

WINE

Weekly



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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (47)
Декабрь 2020

СОБЫТИЯ



16 - 18 марта 2021
Main Stage, Москва

Мировой опыт и новейшие технологии
Бизнес делают здесь

Beviale Moscow 2021 пройдет в марте

Международная выставка производства напитков Beviale Moscow пройдет с 16 по 18 марта 2021 года на площадке Main Stage в центре Москвы. Решение о перемещении в новый конгрессно-выставочный центр и проведении выставки на неделю раньше запланированных в середине года дат было принято для уверенной подготовки к Beviale Moscow 2021 и независимости от ограничений, наложенных на другие крупнейшие выставочные комплексы Москвы.

Первая и крупнейшая профессиональная выставка оборудования и сырья для производства всех видов напитков – Beviale Moscow – с момента запуска в 2015 году и по сегодняшний день является одним из самых важных мероприятий отрасли в России и странах СНГ. В 2020 году выставка не смогла состояться из-за ограничений, связанных с пандемией COVID-19. Beviale Moscow входит в семью выставок Beviale – глобальной сети мероприятий для индустрии напитков, проводимых NürnbergMesse Group.

Поскольку Конгрессно-выставочный центр «Сокольники» будет задействован в программе для борьбы с пандемией, Beviale Moscow в 2021 году, в виде исключения, меняет место проведения на новую площадку Main Stage недалеко от центра Москвы. Вследствие этого поменялись и даты: важное событие для рынка производства напитков пройдет с 16 по 18 марта 2021 года.

Комплекс Main Stage является современным и популярным пространством для мероприятий и предлагает все возможности для выставок. Несмотря на переезд, все обязательства перед экспонентами, в том числе по застройке и услугам, будут выполнены на новой площадке в полном объеме и с неизменно высоким качеством. «Мы видим, что и российские, и международные поставщики сырья и оборудования очень ждут выставку», – отмечает Тимо Хольст (Thimo Holst), руководитель проекта Beviale Moscow в NürnbergMesse.

(Окончание на стр. 4)

ВЛАДИМИР МАСЛОВСКИЙ: «МЫ ОТКАЗАЛИСЬ ОТ ИМПОРТНЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ!»

2020-й – очень значимый год для «Абрау-Дюрсо», год, в котором винодельня отметила 150-летие. О том, с какими результатами и достижениями легендарный винный дом подошел к своему полустороннему юбилею, и о том, с какими сложностями пришлось столкнуться в уходящем году, газете Wine Weekly рассказал генеральный директор ПАО «Абрау-Дюрсо» Владимир Масловский.

– К 150-летию «Абрау-Дюрсо» мы подошли безусловным лидером на рынке игристого вина в России. Компанией, которая представлена в разных сегментах рынка, включая тихое вино и крепкие алкогольные напитки, которая занимается не только производством и продажей собственной алкогольной продукции, но и является дистрибьютором продукции отечественных и зарубежных производителей. Мы известны не только в России, но и экспортируем свои вина в 21 страну мира. «Абрау-Дюрсо» активно развивает виноградарство, ежегодно закладывая сотни гектаров новых виноградников. Мы стабильно демонстрируем рост в продажах и прибыли. Являемся компанией, которая развивает Абрау-Дюрсо не только как производственную площадку, но и как туристический центр.

(Продолжение на стр. 2)



КАКИЕ РОССИЙСКИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА ПРИЗНАЛИ ЛУЧШИМИ?

ВИННЫЙ ГИД
РОССИИ 2020

В рамках проекта «Винный гид России», реализуемого совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России при поддержке Россельхозбанка, Роскачество подготовило ежегодный рейтинг игристых вин, произведенных из отечественного винограда.

Всего исследовано 70 наименований российских игристых вин всех типов, 24 торговые марки, 15 производителей.

Лидерами в «общем зачете» игристых, набравших максимальное количество баллов, стали вина, произведенные в Крыму. Особенно отличились винодельцы севастопольского предприятия «Золотая Балка», вина которых завоевали 5 мест из 10 лучших.

Первое место в «личном зачете» занял брют «Мысхако Flute», розовое игристое вино, произведенное на агрофирме «Мысхако» методом Шарма и набравшее 84,19 балла из 100 возможных.

Второе и третье места заняли вина из «Золотой Балки»: ZB Wine Frizzante (игристое жемчужное) и ZB Moscato (игристое вино с ЗГУ Крым, полусладкое белое). Все три лидера произведены из винограда урожая 2019 года.

Лучшим игристым вином, произведенным классическим методом, в категории до 1000 рублей уже третий год подряд признаются работы виноделов из «Абрау-Дюрсо».

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ



Объявлены новые даты проведения Vinitaly-2021

Во время официального закрытия wine2wine организаторы объявили новые даты международной выставки Vinitaly.

Долгожданная встреча с 54-й Международной выставкой вин и спиртных напитков Vinitaly состоится с 20 по 23 июня 2021 года в Вероне одновременно с выставками Enolitech и Sol & Agrifood, которые откроются 19 июня юбилейным выпуском OperaWine. В следующем году исполняется 10 лет сотрудничеству Veronafiere, Vinitaly и американского издания Wine Spectator. «Перенос на июнь, – отметил Маурисио Данезе, президент Veronafiere Spa, – соответствует общей программе пересмотра всех календарей основных итальянских и зарубежных международных выставок. Совет директоров и акционеры выставки сделали взвешенный выбор, основываясь на имеющейся информации, в том числе с учетом возможностей международных операторов посетить винный салон в новом году.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ

(Окончание, начало на стр. 1)

Объявлены новые
даты проведения
Vinitaly-2021

Кроме того, мы активно сотрудничаем с Arena Foundation – организатором знаменитого оперного сезона в Вероне, с целью предоставления более насыщенной программы и обеспечения незабываемого пребывания международных операторов в нашем городе в период выставки.

«К периоду, на который запланированы Vinitaly, OperaWine и сопутствующие выставки, – подчеркивает Джованни Мантовани, генеральный директор Veronafiere Spa, – итальянское правительство успеет подготовить необходимые процедуры для организации въезда международных операторов в нашу страну. В то же время в Европе запланирован ряд других мероприятий, направленных на продвижение винного сектора. В данном случае речь идет о стратегическом решении, принятом совместными усилиями с коллегами из других европейских стран с целью оптимизации пребывания и концентрации участия профессионалов отрасли в большем количестве мероприятий за одну поездку.

На протяжении двадцати лет Veronafiere также организует выставку итальянских вин – Vinitaly Russia в Москве и Санкт-Петербурге. Мероприятие, направленное на развитие и поддержку партнерских отношений между итальянскими производителями вина, российскими импортерами и представителями винной и смежных отраслей.

Приоритетом организаторов Vinitaly Russia всегда являлись безопасность и здоровье экспонентов, гостей и сотрудников выставки. В связи с последним указом мэра Москвы, руководством Veronafiere было принято решение о переносе выставки на начало 2021 года. Новые даты выставки будут сообщены дополнительно в соответствии с развитием ситуации в России.

Следите за новостями и календарем Vinitaly на сайте:

<https://www.vinitaly.com>.

ВЛАДИМИР МАСЛОВСКИЙ: «МЫ ОТКАЗАЛИСЬ ОТ ИМПОРТНЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

А еще мы реализуем социальные проекты в интересах местных жителей. Наша цель – сделать Абрау-Дюрсо не только одной из жемчужин Краснодарского края, но и всей России.

– В то же время нынешний год выдался крайне сложным для отечественного бизнеса в целом и для винодельческой отрасли в частности. С какими сложностями пришлось столкнуться «Абрау-Дюрсо» из-за пандемии?

– Основная сложность – это неопределенность. Сначала никто не знал, чего ожидать, как будет реагировать рынок на эту ситуацию. Приходилось адаптироваться к постоянно меняющимся факторам, в том числе и к особенностям работы команды в условиях пандемии. К настоящему моменту мы успешно эти вызовы преодолели.

– Некоторые аналитики утверждают, что объявление нерабочих дней и антипандемические ограничения весной привели к росту выручки производителей алкоголя. В частности, говорят, что данный показатель у «Абрау-Дюрсо» увеличился на 2,9 млрд рублей. Насколько это соответствует действительности и как локдаун повлиял на продажи?

– Влияние пандемии на продажи было достаточно ограниченным. Год мы заканчиваем близко к нашим плановым показателям. Была некоторая негативная тенденция, связанная со сложным положением канала HoReCa, но в целом мы считаем наши цели по продажам в условиях локдауна выполненными.

– Буквально сразу после летнего снятия карантина, 26 июня, вступил в силу Федеральный закон № 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации», принятый Госдумой в декабре прошлого года и, по сути, запретивший закупки импортных виноделий. Как «Абрау-Дюрсо» готовилось к принятию этого закона и как от-



разилось принятие этого закона на деятельности вашего винного дома?

