять, после того как посадил первую лозу. Пять лет виноград взрослеет, потом винодел будет искать подходящий стиль, познавать свой терруар, будет смотреть, каким получается вино, как оно проявляет себя при выдержке. Конечно же, есть поддержка государства по линии посадки молодого винограда, субсидирование очень серьезное. Но с реализацией никто помочь не сможет. Мы получаем помощь при посадке молодых лоз, а вот с плодоносящими виноградниками ее пока нет.

Зарубежные производители находятся в более выгодных условиях как минимум потому, что они начали работать не вчера и многим не нужно возвращать миллионные инвестиции. Да и государственная поддержка виноградарства в ЕС и Новом Свете

весьма существенна. Например, в Испании бывает, что вино стоит дешевле, чем питьевая вода. Поскольку виноград субсидируется, сельскохозяйственная деятельность субсидируется, а вода – нет. В таких условиях нашим небольшим производителям трудно конкурировать в среднем ценовом сегменте. Трудно потому, что по цене 500–600 рублей большой выбор импортных вин и потребителя сложно убедить брать именно российское, пусть даже оно не уступает по качеству. Альтернативный путь – производить и продавать высококачественное вино стоимостью от тысячи рублей за бутылку. Но этот сегмент рынка крайне невелик, да и сделать такое вино удастся не каждому.

Что касается нас, то «Винодельня Ведерников» является производителем достаточно дорогого вина, большая часть которого продается по высоким ценам. Они не поражают воображение и сравнимы с ценами на многие качественные европейские вина. Я считаю, что это справедливо – наши лучшие вина с ними сопоставимы, мы неоднократно слышали о них очень высокие оценки со стороны иностранных коллег и экспертов. К тому же это, по сути, уникальные вина, ведь мало кто работает с нашими авторитетными сортами на таком уровне. При этом я понимаю, что для многих цена на полке бутылки за российское вино больше двух тысяч рублей вызывает некоторое смятение...

(Продолжение на стр. 8.)



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

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

СОБЫТИЯ



Как отпраздновать #ChampagneDay?

18 октября весь мир будет отмечать Международный ChampagneDay, который празднуется уже в 10-й раз. Пейте вина Шампани, размещайте свои фотографии и видео с ними и с хэштегом #ChampagneDay на Twitter, Facebook и Instagram.

В мире сегодня производится большое количество различных игристых вин, но не бывает шампанского вина Champagne не из Шампани. Найдите мероприятие рядом с вами, пригласите друзей или просто откройте бутылку сами, чтобы отпраздновать #ChampagneDay с Comité Champagne и ценителями этого уникального игристого вина со всего мира.

Не знаете, как отпраздновать #ChampagneDay 18 октября? Comité Champagne предлагает вам несколько способов, которые помогут вам принять участие в этом празднике и сделают ваш день незабываемым. Какими бы ни были ваши планы, не забудьте поделиться своими фотографиями с винами Шампани в социальных сетях и обязательно добавляйте тег #ChampagneDay в Instagram, Facebook и Twitter.

1. ОТКРОЙТЕ БУТЫЛКУ

Просто откройте бутылку вина Шампани и насладитесь бокалом этого вина с людьми, которые делают вашу жизнь особенной. Не знаете, как открыть бутылку? Нажмите здесь, чтобы узнать: <https://www.youtube.com/watch?v=pG8oomwq8v4>.

2. НАЙДИТЕ СОБЫТИЕ

Следите за событиями в ваших местных магазинах, барах и ресторанах. Если вы знаете о событии, пожалуйста, сообщите нам. Если вы организуете такие события, также сообщите пожалуйста нам: <https://www.champagneday2019.com/>

3. ПРИНИМАЙТЕ ДРУЗЕЙ

Не хотите покидать комфорт вашего дома? Пригласите друзей и семью на дегустацию. Это прекрасная возможность собраться вместе и попробовать несколько шампанских вин в замечательной компании.

4. ОРГАНИЗУЙТЕ ВЕЧЕР ВИКТОРИН

Перейдите на <http://www.champagnecampus.com/>, чтобы найти примеры вопросов, о том, где вы любите пить вина Шампани: у себя дома или в своем любимом винном баре?

5. ВСПОМНИТЕ ЛЮБИМЫЕ СОБЫТИЯ

Купите вино Шампани, которым вы наслаждались на своей свадьбе, поделитесь с друзьями шампанским, которое вы открыли на выпускном, устройте пикник с первым шампанским, которое вы когда-либо пробовали, с тем шампанским, которое значит для вас больше всего!

Больше информации о винах Шампани и Comité Champagne на сайте: www.champagne.fr/ru

(Окончание, начало на стр. 6.)

Победитель в каждый из номинаций получит «Кубок Голицына». Подготовка к проведению Конкурса идет, в жюри приглашены знаменитые эксперты со всех уголков мира.

«Кроме отечественных экспертов, а в жюри войдут только лучшие из лучших, судейство будут осуществлять всемирно известные энологи, винные критики, ведущие эксперты в области виноделия, имеющие многолетний опыт судейства престижных международных конкурсов под патронатом OIV из Великобритании, Италии, Франции, Германии, США, Финляндии, Сингапура и других стран, – рассказывает Янина Павленко. – Уже очень скоро огласим состав жюри. Пока скажу лишь, что такой звездный состав Крым примет впервые в своей истории.

Участие в конкурсе будет бесплатным, число принимаемых образцов не ограничено. Бесплатным будет и участие в выставке, проводимой в рамках саммита. Напомним, IX Всероссийский саммит виноделов впервые в этом году пройдет в Крыму. Он состоится 26 октября.

СОБЫТИЯ

Винокуры России
соберутся в
«Сокольниках»

19 октября 2019 года в Москве, в павильоне 11.1 ВЦ «Сокольники», пройдет вторая международная выставка товаров и аксессуаров для винокурения «Винокур Экспо Осень», в которой примут участие производители оборудования, аксессуаров и ингредиентов для винокурения со всего мира и России.