– Безусловно, закон оказал большое влияние на производство и рынок вина в России. С момента вступления в силу закона мы отказались от использования импортных виноделий и заменили их отечественным сырьем. Всю первую половину 2020 года мы были заняты решением этой непростой задачи. И одним из ключевых элементов нашей стратегии замещения было приобретение большого агрохозяйства «Юбилейная», обладающего собственными обширными виноградниками.

– Сразу после принятия закона № 468 в СМИ появились комментарии экспертов, которые предсказывали возникновение дефицита на рынке игристых вин и, как следствие, повышение цен на них. Некоторые производители действительно даже остановили свое производство. Что удалось сделать для того, чтобы

нивелировать последствия этого закона для «Абрау-Дюрсо», и что еще только предстоит реализовать?

– Мы приобрели «Юбилейную» – большой виноградопроизводящий актив. Помимо этого, в последние годы «Абрау-Дюрсо» активно занималось высадкой винограда на уже имеющихся территориях.

– В преддверии принятия закона «Абрау-Дюрсо» активно наращивало площадь своих виноградников. В 2019 году было высажено 350 га новых саженцев, в результате чего общая площадь плодоносящих земель увеличилась до 1283 га. А сколько новых виноградников было заложено в 2020 году и какова сегодня общая площадь виноградников?

– В 2020 году было высажено еще 340 га новых виноградников. Вследствие покупки «Юбилейной» общая площадь виноградопригодных земель Группы компаний «Абрау-Дюрсо» составит 6,5

тысячи га, из них плодоносящих виноградников – 3,3 тысячи га. Мы будем продолжать программу высадки новых виноградников и уже в ближайшем будущем достигнем полного сырьевого самообеспечения.

– Насколько увеличение площади виноградников позволит обеспечить «Абрау-Дюрсо» собственными виноделиями?

– На текущий момент мы обеспечены в значительной мере, но не полностью. На горизонте четырех-пяти лет ожидаем, что выйдем на необходимый объем.

– Сделка по приобретению виноделия «Юбилейная» также совершена в рамках этой стратегии? Позволит ли это компании перейти в итоге на самообеспечение? Или сохранится необходимость закупки винограда у сторонних производителей?

– Закупки винограда у сторонних российских производителей сохранятся

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ОБЛИЦОВКИ ШКАФА

- венге
- вишня темная
- дуб
- красное дерево темное
- орех
- каштан темный

МОЖНО ПОКРАСИТЬ В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ

Винный погреб мечты у Вас дома!

Цветовые решения винного шкафа

- Черный
- Вишневый
- Серебристый

POZIS

Профессиональное хранение вина

- Тонированное стекло
- Влажность более 50%
- Виброгасящий компрессор
- LED-подсветка

Категорийный менеджер
Тел.: +7 (927) 498-88-19
E-mail: wine@pozis.ru

Полный модельный ряд винных шкафов POZIS представлен на официальном сайте www.pozis.ru



на протяжении переходного периода, который продлится, как мы рассчитываем, четыре-пять лет.

– Многих участников рынка очень интересует, что сделает «Абрау-Дюрсо» с виноградниками «Юбилейной», которая известна большим количеством насаждений с гибридными сортами? Вы будете делать вина из того винограда, который там выращивается? Или все их виноградники будут выкорчеваны?

– О раскорчевке речь не идет. Предуствующие собственники и менеджмент «Юбилейной» проделали большую работу, к которой мы будем относиться бережно и стараться использовать потенциал виноградников по максимуму, в том числе найдем применение и гибридным сортам.

– Еще одной напастью прошедшего лета стала засуха, поразившая в том числе и виноградники Краснодарского края. Падение урожая, по разным оценкам, колеблется от 15 до 30 процентов. Каковы последствия этой природной аномалии для «Абрау-Дюрсо»? Как это отразилось на общем объеме сбора и качестве урожая винограда?

– Засуха на нас, к сожалению, сказалась. При том что виноград на кустах был, масса гроздей оказалась существенно меньше той, что ожидалась. Поэтому мы собрали урожай на треть меньше запланированного, что, конечно, усложнило работу и так непростой год.

– Между тем, по имеющейся информации, «Абрау-Дюрсо» пострадало от засухи меньше других виноделен, поскольку заблаговременно внедрило на части своих виноградников



инновационную систему полива. Расскажите, пожалуйста, что это за система, в чем ее особенности и какой объем урожая она помогла спасти?

– Мы не можем сказать, что пострадали меньше других хозяйств в регионе. Действительно, полив на тех участках, где он был, спас ситуацию. Но, к сожалению, капельное орошение реализовано не на всех виноградниках, а лишь на их части – это только виноградники в Абрау-Дюрсо. Можно сказать, что это примерно 20% от общего числа. Опыт уходящего года доказывает, что подобная система полива себя, безусловно, окупает, и мы будем продолжать ее развивать.

– В нынешнем году многие крупные винодельческие компании начали активно развивать свои питомники. Что в этом направлении планирует предпринять «Абрау-Дюрсо»? Или винодельня, как и прежде, будет пользоваться услугами других компаний, развивающих питомники?

– Создание собственных питомников – это проект с длительным инвестиционным циклом. Нам нужно высаживать виноградники сейчас, а реализация подобного проекта требует не менее пяти лет. Поэтому, несмотря на то что это перспективное направление и, возможно, в будущем «Абрау-Дюрсо» придет к собственному производству саженцев, в настоящий момент мы будем продолжать работать на покупных.

– По итогам 2019 года «Абрау-Дюрсо» реализовало 43,3 млн бутылок, а рост объемов производства составил 11%. Вы сможете спрогнозировать – каким будет итоговый результат 2020 года?

– Мы пока немного отстаем от показателей прошлого года. Но это незначительный отрыв, и все решат итоги декабря, месяца самого «высокого сезона». Мы рассчитываем, что уровень продаж текущего года будет максимально близок к рекордным показателям, которые мы зафиксировали в 2019 году.

– Принятие закона № 468-ФЗ каким-то образом отразилось на вашем ассортименте игристых вин? И как этот закон повлиял на ценообразо-

вание? Особенно в нижнем ценовом сегменте?

– На ассортимент игристых вин и ценообразование в нижнем ценовом сегменте закон никак не повлиял.

– В продолжение темы ассортимента хотелось бы подробнее узнать о вашей стратегии по производству и продвижению тихих вин. Что сегодня выпускает «Абрау-Дюрсо» в этой категории и насколько велик объем их выпуска?

– В настоящее время мы развиваем несколько проектов в категории тихих вин. В первую очередь, это наша премиальная линейка – вина ЗМП «Абрау-Дюрсо», которая производится из винограда, выращенного в Абрау-Дюрсо. Коллекция была презентована в 2019 году и сразу привлекла внимание экспертов. Она уже обладает высокими наградами, полученными на престижных международных конкурсах, в том числе золотом на Decanter 2020 и другими ценными медалями таких конкурсов, как IWSC, IWC. Это наш флагман в этой категории. Кроме того, мы выпускаем тихое вино под маркой «Абрау» в доступном ценовом сегменте.

Отдельная роль в нашем портфеле отведена тихим винам «Винодельни Ведерников» (входит в состав Группы компаний «Абрау-Дюрсо») – признанного лидера в работе с автохтонными российскими сортами винограда.

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ



«Абрау-Дюрсо» представило Brut d'Or Blanc de Noirs

В год своего 150-летия Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» пополнил коллекцию моносортовых игристых вин Brut d'Or новым образцом – Blanc de Noirs, созданным из винограда Пино Нуар. Ранее коллекция была представлена только классическим игристым Brut d'Or Blanc de Blancs («белое из белого»), созданным исключительно из винограда сорта Шардоне.

Новинка Brut d'Or Blanc de Noirs, что в переводе с французского означает «белое из черного», создана из урожая 2017 года, собранного вручную с лучших участков виноградников Абрау-Дюрсо. В процессе создания вина использовались целые грозди с гребнями, которые до момента отжима содержались в холоде, что позволило сохранить полноту и многогранность аромата винограда. В производстве этого вина использовалось только кюве – сок самого первого отжима, который получился светлым и почти прозрачным благодаря бережному прессованию, при котором в него не попадали пигменты из кожицы ягод.

«Коллекция Brut d'Or долгое время была представлена одной позицией – Blanc de Blancs из винограда сорта Шардоне, которая нашла своих преданных почитателей и завоевала множество престижных наград российских и международных конкурсов.

(Окончание на стр. 5)



ЧТО ПОДАРИТЬ НА НОВЫЙ ГОД?



Давайте находить хорошие моменты в сложной ситуации 2020 года. Да, провозжать его придется без звонких корпоративов, зарубежных туристических поездок и многочисленных мероприятий. С другой стороны, появится возможность посвятить больше времени семье и близким людям, а в бюджете сохранятся «неосвоенные» средства.