На очередном празднике винокуров будет представлена масса новинок оборудования, дегустация напитков, продажа продукции экспонентов, а также лекции известных и уважаемых экспертов об изготовлении напитков, технологии винокурения и многом другом!

На предыдущей выставке можно было познакомиться с аппаратами для винокурения от многих российских и зарубежных производителей, включая крупных китайских. Также были представлены производители дрожжей, стеклянной посуды для винокурения, элементов декора и дизайна по профильной тематике, системы автоматизации процессов дистилляции и ректификации.

Первая выставка собрала большое количество гостей со всей страны и 15 компаний-участников из России, Молдавии и Китая. Видео о первой выставке можно увидеть на сайте выставки: <https://vinokurexpo.ru/priglasenie-na-vystavku/>

Форма участия предусматривает аренду стендов, возможность участия в лекционной программе, различные виды рекламной поддержки. Получить подробную информацию о выставке, форме участия можно на сайте: <https://vinokurexpo.ru>, а также по телефону +7 985 045-2285.

(Продолжение, начало на стр. 5–7.)
– Для среднего человека это дорого...

– Да, конечно, к тому же можно бросить взгляд на полку и увидеть, что в этой ценовой категории очень много вин с многообещающими историями. Для того чтобы повторно купить вина «Винодельни Ведерниковъ» нужно стать фанатом нашей истории и нашего стиля, полюбить его, и таких людей хватает. Но все потребители, к сожалению, не станут нашими поклонниками. В том числе поэтому мы заинтересованы в расширении линейки вин в более доступной ценовой категории. Сейчас мы делаем ставку на «Красностоп Золотовский» с частичной выдержкой в дубовых бочках, с красной этикеткой. Скоро на суд публики будут представлены новые премиальные купажи вина, красные и белые.

– У вас сейчас большие объемы производства? Вы продаете все, что производите, или какой-то запас остается?

– По красному мы продаем все, что производим. По белому есть некоторые остатки.

– Какая площадь виноградников сейчас у «Ведерникова»?

– Сегодня у нас 189 гектаров, среди

МАКСИМ ТРОЙЧУК: «МЫ ВСЕГДА БЫЛИ НОВАТОРАМИ, И ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ НА ЭТОМ ПУТИ НЕ СОБИРАЕМСЯ!»

которых есть и молодые, и плодоносящие виноградники. В плодоношение вступают новые участки с красными сортами, поэтому через пару лет соотношение белых и красных сортов выравняется. К примеру, в этом году мы ввели в эксплуатацию участок красностопа чуть более трех гектаров, а в следующем году на очереди огромный участок с лозами этого же сорта площадью 17,25 гектара.

– В свое время вы удивили рынок качественными автохтонными винами. Что можно ожидать от «Ведерникова» в ближайшей перспективе?

– В самое ближайшее время мы презентуем классическое игристое из

автохтонных сортов: сибирьковского и цимлянского черного. Первый тираж игристых вин – это долгожданное событие как для нас, так и для наших поклонников. И я вам обещаю, что никто не будет разочарован. Вина получились очень крутыми!

Теперь мы очень осознанно, стратегически, с прицелом на будущее начинаем развивать направление автохтонов. Да, мы в свое время удивили рынок, но сейчас нет необходимости устраивать революцию. Задача другая – сформировать и поддерживать высокий стандарт качества, приучить потребителей и экспертов к тому, что донские автохтоны это «всерьез и надолго», отточить эталонный стиль

«Сибирьковского» и «Цимлянского Черного» от «Винодельни Ведерниковъ».

Естественно, наше будущее в первую очередь связано с красностопом золотовским. С 2015 года мы закладывали новые участки, у нас его все больше, этот сорт востребован рынком. Наше флагманское, топовое вино – выдержанный в бочках «Красностоп» – достойный представитель России как молодой винодельческой державы. Конечно, выдержанного в бочках вина много быть не может, поэтому мы будем выпускать «Красностоп» в более доступном варианте с частичной выдержкой, а также используем в интересных купажах.

(Окончание на стр. 9.)



4-й Фестиваль урожая и виноделия WineFest-2019, проходивший 28–29 сентября на виноградниках «Золотой Балки» под Севастополем, вошел в список лучших опен-эйр событий России и побил собственный рекорд посещаемости. Мероприятие традиционно проводится по инициативе правительства города Севастополя и реализуется под эгидой Ассоциации виноградарей и виноделов «Севастополь».

WINEFEST-2019 СОБРАЛ 25 ТЫСЯЧ ГОСТЕЙ

В первый день праздника, 28 сентября, состоялся совместный пленэр российских и итальянских художников. 10 мастеров нарисовали 6-метровую картину на тему виноделия. После объединения полотен в одну линию перед глазами зрителей возникла картина с видом на Генуэзскую крепость, с виноградными гроздьями и сосудами с вином.

Тем временем на главной сцене WineFest звучала итальянская опера, а в эногастрономическом шатре проходили кулинарные мастер-классы от итальянского шеф-повара Кондити Массимо: гостей учили готовить пасту и лазанью. Здесь же прошла захватывающая винная игра Wine Wrestling, которую провела сомелье и эксперт Влада Лесниченко.

Для всех желающих каждый час проводились экскурсии на современное производство «Золотой Балки» и в инновационный винный подвал. На «Аллее виноделов» гости наслажда-

лись винами от лучших виноделов Крыма и Севастополя, а в «Гастрономическом дворике» пробовали блюда от лучших рестораторов полуострова. Нешуточный ажиотаж возник вокруг презентации самого большого в Крыму виноградного пирога весом в 200 кг, который, согласно легенде, должен принести удачу в каждый дом. И, конечно, не было отбоя от желающих сразиться в конкурсе давки винограда ногами на уникальной винодавиле, которая стала визитной карточкой фестиваля.

Впервые в истории WineFest честным голосованием в Instagram выбрали и одарили подарками «Королеву винограда» – самую жизнерадостную и самую красивую гостью, олицетворяющую все лучшее на этом празднике вина и плодородия.

В фестивальной лектории шли весьма серьезные дискуссии. Виноделы, рестораторы, представители городских и республиканских властей обсуждали

животрепещущие вопросы крымского виноделия. Участники рынка поддержали принятый недавно Госдумой закон о введении новых акцизов на винную продукцию. Для виноделов, работающих с собственным виноматериалом, предусмотрен компенсационный вычет, исходя из объема переработанного винограда. Все выступающие также отметили ощутимую поддержку, которую сегодня оказывает государство виноделам: субсидии на новую технику и закладку новых виноградников. Однако, по словам совладельца агрофирмы «Золотая Балка» Артема Зуева, крымское виноделие не достигнет глобальных успехов, пока закон позволяет недобросовестным производителям, не имеющим собственных виноградников в Крыму, выпускать на рынок вино под брендом «Крым» или «Севастополь». 70% вина, имеющего в наименовании обозначения «Крым» и «Севастополь», изготовлено из привозного, импортного виноматериала или сырья непонятного

происхождения. Имидж крымских вин ощутимо от этого страдает. Как только будет принят «правильный» закон о российском вине, начнется настоящий бум крымского виноделия, подытожил спикер.

Винодел Павел Швец, председатель ПК «СК Терруар» (Uppa Winery), предложил доверить функции контроля качества отечественных вин саморегулирующимся организациям. В качестве примера он привел Ассоциацию виноделов и виноградарей «Севастополь», которая силами местных виноделов продвигает бренд «Севастополь» и отслеживает, чтобы никто из участников не дискредитировал этот бренд.

На второй день фестиваля крымские виноделы презентовали гостям фестиваля свои новые вина и делились перспективами развития собственных предприятий. После восхитительного заката над виноградниками на сцену вышла приглашенная звезда WineFest – группа Burito.



(Продолжение, начало на стр. 5–8.)

У нас в планах строительство нового винохранилища для того, что бы иметь возможность длительной бутылочной выдержки. В первую очередь это важно для выдержанного «Красностопа». Возможно, появятся новые стили «Красностопа», например, позднего сбора, с высоким спиртом и остаточным сахаром. Такое вино нравится и виноделам, и потребителям.

Раньше нашим приоритетом было познакомить публику с уникальными донскими автохтонами. В общем и целом это знакомство состоялось. Сейчас наша задача – производить максимально качественные вина. Если это будут купажи, значит, это будут лучшие купажи. Если это будет купаж каберне и красностопа – пожалуйста. Главное, чтобы в итоге получилось вино, которое понравится и продавцам, и покупателям.

– А какими-то новыми автохтонами заниматься не собираетесь?

– Как вы хорошо знаете, от момента появления такой идеи до момента производства первого адекватного вина проходит не менее пяти лет. То, на что мы нацелились в 2019 году, раньше 2024 года не увидит свет. Поэтому говорить об этом сложно. В целом, конечно, мы рассматриваем работу с другими сортами-автохтонами.

– Будете ли продолжать экспериментировать?

– Для этого виноделам нужны условия и оборудование. Никто нам не помешает взять 5–10% от винограда, который мы вырастили, и сделать его по-другому. «Высокое» виноделие – это всегда поиск, творческий про-

цесс. Мы были и будем новаторами, пионерами, останавливаться в развитии не собираемся.

– Каковы ближайшие маркетинговые планы винодельни «Ведерников»? Что можно ожидать в ближайшее время?

– Самое ближайшее мероприятие – это, конечно же, премьера нашей коллекции игристых вин.

– А как у вас на винодельне обстоят дела с туристической инфраструктурой? Есть что показать гостям?

– Вопрос острый, и задают его часто. На данный момент инфраструктура, с точки зрения туризма, устарела. Некоторым нашим коллегам-виноделам из Ростовской области удалось создать прибыльный бизнес в этом сегменте. Туризм и возможность продавать вино тем, кто приезжает, для них серьезный источник дохода – продажи, мы широко представлены в федеральных сетях и активно продаем вино по всей России. Туристический потенциал винодельни очень важен и основывается на инфраструктуре, для создания которой нужны серьезные инвестиции. В десятки минут езды от нас открылся прекрасный ресторанно-гостиничный комплекс, возможно, мы будем плотно сотрудничать с ними и таким образом совместно увеличим туристический поток в наш весьма удаленный край. Сейчас же у «Винодельни Ведерников» в приоритете дальнейшее расширение производственной базы. У нас вступают в плодоношение новые посадки красностопа, цимлянского. В этом году мы купили семь новых ферментаторов, чтобы иметь возможность принимать красный виноград с новых участков, но в будущем нам понадобится их еще больше.



ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ

– Какие у вас прогнозы на этот год?

– На этот год хорошие прогнозы. В 2019-м мы применили новые подходы к работе с виноградниками, что в сочетании с благоприятными климатическими условиями позволило получить выдающийся результат. Это относится и к сибирьковому, который показал высочайшую за всю историю нашего хозяйства урожайность, и к нашему флагману – красностопу золотовскому, валовый урожай которого составил рекордные 105 тонн. При этом качество винограда на очень высоком уровне, и нет сомнений, что наша команда вновь порадует ценителей прекрасными образцами вин.



НОВОСТИ

Госдума приняла закон, поддерживающий российских виноделов

Законопроект о бюджетных субсидиях и налоговых льготах для виноделов был принят Госдумой РФ в сентябре. Этот закон даст возможность получать бюджетные субсидии и налоговые вычеты российским производителям вина и виноматериалов.

Это позволит поддержать винодельческую отрасль, а потребителям – получить качественную отечественную продукцию, которая полностью, начиная с выращивания виноградной лозы, произведена в России», — прокомментировал спикер Госдумы Вячеслав Володин.