Пора подумать о подарках. Не стесняйтесь, если маловато денег: каждый с радостью примет от вас любой симпатичный сувенир, бытовую мелочь или бутылочку вина с ведрерком для льда и оригинальной открывалкой в придачу.

Состоятельные люди бизнеса могут сделать более основательный презент.

Хорошим выбором станет эксклюзивный винный шкаф фирмы POZIS.

– Среди любителей вин есть люди, которые достойно оценят применение индивидуальных пожеланий. Если в бутылке появилось любимое вино, они хотят, чтобы оно перекочевало на



полку собственного винного шкафа. Для начала им подойдет шкаф высотой 91 см для хранения 42 топовых бутылок бордо объемом 0,75 литра.

В другую модель – высотой 1 м 30 см – помещается 64 бутылки. Модель ШВД-78 рассчитана на 84 бутылки. У этого холодильника две автономные камеры, они имеют два электронных блока управления, два мотор-компрессора. Если одна камера освободилась, ее можно выключить. POZIS выпускает винные шкафы, обшитые массивом дуба. При индивидуальном заказе возможна отделка под любой цвет интерьера и даже отдельной его детали.

Винный шкаф, обшитый массивом дуба, будет отличным подарком вашему любимому шефу или товарищу.

Недавно фирма «Позис» порадовала рынок новым товаром – шкафом для хранения меховых изделий. Предложение моментально оценили не только обладательницы шубок, но и большие салоны по торговле

и пошиву одежды из меха, склады и магазины. Уникальный шкаф один раз в месяц сам переключается на минус 10, все остальное время работая в режиме +8. И нет проблем: не заводится моль, обеспечивается долговечность меха.



Заказ на покупку холодильной техники POZIS можете сделать на официальном сайте компании:

<http://pozis.ru>



НОВОСТИ

(Окончание, начало на стр. 1)

BeviAle Moscow 2021
пойдет в марте

«Отказ от BeviAle Moscow в 2020 году из-за пандемии коронавируса был, конечно, неизбежен, но отмена выставки вызвала большие сожаления у всех ее участников.

До того как пандемия набрала обороты, у нас был рекордный прирост числа экспонентов за все годы существования BeviAle Moscow, что полностью подтверждает правильность нашей концепции и направления развития. Поэтому мы приложим все усилия, чтобы обеспечить проведение выставки в 2021 году. Новая площадка дает нам максимальную уверенность в планировании мероприятия, несмотря на это нестабильное время».

Переговоры с клиентами и партнерами подтверждают лояльность и доверие выставке и готовность поддержать ее в 2021 году: более половины экспонентов, подавших заявки на 2020 год, как и большинство партнеров, выразили готовность участвовать в выставке в будущем году. Хотим отметить коллективный баварский павильон, на участие в котором получено уже шесть заявок, и официальный объединенный стенд французских поставщиков оборудования и сырья для винодельческого сектора – Vinitech Innovation Tour. Кроме того, свое участие подтвердили и партнеры выставки – Союз виноградарей и виноделов России, Союз производителей безалкогольных напитков и минеральных вод, Объединение участников пивобезалкогольного рынка, Национальная конфедерация упаковщиков. Конкурс «Росглавино – Главное Пиво России» в 2021 году также состоится.

«Традиционный очный формат выставки останется основным для BeviAle Moscow – это решение мы приняли окончательно. В зависимости от ситуации к марту 2021 года, мы ожидаем представителей российских и иностранных компаний. Большинство посетителей выставки – из России и стран СНГ, и ограничительные меры, касающиеся поездок, их вряд ли затронут. Параллельно мы работаем над дополнительными digital-форматами, чтобы тем нашим экспонентам, которые не смогут присутствовать очно, дать возможность работать на выставке онлайн», – так Тимо Хольст описывает формат проведения выставки в 2021 году.

«Мы адаптируемся к обстоятельствам и стараемся подготовить высококачественное мероприятие для рынка производства напитков в России. Нам важно обеспечить всем участникам отрасли возможность личного контакта. Таким образом, уже сегодня мы прокладываем путь к возвращению в нормальный режим работы и к поддержанию роста, которого мы сумели добиться за предыдущие годы», – отмечает Хольст.

На 2022 год планируется проведение выставки BeviAle Moscow в традиционные даты в марте в Конгрессно-выставочном центре «Сокольники».

ВЛАДИМИР МАСЛОВСКИЙ: «МЫ ОТКАЗАЛИСЬ ОТ ИМПОРТНЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ!»

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

Пока объем выпуска тихих вин значительно меньше, чем игристых. Все-таки «Абрау-Дюрсо» – это в первую очередь бренд игристого. Однако продажи наших тихих вин растут, и мы планируем развиваться в этом направлении. Объем этого рынка позволяет найти свое место всем достойным производителям.

– Начало производства тихих вин – это дань моде или просто расширение товарного ассортимента? Как в дальнейшем вы планируете развивать направление тихих вин?

– О моде говорить не приходится – 150 лет назад «Абрау-Дюрсо» начиналось именно с производства тихих вин. Только позже, на заре XX века, было



принято решение сконцентрироваться на развитии именно игристых вин. Поэтому для нас это, наоборот, возврат к истокам. Мы планируем и дальше экспериментировать в этом направлении, в том числе с новыми виноградниками и гибридными сортами недавно приобретенной «Юбилейной». Так что наша линейка тихих вин будет развиваться и продолжит удивлять.

– Кроме этого, «Абрау-Дюрсо» наладило выпуск питьевой воды и крепкого алкоголя. Расскажите, что будет производиться в этой линейке и почему вы решили заняться изготовлением этой продукции?

– Проект «4 воды Дюрсо» начинался как сугубо локальная история для нужд HoReCa в Абрау-Дюрсо. У нас есть артезианский источник, и мы посчитали логичным использовать добытую воду для реализации в собственных гостиницах и ресторанах. Потом это направление нашего бизнеса стало развиваться, и сейчас продукция реализуется уже на федеральном уровне. В последнее время мы также запустили два проекта и в сегменте крепкого алкоголя – коньяк «Абрау-Дюрсо 1870» и горькую настойку «7 овощей».

Новинки уже демонстрируют успешные результаты, поэтому мы будем развивать их и далее. Говоря о горь-

кой настойке, хочется рассказать об истории ее создания. Оригинальный рецепт родился в Абрау-Дюрсо более десяти лет назад. Ей угощали приезжающих на курорт гостей, которые сразу оценили оригинальный «мультиовощной» вкус. За годы рецептура настойки была тщательно выверена, и теперь мы представили уникальный по составу продукт потребителям по всей стране.

– Каких еще новинок можно ожидать от «Абрау-Дюрсо» в ближайшее время?

– Мы выпустили на рынок «Русское шампанское» в формате бутылок 0,2, который, как мы ожидаем, будет востребован, в первую очередь, в канале HoReCa. Совсем недавно мы презентовали новинки: в коллекции премиальных тихих вин ЗНМП это «Пино Нуар Абрау-Дюрсо» и в топовой линейке игристых – Brut d'Or Blanc de Noirs из стопроцентного Пино Нуара.

Также «Винодельня Ведерников» готовится удивить рынок винами из красностопого золотовского последних лет, которые оцениваются экспертами чрезвычайно высоко. Будем ждать новых медалей на дегустационных конкурсах.

– В одном из своих интервью вы сказали, что в вино можно влюбиться, только когда побываешь там,

КАКИЕ РОССИЙСКИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА ПРИЗНАЛИ ЛУЧШИМИ?

(Окончание, начало на стр. 1)

Стабильность – признак мастерства винодельни, отмечающей в этом году 150-летие. Наиболее высоко эксперты оценили «Абрау-Дюрсо Victor Dravignu». Вино с ЗГУ Кубань выдержанное брют белое «Премиум» 2017 года урожая.

Второе место в «классике» заняла полусухая версия того же бренда того же 2017 года урожая. В тройку лидеров также вошло вино с Таманского полуострова – Tete De Cheval Brut Игристое вино брют белое от винодельни «Помесье Голубицкое».

Все вина для исследования приобрелись в точках розничной торговли. Преимущественно – в крупных тор-

говых сетях и специализированных магазинах.

Акцент был сделан на винах, которые производятся наибольшим тиражом и доступны по цене – не более 1000 рублей на полке магазина. В основном в исследование вошли вина, выпускаемые в количестве не менее 30 тысяч бутылок одного наименования в конкретный год урожая. Но в таких винных категориях, как недорогие игристые, полученные классическим методом, Роскачество оценивало некоторые образцы с тиражом 18–20 тысяч бутылок.

Самое распространенное игристое было выпущено в количестве около 3 миллионов бутылок, а самое малотиражное вино в исследовании игри-

стых было произведено тиражом 18 тысяч бутылок. Закупочная стоимость образцов составила от 180 до 1000 рублей за бутылку.

В исследовании приняли участие игристые вина, произведенные в Крыму и Севастополе, Дагестане, Краснодарском крае и Ростовской области. В рейтинг вошло вино от производителей, по которым подтверждено российское происхождение винограда.