Виноград и виноматериалы теперь станут подакцизными товарами, а виноградарям предоставят субсидии на возмещение недополученных доходов и затрат, связанных с производством (реализацией) винограда и винодельческой продукции. Данная льгота не будет распространяться на тех, кто закупает виноматериал за границей.

«Очень важно, что отрасль виноградарства и виноделия сейчас получает поддержку государства на всех этапах создания вина из российского винограда. Снижение налоговой нагрузки на бутылку вина, выращенного из отечественного винограда – это реальная инвестиция в виноградники и заводы по переработке винограда. Мы с оптимизмом смотрим в будущее и планируем реализовать наши смелые, новые, я бы даже сказал, инновационные проекты. Один из них – цифровизация сельского хозяйства и процесса переработки винограда – запущен, и обсуждается финансовое участие государства в этом процессе.

ПРОДАЕТСЯ ЗДАНИЕ ДЕЛОВОГО ЦЕНТРА 899 м²



Продается здание делового центра 899 м² с асфальтированной парковкой 1560 м², первая линия Ярославского шоссе. Есть проект на 30 апартаментов, под hostel, мини-отель до 40 номеров, дом престарелых. Ремонт - напольная плитка, подвесной потолок, стеновые панели, освещение, тепло, водоснабжение и водоотведение, вентиляция, кондиционирование. Грузовой подъемник на 2-й этаж. Электричество - 90 кВт. Центральные коммуникации. Свободная планировка. Металлокаркас. Шаг колонн - 6х5,7 м. Высокий потолок позволяет сделать второй свет или мансарду. Адрес: Московская обл., г. Королев, ул. Шоссейная, д. 5.

Телефон: **+7 929 509 60 48**

СОБЫТИЯ



Винодельня «Агролайн» представила свои вина в Санкт-Петербурге

Дербентская винодельня «Агролайн» впервые представила свою продукцию на «Балтийском АЛКО Конвенте» BALCON 2019, который 19–20 сентября проходил в Санкт-Петербурге.

Интерес публики к продукции семейной винодельни Давыдовых «Агролайн» совсем неслучаен. Тихие вина из Дагестана – это пока редкое явление на российском рынке, но их производство в этом регионе, богатом виноградом, уже в ближайшее время наверняка станет тенденцией. На сегодняшний день в этой высокогорной республике, известной своими коньяками, креплеными и игристыми винами, «Агролайн» является пока единственной винодельней, которая специализируется на производстве тихих сухих вин. В этом году «Агролайн» впервые вышла на российский рынок. Вина производятся из собственного винограда, выращенного в уникальном терруаре, расположенном между Каспийским морем и Кавказским хребтом. При этом расстояние от моря до гор самое узкое в Европе – менее 2000 метров. Компания создана в 2004 году потомственным виноделом Годом Паниуловичем Давыдовым (на Дербентском винзаводе работал еще его дед), известным как в Дагестане, так и за его пределами. Долгие годы он трудился в винодельческой отрасли Дагестана, создал и возглавлял известные в республике предприятия, а в возрасте 77 лет основал свою винодельню «Агролайн».

Сажены приобретались в Италии – сегодня культивируются 24 международных сорта. Лоза пока молодая, но компания уже сейчас показала хороший уровень монсортовых вин из винограда марселан, каберне совиньон и мускат. «Агролайн» предлагает вина защищенного географического указания «Дагестан». Руководит компанией продолжатель славных винодельческих традиций семьи Давыдовых, внук Годе Паниуловича – Леон Валерьевич Давыдов. Подробнее о винодельне «Агролайн»: www.oooagrolain.ru

(Окончание, начало на стр. 1.)

Несколько более неоднозначная ситуация сложилась с конкурсом. Буквально в эти дни, во второй половине сентября, до винодельческого сообщества была доведена обновленная информация по проведению в рамках саммита сразу двух дегустационных конкурсов. Это стало неожиданностью для нас, и это стало причиной очень разных настроений в нашем сообществе. Поэтому хотелось бы пояснить свое отношение к столь смелым инициативам: с учетом политической важности проводимого мероприятия для Республики Крым, необходимости поднятия статуса виноделия Крыма с точки зрения международного значения, конечно, более престижным представляется проведение в Массандре «Международного винного конкурса им. Л. Голицына». При этом СВВР окажет коллегам всестороннее содействие. Но организация в Массандре одновременно двух конкурсов, Международного винного конкурса им. Л. Голицына и Кубка СВВР, противоречит международной практике проведения такого рода конкурсов и здравому смыслу.

О законодательстве

«Безусловно, главная «новость дня» – принятые Госдумой в трех чтениях изменения в НК РФ, связанные с изменением акцизов на вино, игристое вино, с введением акциза на виноград, используемый для производства винодельческой продукции России и с введением акциза (это 100% новация) на виноматериалы. Это введение должно сыграть в итоге в пользу российских виноградарей и виноделов, потому что для них предусмотрены вычеты, которые компенсируют увеличение акциза. Детали, как это будет работать, мы сможем понять только тогда, когда получим в соответствии с этими изменениями инструкции о практическом применении всех налоговых схем, которые должны быть разработаны и утверждены ФНС. Когда это возможно? – Мы можем только надеяться на то, чтобы это произошло в декабре».

«Очень важная встреча состоялась 19 сентября: председатель нашего союза бизнес-омбудсмен Борис Юрьевич Титов и председатель ГД РФ Вячеслав Викторович Володин обсудили вопрос о рассмотрении и

ГДЕ ПРОЙДЕТ 9-Й ВСЕРОССИЙСКИЙ САММИТ ВИНОДЕЛОВ?



ряд рабочих групп. Например, при Росалкогольрегулировании, при правительстве РФ, в них вошли представители общественных организаций, в том числе и нашего союза. В итоге эти рабочие органы должны дать предложения правительству по тем нормативам и законодательным ограничениям, которые должны быть исключены из нашей с вами производственной жизни. Что будет воплощено уже в следующем году, в новом законе, и, как только он будет принят, работа закипит».