Игристые вина – одна из самых многообразных и сложных для виноделов категорий – в этом году порадовали экспертов, входящих в дегустационную комиссию «Винного гида России». По сравнению с предыдущим годом исследования сравнимый уровень

качества вырос. Больше 85% исследованных торговых марок могут быть рекомендованы к новогоднему столу россиян. В рейтинг вошли вина до 1000 рублей на полке магазина, среди которых есть не только легкие игристые, но и произведенные классическим методом с выдержкой в бутылке. В неофициальном состязании винных регионов России пальму первенства в игристых винах методом Шарма взяли винодельи Крыма, в дисциплине «классического игристого» топовые позиции заняли кубанские вина.

С полной версией рейтинга игристых вин «Винного гида России» вы сможете ознакомиться здесь:

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/igrystoe/>



где его делают, «ведь, развивая туризм, мы завоевываем лояльность потребителей». Что собой сегодня представляет туристическая инфраструктура «Абрау-Дюрсо» и какое количество людей ежегодно приезжает на винодельню?

– Благодаря нашим усилиям за последние несколько лет небольшой поселок Абрау-Дюрсо в Краснодарском крае на берегу красивейшего озера Абрау стал полноценным центром туризма с развитой инфраструктурой. На территории Абрау-Дюрсо нами открыто два отеля, работают спа-комплекс, девять ресторанов, удивляет гостей уникальная интерактивная галерея современного искусства. Для любителей активного отдыха на водах озера Абрау проводит занятия детская парусная школа и занимаются профессиональные яхтсмены, а на берегу действуют школы йоги, трекинга и конный клуб. Развиваем мы и гастрономическую школу «Абрау-Дюрсо». Но, конечно, основным магнитом, притягивающим туристов со всей России, являются экскурсии по нашему заводу, его историческим тоннелям и виноградникам хозяйства. В среднем ежегодно курорт посещают более 250 тысяч человек.

– По сути, это отдельное направление бизнеса. Можете озвучить, какой доход приносит винный туризм в бюджет предприятия? Какое влияние на туристический сектор оказала пандемия?

– Эпидемиологическая ситуация, безусловно, оказала влияние. Как и в случае с основным бизнесом, самым негативным фактором была неопределенность, потому что никто

не знал, чего ожидать в будущем. Сезон начался значительно позже, потому что Краснодарский край был закрыт для туристов, согласно распоряжению властей. Как только ограничительные меры были сняты, мы ощутили колоссальный спрос, и это позволило нам

к концу сезона практически выйти на среднегодовые показатели.

Если говорить о значении этого сегмента в нашем общем бизнесе, то в финансовом плане он, конечно, не равен основному виду деятельности по производству вин. Можно сказать, что его примерный вклад в совокупные продажи составляет не более 15%.

– На 2020-й, юбилейный для «Абрау-Дюрсо» год было запланировано большое количество различных мероприятий. Расскажите, пожалуйста, какие из них удалось реализовать в этом году, а какие были отменены или перенесены?

– Да, планы на юбилейный год у нас были очень большими, но пандемия внесла свои коррективы. Все же мы смогли, хоть и сдвинув сроки, провести в Москве, во Всероссийском музее декоративно-прикладного искусства, выставку, посвященную 150-летию «Абрау-Дюрсо». Скоро представим виртуальную экскурсию по этой экспозиции, чтобы у всех интересующихся была возможность в онлайн-формате

познакомиться с историей «Абрау-Дюрсо» и собранными артефактами разных эпох. Но массовые мероприятия, которые мы планировали, в ситуации пандемии, конечно же, пришлось отменить. После ослабления карантинных мер мы надеемся провести ряд праздничных мероприятий, но уже в 2021 году.

– Ваше интервью выйдет в предновогоднем выпуске газеты Wine Weekly, который традиционно посвящен игристым винам. Можете произнести ваш любимый новогодний тост, которым вы бы хотели поздравить жителей нашей страны?

– Я бы хотел пожелать всем, чтобы испытания, которые выпали на нашу общую долю в уходящем году, наконец закончились, и закончились для всех благополучно. Чтобы мы вышли из этой ситуации более сильными и более внимательными друг к другу. Чтобы в следующем году мы могли спокойно встречаться с нашими близкими, обнимать друг друга и у нас было много радостных поводов поднять бокал игристого!



НОВОСТИ

(Окончание, начало на стр. 3)

«Абрау-Дюрсо» представило Brut d'Or Blanc de Noirs

Принимая решение о расширении этой коллекции, мы остановили свой выбор на винограде сорта Пино Нуар. Этот очень капризный сорт родом из Бургундии и требует к себе большого внимания, чувствителен к погодным условиям и составу почвы. Именно поэтому создать выдающееся вино из сорта Пино Нуар сложно вдвойне. Но мы видим большой потенциал в том, как этот сорт раскрывается на терруаре Абрау-Дюрсо – здесь он обретает стройную структуру, а вина из него обладают многогранным ароматом и имеют хороший потенциал к выдержке», – комментирует президент Группы компаний «Абрау-Дюрсо» Павел Титов.

Brut d'Or Blanc de Noirs, созданное по классической технологии, – это игристое вино нежно-золотистого цвета с тонким кремовым оттенком, устойчивым муссом и мягким, но динамичным перляжем. В первичной волне ароматов ярко проявляются насыщенные тона красных ягод – смородины, земляники и вишни. Дальнейший контакт вина с воздухом дополняет ягоду ароматикой нежными нотами пастилы и зефира. Вкусовые ощущения от этого элегантного вина свежи и богаты, округлы и шелковисты, раскрываются оттенками меда, оставляя нежное фруктовое послевкусие. Трехлетняя выдержка в горных тоннелях «Абрау-Дюрсо» вносит во вкусовую палитру полновесность, позволяя проявиться тонким тонам подлеска и трюфелей в продолжительном послевкусии. С выдержкой аромат этого вина приобретает еще более многогранную и сложную структуру, которая в полной мере раскроет потенциал сорта Пино Нуар, созревшего на терруаре Абрау-Дюрсо.

Brut d'Or Blanc de Noirs произведено ограниченным тиражом в 15 000 бутылок и эксклюзивно продается в фирменных магазинах сети «Ателье вина «Абрау-Дюрсо». Вина из этой коллекции также будут представлены в избранных ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга. Этикетка нового вина исполнена в узнаваемом стиле коллекции, но основным цветом был выбран фиолетовый – наиболее мистический в цветовом спектре. Розничная цена новинки составляет 1200 рублей.

Kirantoni



- АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВИННЫХ ЛАБОРАТОРИЙ.
- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ВИН.
- КОНСУЛЬТАЦИИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ.

Подробнее: www.kirantoni.com

tel.:(+373) 600 85 449, (+373) 673 80 252

BENOÎT

Идеальный микроклимат для ваших сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



Образ жизни как искусство

Теперь и в стиле High Tech



8 800 555 80 37
sales@benoit.shop
benoit.shop



НОВОСТИ

ИНФОРМАЦИОННОЕ
ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ
№ 9 (47)
Декабрь 2020

WINE
Weekly



Südtirol Wein Vini Alto Adige

WINES OF THE ITALIAN ALPS

Альто Адидже - там, где Альпы
встречаются с Средиземным морем

www.altoadigewines.com/ru



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION 1308/2013

АЛАН СОКОЛОВ: «СПРОС НА ИГРИСТЫЕ ВИНА ПРЕВЫШАЕТ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ!»



2020 год выдался крайне сложным для отечественного бизнеса в целом и для винодельческой отрасли в частности. С какими сложностями из-за пандемии пришлось столкнуться виноделням, которые выпускают игристые вина? Об этом газете Wine Weekly рассказал президент Ассоциации производителей игристых вин России Алан Соколов.

– Ничего скандального или экстраординарного у нас не происходило. Был повышен санитарный контроль, часть офисных сотрудников отправлена на дистанционную форму работы. Что касается непосредственно производства, то оно не останавливалось и все наши предприятия продолжили работать.

– Буквально сразу после летнего снятия карантина, 26 июня, вступил в силу Федеральный закон № 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации», принятый Госдумой в декабре прошлого года и, по сути, запретивший закупки импортных виноматериалов. Как участники Ассоциации производителей игристых вин готовились к принятию этого закона и как отразилось принятие этого закона на деятельности предприятий, которые входят в ассоциацию?

– После большого количества обращений организаций и общественных объединений в адрес правительства и различных его ведомств получены разъяснения по текущим вопросам. Производство не остановилось и продолжают успешно работать в новой реальности. Более того, предприятия, которые входят в нашу ассоциацию, в этом сезоне не испытывают проблем со сбытом и загружены по максимуму.