Об урожае

«Сейчас завершаются уборочные работы. По всем предварительным оценкам, мы ждем урожай выше уровня прошлого года, и многие из предприятий, уже убравшие виноград, сообщают предварительно о том, что и качественный уровень винограда достаточно высокий для того, чтобы произвести в этом году хорошие и очень хорошие вина. Например, Абрау-Дюрсо впервые собрало на своих виноградниках более 5 тыс. тонн винограда, что по сравнению с прошлым годом дает увеличение чуть ли не в два раза. Причем, по оценкам главного шампаниста, виноград – очень хорошего качества, из него будет получено 5 млн бутылок замечательного игристого. Это, правда, всего лишь 1/6 от их годового оборота, но с учетом того, что в прошлом году было и того меньше, приятно видеть, как в реальности происходит то самое импортозамещение, о котором мы все постоянно говорим».

Радует еще одна вещь – в этом году мы понимаем, что посадим более 6 тыс. га виноградников, и сейчас вся работа направлена на то, чтобы попытаться сохранить этот объем посадки и в следующем году, чего, по некоторым прогнозам, достичь достаточно сложно».

P.S. Пока верстался номер, стало известно, что 26 октября в Крыму в рамках 9-го Всероссийского саммита виноделов пройдет только 1 конкурс – «Международный винный конкурс им. Л. Голицына».

принятии закона «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». Это новый закон. Принятие нашего отраслевого законопроекта было инициировано в ГД более двух лет назад, сейчас он перестал отражать реалии виноградарско-винодельческой жизни и, пройдя только второе чтение, уже требует существенных изменений. В настоящий момент текст, который будет предложен к первому чтению по инициативе делового сообщества и СВВР, находится на обсуждении в государственных ведомствах».

«Мы все находимся в ожидании подзаконных актов, которые должен разработать Роспатент в связи с принятым изменением в четвертую часть ГК РФ. Изменения эти связаны с тем, что теперь вина с ЗГУ и вина с ЗНМП будут защищены Гражданским кодексом как интеллектуальная собственность людей, которые производят этот продукт. И это будет как дополнение ко всему тому, что мы имели в нашем профильном 171-м законе. Мы с нетерпением ждем этих документов».

«Мы продолжаем работать над под-

готовкой ко вступлению в силу в 2021 году Технического регламента ЕАЭС «О безопасности алкогольной продукции». И здесь основная работа идет по двум направлениям. Первое – аккумуляция и подготовка всех замечаний и поправок, которые, по мнению винодельческого сообщества, надо внести. И второе направление, что для нас как для союза, на базе которого сейчас функционирует секретариат Технического комитета по стандартизации ТК №162 «Виноградарство и виноделие», даже имеет больший приоритет, это актуализация, приведение в соответствие и разработка отраслевых государственных и межгосударственных национальных стандартов, которые бы впитали в себя все те изменения, которые грядут со вступлением в силу этого Технического регламента. Так что эта осень заложила базу для поистине гигантской работы в следующем году».

«И последнее, о чем хочется сказать, – это участие всего винодельческого сообщества в выработке правил и норм регулятивной гильотины. С участием виноделов создан целый

КАК ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В RUSSIAN WINE AWARDS 2019?



1 октября оргкомитет Третьей всероссийской независимой премии винных карт Russian Wine Awards объявил о начале приема заявок для участия в этом престижном конкурсе, который открыт для ресторанов со всей России.

Прием винных карт осуществляется через форму на официальном сайте премии <http://wineawards.ru/>. Участие в конкурсе – бесплатное. Прием заявок продлится до 31 октября 2019 года.

В 2019 году премия российских винных карт Russian Wine Awards пройдет

уже в третий раз. Партнером премии второй раз стал бренд профессионального винного стекла Chef&Sommelier. Спонсором номинации «Лучшая классическая карта» выступит бренд бытовой техники премиум-класса Miele.

В этом году число номинаций сокращено с восьми до шести:

- Лучшая классическая карта;
- Лучшая карта винного бара;
- Лучшая оригинальная карта;
- Лучшая карта ресторана национальной кухни;
- Лучший выбор вин по бокалам;
- Лучшее предложение российских вин.

В 2019 году жюри премии RWA стало международным. В его состав вошли следующие эксперты:

Julia Scavo – сомелье и эксперт международного уровня, бренд-амбассадор коллекции Reveal'Up от Chef&Sommelier;

Laurent Chiniac – винный эксперт, судья ежегодного конкурса Decanter World Wine Awards (DWWA), международного конкурса сомелье IWSC (International Wine & Spirit Competition);

Денис Руденко – винный эксперт, преподаватель винных школ, винный журналист и блогер.

Russian Wine Awards ждет винные карты ресторанов, кафе, баров всей России и гарантирует беспристрастную оценку карты в соответствии с предложенными критериями.

Правила участия для номинантов:

- Выслать винную карту через форму на сайте: <http://wineawards.ru>.
- Если ваша карта на 100% состоит из ассортимента вин одного поставщика, дать краткое пояснение, почему было принято такое решение.
- Выбрать 1 номинацию, соответствующую вашей винной карте.

Справочная информация о Russian Wine Awards

Russian Wine Awards – это первая независимая общероссийская премия, в которой независимое жюри определяет лучшие винные карты ресторанов крупнейших городов России. Основная задача Russian Wine Awards – продвижение винной культуры в ресторанах по всей стране. Конкурс не привязан ни к одной винной ассоциации и ни к одной виноторговой компании. Честная оценка винных карт экспертами – главный критерий. В каждой номинации определены несколько ресторанов-победителей, винные карты которых наиболее соответствуют параметрам номинаций, путем голосования экспертного жюри. Состав оргкомитета: **Мария Гореславская**, главный редактор издания Euromag; **Саша Сысоев**, основатель Российского ресторанный фестивалей, автор телеграм-канала «СысоевFM»; **Влада Лесниченко**, автор винных концепций и винный промоутер.