Не могу сказать, стало ли легче или труднее, но путь, который начат, – единственно правильный! Он обнажил ряд существовавших ранее проблем,

на которые теперь нельзя закрыть глаза, и мы надеемся, что в результате будет наведен порядок и российское виноделие займет достойное место на мировой винодельческой карте.

– Сразу после принятия закона № 468 в СМИ появились комментарии экспертов, которые предсказывали возникновение дефицита на рынке игристых вин и, как следствие, повышение цен на них. Что удалось сделать для того, чтобы нивелировать последствия этого закона для рынка игристых вин и что еще только предстоит реализовать?

– Мы не занимаемся предсказаниями. По нашему мнению, пока рано говорить о каких-то системных изменениях. Цены действительно подросли, но это ежегодная тенденция, основанная на инфляционной составляющей.

Также хочу отметить, что наш рынок достаточно конкурентный и нельзя просто так повысить цену. Да, возможна нехватка российского сырья, но существует импортная бутылочная продукция, которая способна восполнить пробел в случае неосторожных ценовых решений со стороны отечественных производителей.

– Некоторые производители планировали остановить производство, а некоторые даже сделали это. Насколько эта тенденция стала массовой? Говорят, что некоторые участники даже вышли из состава ассоциации? О каком количестве идет речь и чем обусловлен их выход из объединения?

– Действительно, некоторые участники вышли из состава ассоциации, но это нормальный рабочий процесс и мы уверены, что рано или поздно мы снова объединимся в решении общих вопросов. Наши двери всегда открыты как для наших старинных друзей, так и для новых участников, разделяющих наши идеи.

(Продолжение на стр. 8)

НОВОСТИ

В Москве прошел обед с винами Альто-Адидже

15 декабря 2020 Консорциум вин Альто-Адидже провел в Москве, в Novikov School, предновогоднее мероприятие – дегустацию вин из местных и международных сортов региона Альто-Адидже и обед в национальном стиле региона.

При этом традиционный для Альто-Адидже яблочный штрудель гости, среди которых были московские блогеры и журналисты, приготовили собственными руками прямо во время мероприятия.

Широчайшая гамма подобранных для дегустации вин отражала особенный характер этого маленького винодельческого региона Севера Италии. Особенный потому, что виноградники здесь находятся в долинах между горами и на освещенных солнцем склонах на высоте от 200 до 1000 метров над уровнем моря, на почвах с крайне разнообразным геологическим составом и в условиях меняющегося от участка к участку микроклимата.

Всего в Альто-Адидже производится около 20 сортов винограда и одноименных наименований вин. Гостям была предложена подборка вин из 7 сортов от 13 производителей, и ни одно вино, даже одноименных сортов, не было похоже по стилю. Несмотря на то что Альто-Адидже считается итальянским регионом белых вин (здесь производится 62 % белых и 38 % красных вин), приглашенную публику ожидал сюрприз. На дегустацию было представлено 3 наименования белых вин – Пино Бьянко, Пино Гриджио и Кернер, и 4 наименования красных вин – Пино Неро, Каберне Совиньон. Вторым сюрпризом стали сочетания блюд национальной кухни Альто-Адидже в ремиксовой интерпретации бренд-шефа Novikov School Артура Овчинникова.

Мероприятие было организовано Татьяной Корсунской от имени Консорциума Альто-Адидже и Владой Лесниченко – ведущей этой поистине космополитичной итало-немецко-русской дегустации.

С КАКИМ ИГРИСТЫМ ОТ «МЫСХАКО» ВСТРЕТИТЬ НОВЫЙ ГОД?



Близится наступление 2021 года, который по китайскому календарю станет годом Белого Металлического Быка. Чтобы он прошел хорошо, щедро украсьте свой стол свежей зеленью и овощами – всем тем, чем питается символ года. А эксперты винодельни «Мысхако» подскажут, какое из их игристых вин выбрать к празднику.

Для приветственного бокала хорошо подойдет белый или розовый брют из линейки FLUTE или брют белый «Мысхако игристое». Вкусовые рецепторы останутся свежими, а настроение поднимется.

Традиционно любое застолье начинается с легких закусок и салатов. Поэтому рекомендуем вам экстра брют белый или розовый из линейки «Моде».

Встретить Новый год под бой курантов предлагаем игристым экстра

брют FLUTE, приготовленным методом классической шампанзации. Кстати, 1,5-литровая бутылка будет очень эффектно смотреться на вашем праздничном фото.

Отличным дополнением к основному блюду станет КЮВЕ брют розовый, выдержанный. Тем более стоит учесть, что в этом году стоит отдать предпочтение блюдам из рыбы и птицы.

Для фруктовых нарезок и десертов очень хорошо подойдут «Полусухое белое игристое «Мысхако», «Белое полусладкое игристое «Мысхако» или «Игристое сладкое выдержанное КЮВЕ», приготовленное методом аппассименто.

Следует отметить, что в течение двух последних лет игристые вина «Мысхако» завоевали большое количество высших наград на различных дегустационных конкурсах.

Так, в частности, в этом году брют

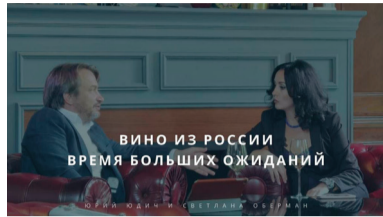
Flute Rose de Noire 2019 занял первое место в ежегодном рейтинге российских игристых вин «Винного гида России». Кроме того, экстра брют розовое «Моде» («Mode») и полусухое розовое «Моде» («Mode») – игристые вина с ЗГУ «Кубань. Новороссийск» – завоевали в 2019 году золотые медали Международного дегустационного конкурса «Винный гид «Продэкспо». В нынешнем году их успех повторили экстра брют белое выдержанное «Флюте» («FLUTE» Blanc de Blancs 2018) и брют розовое Flute Rose de Noire 2019. Последнее вино также удостоилось высшей награды VII Черноморского форума виноделия, который прошел 3 сентября 2020 года в Москве.

Подробнее ознакомиться с ассортиментом игристых вин «Мысхако» вы сможете здесь:

<https://myskhako.ru/catalog/vina-igritye/>



НОВОСТИ

Где посмотреть сериал
«Вино из России?»

Объединенная команда группы АЛКОЭКСПЕРТ и вино-образовательного проекта Vinogolic выпустила первую часть документального сериала «Вино из России. Время больших ожиданий», посвященного проблемам развития российского виноделия.

Творческий тандем Юрия Юдича и Светланы Оберман летом этого года совершил тур по Кубани и поговорил «по душам» с собственниками, топ-менеджерами и энологами ключевых виноделен. Учитывая огромный опыт и понимание проблем нашего виноделия обеими сторонами, разговор получился профессиональным и интересным, порою острым и дискуссионным. Материалы этих встреч легли в основу документального фильма, открывающего серию кинодискуссий о путях развития российского виноделия. Основная фабула фильма – попытка его авторов предостеречь российских виноделов от легкой эйфории, которую может вызвать повышенное внимание государства к отрасли. Предпремьерный показ фильма состоялся на салоне «Черноморские авторские вина», который прошел 9 декабря в Ялте и вызвал оживленную реакцию и горячую дискуссию о российском виноделии. В ответ на одобрительные пожелания авторы пообещали в скором времени отснять и выпустить вторую часть, теперь уже сериала «Вино из России. Время больших ожиданий». Премьера фильма состоится на канале Vinogolic в YouTube, с лицензией Creative Commons, то есть с возможностью полного цитирования, с указанием авторства. Ссылка на премьеру: <https://www.youtube.com/watch?v=DBzvsvoc&feature=youtu.be>

Кстати, на ближайшем общем собрании мы будем рассматривать вопрос о принятии новых членов ассоциации по полученным в этом году заявлениям о вступлении.

– Насколько участники Ассоциации производителей игристых вин сегодня обеспечены российскими виноматериалами?

– К сожалению, целый ряд предприятий вторичного виноделия, которые не имеют собственных виноградников, были вынуждены приостановить или перепрофилировать производства. Кто-то пошел по пути производства фруктовых вин, кто-то задумывается о скорейшем приобретении в собственности виноградников.

Также следует отметить, что производители, которые работали с импортными виноматериалами, разлили большой объем вина до 26 июня 2020 года, т.е. до вступления закона в силу. Этот объем, по оценкам самих производителей, позволит им осуществлять поставки в розницу, как минимум, до конца года, а возможно, и до конца I квартала 2021 года. Когда же это вино будет распродано, мы увидим значимые изменения на полке.

Предприятия из виноградарских регионов, владеющие собственными виноградниками, оказались в ситуации повышенного спроса со стороны розницы, особенно федеральных розничных сетей. Даже можем отметить, что спрос превышает производственные возможности производителей.

С одной стороны, это может показаться замечательным результатом, однако ажиотажный спрос вызван в первую очередь очевидным дефицитом российского винограда в целом и технических сортов в частности.

Ввиду недостаточного количества винограда для полного закрытия потребностей отрасли, а также вследствие запрета на производство вина из импортных виноматериалов за последний месяц на рынке резко увеличилось



предложение фальсифицированных российских виноматериалов.

Подобный «виноматериал» в последние 2-3 года получил широкое применение как при оптимизации себестоимости вина путем использования его в купажах, так и массово используется при производстве винных напитков. За счет использования растительного сырья зачастую при контрольных проверках данная продукция соответствует установленным параметрам безопасности, однако органолептические показатели оставляют желать лучшего.

И если ранее негативное влияние данного фактора ограничивалось снижением качества выпускаемой российской винодельческой продукции и падением доверия потребителей к российским винодельческим предприятиям, то сегодня это может нанести прямой вред государству вследствие уклонения от уплаты акциза на виноматериал.

– Как можно решить проблему, возникшую после введения запрета на покупку импортных виноматериалов?

– У меня нет прямого ответа на этот вопрос. С одной стороны, закон привлек повышенное внимание и серьезные инвестиции в виноградарско-винодельческую отрасль. Но мы понимаем, что если гипотетически в следующем году будут изысканы все необходимые для закрытия дефицита площади под виноградники и сами виноградники будут посажены, то в лучшем случае через четыре года мы перейдем к полному импортозамещению.

Но это в теории. На практике данный процесс займет гораздо больший

КТО ПОБЕДИЛ НА КОНКУРСЕ ВИНОДЕЛОВ «МОЛОДАЯ ЛОЗА-2020»?

4 декабря в Центре энологии Chateau Тамagne подвели итоги 3-го ежегодного Всероссийского профессионального конкурса виноделов «Молодая лоза», который собрал 19 молодых представителей отрасли из трех регионов России. Мероприятие проводилось при поддержке Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края.

Заявки на участие в конкурсе подали более 30 молодых виноделов из Краснодарского и Ставропольского краев, Севастополя и Республики Крым. 19 из них добрались

до очного этапа, включавшего тест из 108 вопросов, задания по виноградарству, дефектам вина и купажированию вин. В первый день конкурса была организована обучающая программа, в которой приняли участие сомелье Влада Лесниченко, редактор портала «Наше Вино», историк Владимир Пукиш, владелец питомника Pèpinières Salettes Тибо де Саллеттс, руководитель отдела исследований и развития SEGUIN MOREAU Андрей Прида, коммерческий директор Summit Agro Russia Михаил Балацкий. В судействе конкурса приняли участие главный винодел ООО «Кубань-Вино» Ботнар Ванда Ивановна и главный шампанист ООО «Абрау-Дюрсо»

Жорж Блан, Аврора Жеди, энолог Института энологии Шампани и другие эксперты.

Победителем конкурса стал Михаил Цветков («Шато де Талю», Геленджик), второе место занял Павел Балух («Золотая Балка», Севастополь), третье место у Ивана Захарова (Alma Valley, Крым).

Победители конкурса получили обучающие стипендии от партнеров DIAM, SEGUIN MOREAU и «Ос-Алко сервис». Также победитель сможет пройти курс обучения в Научно-методическом центре «Лаборатория вина» по важной и для виноделов программе подготовки сомелье и кавистов. Всех участников наградили памятно-

ми призами от партнеров конкурса.

В 2020 году конкурс «Молодая лоза» также поддержали PERA-PELLENC SA, компания ООО «Эксперт», ООО «Кубань-Вино», SumiAgro Russia, Институт энологии Шампани (IOC), SEGUIN MOREAU, DIAM, ООО «Ос-Алко сервис», OENOFLAIR, бренд CHEF&SOMMELIER и компания «Комплекс-Бар», Pèpinières Salettes и Vieux Puit, Международное общество виноградарства и энологии (IVES).

Организаторами конкурса выступают ассоциация «Кубаньвиноградско», бюро «Винные истории», агентство «Событие», Центр винного образования «Лаборатория вина».

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.

НОВОСТИ



В столице представили бразильские вина

15 декабря 2020 года в московском отеле «Балчуг-Кемпински» состоялась самая масштабная дегустация бразильских вин за всю, практически 200-летнюю историю российско-бразильских отношений.

Организаторами дегустации «Поднимем бокалы, Москва!» стали посольство Бразилии в РФ и Международный эногастрономический центр. С приветствием к собравшимся обратилась министр-советник посольства Бразилии в России госпожа Патрисия Вагнер Кьярелло. Президиум в составе Леонида Гелибтермана, Анжелики Субботиной и Ярославы Сиверцевой предложил в основной части дегустации 10 бразильских вин от пяти виноделен: Vinicola Aurora, Cooperativa Vinicola Garibaldi, Vinicola Casa Valduga, Vinicola Salton и Vinicola Miolo.

Игристые бразильские вина произвели очень приятное впечатление – очевидно, что у них есть все предпосылки добиться на российском рынке не меньших успехов, чем на рынках Великобритании и США. В ходе дегустации российская аудитория в режиме онлайн общалась с бразильскими виноделами, комментировала, хвалила, критиковала и предлагала. Завершилась первая часть дегустации сюрпризом – певица Ксения Деви исполнила несколько бразильских песен и зажгла аудиторию по обе стороны океана. Вторая часть дегустации, совмещенная с фуршетом, составленным из блюд бразильской кухни, включила в себя 14 вин и натуральные соки. В какой-то момент возникло ощущение, что жизнь возвращается в нормальную колею, и, вспоминая слова песни Сергея Никитина: «Увижу ли Бразилию до старости моей», хочется ответить: «Безусловно ДА!»



период времени. Поэтому мы видим риск, что данный дефицит будет реально закрываться псевдороссийским вином из фальсифицированного виноматериала или бутылированной импортной продукцией.

На наш взгляд, решением могло бы стать предоставление временной возможности компаниям – владельцам виноградников импортировать виноматериал с одновременным повышением со стороны государства контроля качества производимой продукции. При этом обязательно указывать на этикетке, где произведен виноград и где вино разлито по бутылкам.

– Планируются ли какие-то поправки в этот закон? Или участники Ассоциации производителей игристых вин готовы пойти на то, чтобы их продукцию маркировали как «вином не является»?

– Полагаю, что маркировка «не является вином» носит ограничительный характер, и мне неизвестно о массовом переходе на ее использование. Что касается действующих членов ассоциации, то они располагают собственными виноградниками и, по крайней мере в этом году, имеют возможность использовать собственное сырье.

Кроме того, существуют противоречия в терминологии между 171-ФЗ и законом о виноградарстве и виноделии, отсутствуют ГОСТы на виноградосодержащие напитки, что не позволяет дать

однозначную трактовку продукции в категории «не вино».

– Какова сегодня потребность в виноматериалах на рынке игристых вин? Какой объем этих виноматериалов до принятия закона поставлялся из-за границы?

– В 2019 году в Россию импортировали 11,5 млн дал виноматериалов, в этом году цифра стремится к нулю и составляет 2,5 млн дал. Одновременно поступает информация о рекордных урожаях в российских виноградарских регионах. Выводы делайте самостоятельно...

– Есть ли у участников ассоциации возможность полностью перейти на российские виноматериалы? И что для этого нужно сделать?

– Если говорить о действующих участниках ассоциации, то, как уже было отмечено, наши предприятия наиболее обеспечены собственным виноградом. Кроме этого, существуют новые проекты по приобретению виноградников и пригодных для их высадки земель для увеличения сырьевой базы.

Но, как вы понимаете, это процесс не одного года и нужны осмысленные компромиссы, чтобы не проиграть бутылированному импорту и отечественным недобросовестным игрокам.

– В нынешнем году многие крупные винодельческие компании начали активно развивать свои питомники. Есть ли такие планы у участников

ассоциации? Если да – расскажите о наиболее интересных проектах в этой области?

– Проблема отечественных саженцев действительно существует, и в обозримом будущем мы ожидаем появление новых питомников и научных разработок в области отечественной селекции. Если говорить об участниках ассоциации, то особо следует отметить молодой и ультрасовременный питомник агрофирмы «Южная». Это самый крупный питомник саженцев в России и в странах СНГ. Мощность питомника порядка 4,5 млн прививок и около 3 млн саженцев.

– Как принятие закона № 468-ФЗ отразилось на ассортименте игристых вин? И как этот закон повлиял на ценообразование? Особенно в нижнем ценовом сегменте?

– Хочу отметить, не только как профессионал, но и как рядовой потребитель, качество российских игристых вин, да и всех отечественных вин, с каждым годом заметно растет, появляются новые марки, созданные из новых сортов винограда и их купажей. Принятие закона, в первую очередь, повысило внимание к виноделию – в России появляется все больше информации о действительно достойных производителях и качественных российских винах.

Что касается нижнего ценового сегмента, то если эта продукция выпущена

зарекомендовавшим себя известным и добросовестным производителем в полном соответствии с действующим ГОСТом, то данный продукт, с одной стороны, будет являться базовым, но, с другой стороны, он обязан соответствовать всем заявленным качественным характеристикам.