Когда речь заходит об Италии, название региона Абруццо вспоминается не сразу. А между тем тут, в самой зеленой части Европы, счастливо избежавшей послевоенной индустриализации, прячутся одни из самых красивых пейзажей континента. Холмистая гряда виноградников с видами на Апеннинский горный массив, покрытая снегами вершина Gran Sasso, а еще – самая уютная и романтическая часть Адриатического побережья, с длинной береговой линией, потрясающими закатами и рыбацкими хижинами-трабокки у кромки воды.

Коста деи Трабокки, «побережье трабокков», растущих из воды крытых платформ на сваях, – самое красивое место в Абруццо. Чем-то эти домики напоминают carrelet в Медоке, но итальянские строения все же побольше: когда-то из этих хижин ловили рыбу, опуская в море и поднимая с уловом огромную сеть, не вручную, конечно, а с помощью лебедок. Сейчас трабокки превращены в рестораны: кормят там рыбой и морепродуктами, под которые так хорошо пьется местное трьябано и пекорино.

Надо сказать, что история качественных вин в Абруццо – совсем недавняя. Даже сейчас, когда Абруццо признан одним из самых «многообещающих» винных регионов Италии, репутация его далеко не безукоризненная. Тут и сейчас громадное количество кооперативов, производящих незамысловатые вина для пиццерий. Все знают: вина Абруццо (виноград DOC или уже готовое сусли) вывозятся в больших объемах на север, где успешно и вполне законно бутилируются за пределами региона и даже за границами страны, а потом продаются по дешевке где только можно. Иначе говоря, слова «качество» и «вина Абруццо» до недавнего времени редко соседствовали друг с другом, а до 80-х годов прошлого века мало какие из местных напитков видели бутылку изнутри. Один из тех, кто решил изменить что-то в регионе, был Бруно Никодемиде. Ради своей мечты он оставил в 70-х беспечный Рим и переехал сюда, в края своего детства, где выращивал виноград его отец. Винодельня Nicodemidè расположена на холмах по соседству с городом Терамо (он, кстати, означает своими триофелями), к северу от Пескары, в нескольких километрах от моря. Из всех многочисленных субзон Абруццо тут, пожалуй, самые интересные почвы и микроклимат – глина и известняк позволяют делать глубокие, концентрированные и свежие вина, с танинами отличной зрелости, которые только выигрывают от выдержки. Бруно произвел свои первые образцы из монтепульчано д'Абруццо и трьябано в 1977 году, и первые же дегустации подтвердили: экспрессивный характер его вин, глубокий цвет и сложность намного превосходят все имевшееся в округе. Он верил: монтепульчано из Абруццо может стать достойным классическим красным вином, ничем не хуже тосканских или пьемонтских аналогов. В 80-х он уже всюду путешествовал за океан, опровергая «простой» характер сорта монтепульчано, ломая представления о том, что это вино для раннего употребления, доказывая снова и снова, что трьябано и монтепульчано могут быть очень качественными и вдобавок хорошо стареть. Благодаря ему появилось знаменитое ягодно-лакричное Негото, которое, как и положено в престижных домах, выпускают только в лучшие годы с отдельного старого

АБРУЦЦО: ЛУЧШЕ ПИТЬ В ПРОВИНЦИИ, У МОРЯ



виноградника, и неоднократно отмеченное Gambero Rosso красное с травянистыми оттенками Notari (в справочнике 2020 года оно также награждено тремя бокалами).

До самой смерти он верил в то, что именно его «малая родина» достойна возвыситься над всей остальной обширной территорией Абруццо, где виноградники простираются на 100 км с севера на юг. Время подтвердило его правоту: в 2003 году красным винам из Colline Teramane была присвоена высшая категория качества, по сию пору это единственный в Абруццо апелласьон DCGC.

Сегодня виноградниками, производством и винами Fattoria Nicodemidè занимаются дети Бруно Никодемиде – Хелена и Алессандро, переехавшие, как и их отец, в эти места из Рима.

«Отец ушел из жизни в 2000 году так неожиданно, что у нас не было выбора, – говорит Хелена Никодемиде. – Философия компании осталась прежней: аккуратная работа с ягодами, точная работа в погребе; никакого дуба для белых вин, разные степени выдержки в бочках для красного. Для нас важно, откуда происходит виноград, как смешиваются в купаже старые и новые лозы, как проявляет себя отдельный виноградник». Сейчас на винодельне есть различные стальные чаны и амфоры, причем последние не какие-то навороченные образцы из современных термочехов, а высушенные под открытым небом сосуды из глины – так их делали греки и финикийцы. Сейчас в них трьябано Cocciopesto, которое выйдет на рынок в количестве тысячи бутылок, – полная противоположность сухим, легким и достаточно предсказуемым винам (каковых много в округе). С 2019 года часть монтепульчано также будет выдерживаться в глиняных чанах. Остается добавить, что консультантом Fattoria Nicodemidè является знаменитый тосканец Паоло Качорнья: именно благодаря ему 38 га виноградников поместья стали органическим производством.

Впрочем, многие полагают, что DCGC достался соседям не совсем по праву (дескать, это было чисто административное решение) и что производить качественные вина можно и в апелласьонах DOC, нужно лишь правильно выращивать виноград и уменьшать урожайность. И, надо признать: по-своему они правы.

В 1990 году по соседству с городом Пескара появилась винодельня La Valentina. Сабатино, Андреа и Роберто Ди Проперцио сразу же решили производить «натуральные» вина с минимальным использованием химикатов. Главный винодел-консультант здесь – Лука д'Аттома, автор многих тосканских хитов в зоне Кьянти Класико. Неудивительно, что вина из монтепульчано д'Абруццо получаются тут такими же сочными, зрелыми и мягкими, как лучшие сиенские или флорентийские образцы. Однако особенность и узнаваемость местного винограда – глубокий цвет, мягкость танинов, бальзамические ноты и ароматы трав – неподдельны. Критика хвалит Montepulciano «Bellovedere» с одного виноградника. Именно это вино, которое выпускают в количестве 7000 бутылок, получило наибольшее количество международных наград, включая Decanter, Veronelli, Wine Enthusiast, Wine Spectator и Wine Advocate. На изучение возможностей участка ушел десяток лет – именно столько времени хватило на то, чтобы понять, что виноградник Bellovedere – особенный. Разумеется, это свежее, щедрое, великолепно сбалансированное вино выпускается только в лучшие годы, урожай собирается вручную, ферментация происходит в больших бочках, французском дубе, цементных чанах – словом философия производства ничем не отличается от лучших мировых образцов категории сгу.