В отличие от большинства других алкогольных напитков, игристое вино – это живой продукт, и его нужно постоянно изучать и пробовать. В результате у каждого ценителя появится собственный уникальный ассортимент, основанный на индивидуальных предпочтениях и соответствующий тем или иным жизненным ситуациям.

– Ваше интервью выйдет в предновогоднем выпуске газеты Wine Weekly, который традиционно посвящен игристым винам. Можете произнести ваш любимый новогодний тост, которым вы бы хотели поздравить жителей нашей страны?

– Уходящий 2020 год для всех без исключения был в той или иной степени непростым. В новом году хочу пожелать всем людям Земли богатырского здоровья, отбросить все сомнения и наметить собственный путь к достижению целей, быть добрее к своим близким и окружающим и чтобы все эти усилия принесли столько положительных эмоций, сколько пузырьков в новогоднем бокале шампанского!

«ШАТО ПИНО» ВЫПУСТИЛО СВОЕ ПЕРВОЕ ИГРИСТОЕ

Винодельческое хозяйство Chateau Pinot выпустило свое первое игристое вино «Экстра брют розовое Шато Пино. Пино Нуар Розе» с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск».

Это вино изготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с последующей выдержкой на осадке почти 9 месяцев. Весь виноград сорта Пино был выращен в хозяйстве. Всего на рынок выпущено 5 тысяч бутылок.

Для получения нежного лососевого цвета с южного Пино Нуара было отобрано всего первых 30 декалитров

суслу с тонны винограда, отличительной особенностью производства стала длительная (не менее трех месяцев) холодная ферментация в бутылке, которая обеспечила красивую мелкодисперсную игру.

Игристое «Экстра брют Шато Пино. Пино Нуар Розе» – это розовое нежное вино с ароматом и вкусом ягод клубники и малины. Вкус насыщенный, гармоничный с долгим многогранным сочным цитрусовым послевкусием. Рекомендуемая температура подачи – 7-10 градусов Цельсия.

Chateau Pinot – это недавно построенная, современная винодельня гравитационного типа. Винодельческое хозяйство расположено в южной части города Новороссийска, на живо-

писных склонах горы Колдун, в селе Федотовка.

Виноградники Chateau Pinot расположены на склонах с различной экспозицией, а перепад высот колеблется от 180 до 270 метров над уровнем моря. Рельеф представляет собой своеобразную чашу. Наличие склонов с различной экспозицией относительно сторон света благоприятствует выращиванию сортов винограда с разной требовательностью к теплу и солнечному свету. Это позволяет производить вина разных стилей одинаково высокого качества из различных сортов винограда: от южных, таких как Шираз, до сортов более «прохладных» регионов – группы Пино и Рислинг.



INKERMAN ПОПОЛНИЛ КОЛЛЕКЦИЮ ИГРИСТЫХ ВИН



Коллекция игристых вин INKERMAN – это игристые вина Севастопольского терруара, она включает в себя пять совершенно разных ярких вкусов от INKERMAN. Для их производства используется виноград только со своих виноградников, расположенных в Альминской и Качинской долинах Севастопольского региона, который считается идеальным местом для выращивания винограда для игристых вин. Сам Лев Голицын закупал большую часть винограда для «Нового Света» именно здесь. 4 игристых вина INKERMAN были созданы в 2013 году. В 2020-м увидел свет 5-й «элемент» коллекции, над созданием которого команда виноградарей и виноделов INKERMAN трудилась несколько лет. Вот что рассказала генеральный директор Инкерманского завода ма-

рочных вин Лариса Петровна Шимчук об истории создания игристого вина «Кокур белый экстра брют». «О выпуске игристого вина экстра брют я мечтала почти 5 лет. Но если чего-то сильно желать, рано или поздно твои мечты осуществляются. В 2019 году из сорта винограда Кокур белый на виноградарском хозяйстве «Качинский+» была выработана прекрасная партия виноматериала, подходящего для создания игристого вина такой категории. Уникальной партии виноматериала из винограда сорта Кокур белый урожая 2019 года достаточно для производства всего лишь 57 тысяч бутылок вина «Кокур белый экстра брют». На сегодня они уже полностью разлиты». Вся коллекция игристых вин производится по методу Шарма, подразумевающему повторное брожение

вина в специальных герметичных резервуарах – акратофорах, с последующим его бутелированием под давлением, на базе производственных мощностей АО «Агрофирма «Золотая балка». На сегодняшний день продажи коллекции достигают 1 миллиона бутылок. Основные сорта – Шардоне, Ркацители, Рислинг рейнский и авхотонный сорт Кокур белый. В розовом вине используется сорт Каберне Совиньон. Коллекция представлена тремя категориями: экстра брют, брют и полусладкое. Все вина легкие, яркие и очень красивые, имеют жемчужный перлаж в обрамлении фруктовой свежести и гармонии. Впереди Новый год – время покупать один из главных его атрибутов – игристое вино, а игристое вино INKERMAN способно удовлетворить самый изысканный вкус.

8 декабря в школе вина Wine State в Москве состоялся первый независимый конкурс российских игристых вин RUSSIAN BUBBLY CHART 2020. В работе над рейтингом приняли участие известные винные эксперты, профессиональные сомелье, винные блогеры и представители прессы. На суд

жюри было представлено 36 российских игристых вин самого высокого уровня: от классики до Шарма. Все вина оценивались вслепую, в режиме реального времени. По результатам рейтинга RUSSIAN BUBBLY CHART 2020 игристое INKERMAN Брют заняло 6-е место из 36 с оценкой 86,75.

2013				2020
ВИНО ИГРИСТОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ	ВИНО ИГРИСТОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ МУСКАТ	ВИНО ИГРИСТОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ	ВИНО ИГРИСТОЕ БРЮТ	ВИНО ИГРИСТОЕ ЭКСТРА БРЮТ «КОКУР БЕЛЫЙ»



Впервые 23 и 24 ноября в рамках седьмого выпуска бизнес-форума wine2wine итальянские производители и международные представители винного бизнеса встретились не в стенах выставочного центра Veronafiere в Вероне, а на цифровой платформе Veronafiere Plus (VF+).

В этом году полюбившийся всем винный бизнес-форум прошел в новом цифровом формате, благодаря которому винный бизнес, культура и образование, несмотря на сложившуюся

РОССИЙСКИЕ ИМПОРТЕРЫ ПРИНЯЛИ УЧАСТИЕ В БИЗНЕС-ФОРУМЕ WINE2WINE 2020

эпидемиологическую ситуацию, смогли преодолеть границы и расстояния, охватив большее количество участников, с целью продвижения инновационных идей и налаживания новых контактов в винодельческой сфере по всему миру. На протяжении двух дней интенсивной работы участники форума и спикеры, журналисты и винные эксперты смогли подключиться, общаться и обучаться в реальном времени из любой точки мира. Благодаря цифровому формату организаторам международной выставки Vinitaly в Вероне удалось привлечь докладчиков мирового уровня, которые иначе не смогли бы принять участие в форуме в связи с ограничениями международных поездок в этот период.

Цифры wine2wine 2020 говорят сами за себя: 140 спикеров со всего мира (а именно 7 институциональных спикеров, 24 итальянских и 75 международных докладчиков, 35 модераторов) выступили в рамках 62 рабочих сессий перед более чем 2 тысячами посетителей бизнес-форума (10000 просмотров). Участники обсудили самые актуальные темы, связанные с текущим состоянием винной индустрии в эпоху COVID-19, а также с вопросами, касающимися устойчивости и адаптации к изменениям климата, новых тенденций в области продвижения вина в период пандемии, винного образования и туризма, а также колебаний курсов обмена валют и их влияния на продажи и поведение потребителей. Особое

внимание было уделено обзору ситуации на ведущих рынках виноторговой отрасли: эксперты из 20 стран мира, а именно США, Китая, России, Австралии, Германии, Казахстана, Канады, Польши, Великобритании, Индии, Бразилии и т.д. поделились новостями и тенденциями на местных рынках. Так, в рамках рабочих сессий FOCUS MARKET, организованных в сотрудничестве с московским представительством Агентства ИЧЕ, 24 ноября прошло два вебинара с участием российских импортеров итальянских вин Meet Russian Importers. Представители VINICOM, Fort Wine and Spirits, L-wine, MAREX, BRAVO TRADE, iSpiritgroup, Simple, LADOGA

Group и Vintage-M познакомили итальянских производителей со своими компаниями и рассказали о том, как ситуация COVID повлияла на рынок вина в России, в частности, на потребление итальянского вина, а также какие стратегии были предприняты импортерами в ответ на новые «правила игры». Кроме того, российские эксперты дали свои рекомендации итальянским производителям: тем, кто уже представлен на российском рынке, и тем, кто планирует на него зайти в ближайшее время. Наиболее интересные выступления с форума будут опубликованы в Italian Wine Podcast по ссылке: <https://www.italianwinepodcast.com/>

ВЕЛИКОЕ ШАМПАНСКОЕ РОССИИ



Современный мир виноделия многообразен и переменчив. Бесчисленное количество вин появляются на полках магазинов и бесследно исчезают, заставляя покупателя постоянно находиться в поиске оптимального для него вина и соотношения «цена-качество». Без утомительных проб и ошибок, без колумбовского подвига открытия берегов «Нового Света» предлагаем вам окунуться в волшебный мир создания самого сложного и многогранного вина – шампанского.