Многие годы считалось, что вина Абруццо, в отличие от своих северных (тосканских и пьемонтских) собратьев, свой характер показывают сразу. В последнее время берет верх иная философия: и красные, и белые сорта обязаны стареть в бочках и в бутылках, чтобы в них появилась сложность.

Винодельня Abbazia di Propezzano находится в старинном монастыре с церковью, в которой уцелели потрясающие фрески, большим квадратным двором и сумрачными сводчатыми галереями. Владелец аббатства Паоло де Страссер любит напоминать, что эта часть Италии, хоть и поддерживала связи с Римом, никогда не считалась папской: тут было множество бенедиктинских монастырей, как тот, который вместе с виноградниками достался ему в 2011 году. Для начала он расчистил старинные погреба, чтобы выдерживать там вина, и

хорошенько присмотрелся к своему винограднику, начав с небольших участков, чтобы понять, какие лозы хорошо плодоносят, а какие нет. В 2012 году были произведены первые белые вина из пассерина и пекорино. «Пекорино – сорт, который быстро вызревает и легко набирает 13,5 градусов алкоголя, – объясняет винодел. – Я сразу понял, что здешние вина могут неплохо стареть, и начал выдерживать его в бутылках еще один дополнительный год». Философия Паоло сводится к следующему: «Вино – это вопрос разных сроков и продолжительности выдержки. Монтепульчано д'Абруццо – сорт со многими лицами: он может производиться и выдерживаться в стальных чанах, и тогда это живое, понятное, свежее и легко пьющееся вино. Если снизить урожайность, его можно выдерживать в бочках, в том числе новых, – и тогда вы получите глубокие, концентрированные и сложные вина. Вина, способные хорошо стареть, но свою мощь и структуру они показывают сразу».

Он верит, что у монтепульчано те же «предки», что и у санджовезе: считается, что в XVI веке тосканский сорт с одним из Медичи, которые владели тут поместьями, пересек горы и укоренился на холмах Абруццо. Конечно же, за прошедшие века сорт сильно изменился, и сегодня хоть вина и напоминают тосканские, однако здешнее их воплощение более фруктовое, мясистое, сладковатое и легко пьющееся.

Неудивительно, что Паоло, которого называют «мастером монтепульчано», производит из этого сорта множество разных вин – DOC, DCGC и DOCG Riserva (последние должны провести не менее 5 лет в дубе или в бутылке). В лучшие годы они получаются по-настоящему глубокими, мощными, с широкими плечами, ароматами специй и эвкалипта, много лет сохраняющими свою сочность и структуру.

Напоследок несколько слов о местных кооперативах: они по-прежнему производят львиную долю вина (до 80%). Однако они тоже изо всех сил противостоят устоявшейся дурной репутации: примером тому история предприятия Cantina Tollo, в нем почти 800 участников, которым принадлежит 3000 га виноградников с местными сортами. Кооператив появился в 60-е годы, и сейчас отправляет на экспорт в США, Германию, Канаду 13 миллионов бутылок самых разных наименований (белые, красные, розе «черасоло», игристые), причем многие из них сделаны согласно органическим правилам. Неоднократно эти вина завоевывали различные награды: только что получило свои «Три Бокала» от критиков Gambero Rosso Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris 2015. А в предыдущие годы такой же высокой оценки удостоивалось Mo Riserva (Montepulciano d'Abruzzo Dop), которое выдерживается в бочке 24 месяца.

Из новичков уже отмечено наградами молодое предприятие Ca d'Abruzzo, принадлежащее российским владельцам: как и многим другим в этом большом регионе, им не повезло выпустить вина из апелласьона DCGC, однако дегустаторы отмечают качества вин IGP (Terre di Chieti), DOP (Trebiano d'Abruzzo и Montepulciano d'Abruzzo), а также игристых.

Очевидно, что в истории вин Абруццо открыта новая страница, и в ближайшие годы в ней появится больше имен и качественных авторских вин.



Ca d'Abruzzo – винодельня года Монтепульчано D'Abruzzo DOC
по версии New York International Wine Competition 2019

www.cadabruzzo.it

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ – «ЮНИТ», Тел. +7 812 363 43 70

СОБЫТИЯ

simple[congress]:

Люди,
изменившие
мир вина[8]
ОКТАБРЯ

The Ritz-Carlton, Moscow

Simple Congress
представит звезд
мирового винного
сообщества

8 октября в Москве, в отеле Ritz-Carlton, состоится 3-й конгресс профессионалов винного рынка Simple Congress. Гостей этой ежегодной конференции ждет марафон выступлений звездных спикеров, знаменитых международных винных экспертов со всего мира. Они представят сценарии развития винного рынка в ближайшем будущем.

Чтобы поделиться своим видением главных трендов, в Москву приедут ведущие специалисты мирового уровня в своих областях:

- **Доминик Симингтон** (Португалия) – хозяйства Graham's, Warre's и Prats & Symington

Совладелец исторических домов портвейнов поделится взглядом на диверсификацию бизнеса и глобальное изменение вкусовых предпочтений потребителей.

- **Джейми Гуд** (Великобритания) – Wineanorak.com

Популярный винный писатель расскажет о развитии культуры потребления через научно-популярные исследования, лекции, дегустации и конкурсы.

- **Аллен Мидоуз** (США) – Burghound.com

Один из главных специалистов по Бургундии обсудит эволюцию вин великого региона и влияние на этот процесс смены винодельческих поколений.

- **Дэвид Аллен** (Новая Зеландия) – Wine-Searcher.com

Обладатель титула Master of Wine и идеолог wine-searcher.com, поговорит об онлайн-торговле и цифровой трансформации традиционных каналов продаж.

- **Ричард Патерсон** (Великобритания) – дистиллерия The Dalmore. Знарок шотландских традиций посвятит в философию мастера погреба дистиллерии The Dalmore и даст свое понимание призвания амбассадора.

- **Морин Дауни** (США) – Chaiconsulting.com

Самый авторитетный специалист по установлению подлинности вина обозначит угрозы теневой стороны бизнеса и методах защиты винного рынка будущего.

Все спикеры выступают вживую, а значит, гости конгресса получат возможность задать вопросы и лично пообщаться со звездами мирового винного сообщества. Финалом насыщенной программы по традиции станет дегустация вин и джестивов, которые проиллюстрируют тему конгресса.

Для участия в конгрессе необходимо приобрести билет. Подробнее: на simplecongress.ru.

20–22 сентября в Краснодарском крае, в долине Лефкадия, прошел финал IV Женского конкурса сомелье, в котором приняли участие 15 лучших девушек-сомелье со всей России.

По результатам двухдневного конкурса в финал вышли: Светлана Добрынина (Москва), Марина Тонкова (Санкт-Петербург) и Евгения Назимова (Москва).

В итоге обладательницей кубка, медали за первое место и золотого значка Российской ассоциации сомелье стала Светлана Добрынина, сомелье московского ресторана «Китайская грамота». Второе место заняла Марина Тонкова, сомелье винного бара «Винный шкаф» из Санкт-Петербурга. Бронзовым призером стала москвичка Евгения Назимова, сомелье ресторана «КрабыКутабы».

Кроме классических дегустационных тестов, девушки должны были выполнить и нестандартные задания на общую эрудицию и визуальную память – например, угадать места и людей с картинок. Или же разлить магнум (1,5 литра) игристого вина равномерно на 15 бокалов без возврата к предыдущему для счастливо ожидающих участников.

Женский российский конкурс сомелье успел завоевать популярность, а его значимость для индустрии уже признана профессиональным сообществом. Такую репутацию конкурс приобрел благодаря высокому уровню подготовки участниц и обширному опыту, накопленному Российской ассоциацией сомелье, которая выступает организатором конкурса уже четвертый год подряд.

Местом проведения финала Женского конкурса сомелье в 2019 году выбрана долина Лефкадия, которая сочетает в себе необыкновенную природу Кубани, неповторимый терруар, инновационные технологии и профессионалов, объединенных и вдохновленных общими идеями. Долина Лефкадия – место с новым качеством жизни, где можно посетить винодельню, музей, виноградники, питомник декоративных культур, озеро и даже лавандовое поле.

Состав жюри конкурса:

Алексей Сидоров – президент Российской ассоциации сомелье. Учредитель

КТО ПОБЕДИЛ НА 4-М ЖЕНСКОМ
КОНКУРСЕ СОМЕЛЬЕ?

АНО ОУ «Энотрия». Почетный командор Commanderie du Bontemps de Médoc et des Graves, Sauternes et Barsac. Рыцарь почетного ордена San Miguel de Las Viñas. Официальный партнер Национальной итальянской организации дегустаторов вина. Член жюри международных конкурсов, автор многих публикаций. Вице-президент Федерации рестораторов и отельеров России. Заслуженный сомелье России.

Алексей Соловьев – президент Ассоциации кавистов России. Идеальный вдохновитель школы вина WineQ и профессионального инструмента дегустатора Wineincognito.

Александр Рассадкин – президент Петербургской ассоциации сомелье. Победитель XV Российского конкурса сомелье.

Артур Саркисян – победитель VI Российского конкурса сомелье, директор школы сомелье WinePeople, президент

Список полуфиналисток конкурса:

Александрова Олеся (Москва)
Назимова Евгения (Москва)
Денисова Наталья (Москва)
Неструева Ольга (Москва)
Ковчина Ксения (Москва)
Добрынина Светлана (Москва)
Орлова Анастасия (Хабаровск)
Тонкова Марина (Санкт-Петербург)
Смирнова Вероника (Санкт-Петербург)
Вильчик Вероника (Санкт-Петербург)
Большакова Наталья (Санкт-Петербург)
Подбельская Полина (Москва)
Клочкова Мария (Ростов-на-Дону)
Чинькова Ксения (Челябинск)

Союза сомелье и экспертов России, автор ежегодного проекта винного гида «Российские вина». Заслуженный сомелье России.

Валерия Тенисон – победитель III Женского конкурса сомелье.

Александр Фомичев – победитель первого конкурса сомелье 1999

(звание «Сомелье 2000»), соучредитель ССЭР, дважды представлял Россию на европейском конкурсе Trophée Ruinart.

Григорий Чегодаев – президент Краснодарской ассоциации сомелье, победитель XIX Российского конкурса сомелье.

Евгений Богданов – победитель XIV Российского конкурса сомелье, победитель Всероссийского конкурса сомелье Wine People Trophy 2012. Исполнительный директор Московской ассоциации сомелье.

Роман Сосновский – президент Московской ассоциации сомелье. Победитель XVIII Российского конкурса сомелье, победитель II Московского конкурса сомелье.

Михаил Николаев – управляющий партнер проекта «Долина Лефкадия».

Роман Неборский – главный винодел проекта «Долина Лефкадия».

Hedonism TRAVEL
**ВИННЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ
ПО ВСЕМУ МИРУ**

+7 (800) 77-55-22-8
www.hedonism-travel.ru

VINOTERRA
Jabriel-Flas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

**Воплощение идеи
идеального бокала**

Универсальный бокал
для любого вина:
красного, белого, игристого
или десертного

www.vinoterra.ru