Дом шампанских вин «Новый Свет» – винодельня с уникальной историей, расположена в бывшем имении основателя, князя Льва Сергеевича Голицына, в поселке Новый Свет в Крыму. Названные на тогда еще современный манер затерянные земли Нового Света обрели своего хозяина – неутомимого талантливого винодела, чей труд и упорство прославили российское виноделие на века вперед. Сегодня это курортное местечко знамени-

то своими красочными пейзажами, уютными пляжами с чистой морской водой и целебным климатом. Однако в большей степени туриста привлекает в этот поселок именно Дом шампанских вин «Новый Свет».

История Дома шампанских вин «Новый Свет» началась в 1878-м – именно с этого года князь Голицын начинает полномасштабное освоение территории поселка Новый Свет: закладываются первые виноградники более чем на 600 сортов виноградных лоз, в горе Коба-Кая создаются обширные многоярусные тоннели, уходящие на несколько километров вглубь скалы, создается прогулочная тропа вокруг горы Коба-Кая, мыса Капчик с завершением на границе Нового Света – горе Караул-Оба. Тоннели заполняются тысячами смелых и интересных для виноделия экспериментальных вин, пополняется научная база русского виноградарства, появляются новые знания о сортах винограда, росте и уходе за ним. Лев Голицын создает свою знаменитую коллекцию вин в 45 939 бутылок, собранных из самых разных и отдаленных уголков винодельческого мира.

«Новый Свет» князя Голицына привлекает внимание общественности и становится объектом паломничества не только коллег-виноделов, но и людей искусства: писателей, поэтов, художников и артистов. Всегда гостеприимный и щедрый князь с энтузиазмом показывает свое детище, бесповоротно влюбляя в него каждого гостя.

Ровно 7 лет трудов и бесчисленных экспериментов уходит у князя на создание шампанского, достойного конкурировать с лучшими образцами Франции, Италии и США.

К концу XIX века к князю Голицыну приходит заслуженный успех: представленные вина на выставках в России и за рубежом получают мировое признание. Выпуск первых марок шампанского по классической технологии «Парадиз» и «Новый Свет» становится успешным стартом создания Великого Российского шампанского. 1896 год – впервые на торжественный обед по случаю коронации государя Николая II было подано не французское, а наше, голицынское шампанское. После высокой оценки вина Льву Голицыну было разрешено изображать на этикетках своих вин герб Российской империи, а само шампанское было переименовано в «Коронационное».

В 1900 году произошел триумф князя, его шампанское «Парадизио» на слепой дегустации на всемирной выставке в Париже получает самый высокий балл экспертной комиссии и Кубок Гран-при.

142 года поколения виноделов Дома шампанских вин «Новый Свет» создают шампанское по классической технологии, сохраняя традиции и рецептуру. Шампанские и игристые вина «Новый Свет» становятся образцом неизменно высокого качества, поддерживая свою репутацию многочисленными наградами международных и отечественных дегустационных конкурсов – в 2020 году наивысших наград стало более 170.

В чем же секрет шампанского «Новый Свет»?

Несколько лет изучал Лев Голицын технологию создания классического

шампанского во Франции. Досконально постигнув науку, он начал экспериментировать с крымскими сортами винограда.

Шардоне, Рислинг, Пино Гри, Пино Нуар, Каберне Совиньон – основные сорта винограда, из которых и сегодня создается шампанское «Новый Свет». Виноград собирается вручную, сохраняя целостность каждой ягоды, с виноградников, расположенных в долинах крымских рек Альма и Кача. Белые меловые почвы терруаров Севастопольской винодельческой зоны богаты кальцием и дают вино с яркой кислотностью, минеральностью, свежестью и сложной структурой, что характерно для лучших шампанских вин мира. Базовое вино в течение полугода доводят до совершенства умелые виноделы «Нового Света». Затем создается тиражная смесь: на основе базового вина составляются рецептурные ассамбляжи с добавлением сахара и чистой культуры дрожжей, необходимых для вторичного брожения вина в бутылке.

Каждая бутылка шампанского проходит сложный технологический путь, начиная с тиража: новую, особой прочности темную бутылку заполняют тиражной смесью и закупоривают временной кроненпробкой. Вино отправляют в тоннели с постоянной температурой 12-14 градусов С на долговременное хранение и выдерживают не менее 12 месяцев для выдержанной линейки и более 36 месяцев – для коллекционной. Ежегодно каждая бутылка вина несколько раз подвергается взбалтыванию, предотвращая прилипание осадка к стенкам бутылки. Более месяца после снятия вина с выдержки оно проведет в дубовых пюпитрах под присмотром мастеров-ремюеров. Ежедневно точными и выверенными движениями мастера будут вращать бутылку по часовой стрелке, добываясь скрупулезного сползания осадка в горлышко бутылки и оседания его на пробке. Высшей квалификации дегоржеры откупорят бутылку вручную, освободив вино от осадка в считанные секунды. Дальнейшие процедуры за механизмами – дозаж и закупори-

вание традиционной корковой пробкой с мюзле. Отделкой в изысканный стильный, соответствующий марке этикет закончится непростой путь создания классического шампанского. В общей сложности при создании шампанского «Новый Свет» к каждой бутылке прикасаются руки виноделов не менее 100 раз.

Французская технология, рецептура Голицына, ручной труд и талант виноделов создают особое удивительное шампанское, сравнимое разве что с морским бризом и воодушевлением от открытия земель «Нового Света».

Генеральный директор АО «Новый Свет» Пугачев Алексей Петрович:

«Традиционно перед встречей Нового года мы подводим итоги года уходящего, и в данном случае года не простого... Нужно сказать, что это был сложный, ломающий привычки и обычаи год, который изменил весь мир и стал отправной точкой в совершенно другую жизнь».

В этом году мы планировали достигнуть устойчивого роста продаж, и это нам удалось. Планируем завершить год реализацией 1,7 млн бутылок шампанского.

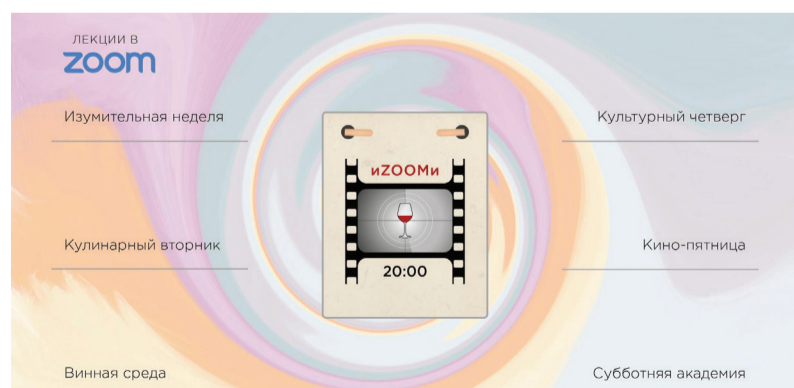
Стояла задача достигнуть не только количественных, но и качественных показателей, многочисленных наград, а также отзывы потребителей подтвердили, что и этого показателя мы тоже достигли.

Несмотря на неблагоприятные условия 2020 года мы закупили 190 тысяч декалитров базового вина высочайшего качества, что позволит в ближайшие годы постепенно увеличить объем производства до 3 млн бутылок в год.

Сегодня «Новый Свет» представлен практически во всех заведениях HoReCa в Крыму и Севастополе, и мы работаем над тем, чтобы достигнуть такого же результата на материке.

Поздравляю всех с наступающим Новым годом! Желаю реализации оптимистичных планов и крепкого здоровья, а тем, кто еще не определился с выбором шампанского на новогодний стол, рекомендуем обратить внимание на наши вина!

«ИЗОМИ» ВЫХОДИТ НА ЭКРАНЫ!



18 декабря на экраны компьютерных мониторов и мобильных устройств вышел новый онлайн-проект «иZOOMи», который организовала автор множества ярких событий в компании «Вино-терра» Ирина Белозерова. Именно поэтому в расписании

целых два блока, посвященных вину: «Винная среда» – для начинающих винолюбителей и «Винная академия» – для более искушенной публики.

Что такое «иZOOMи» в целом, и в чем отличие от множества других онлайн-проектов? Это онлайн-лекторий, который обещает интересных спикер-

ов, уютную атмосферу, возможность быть не просто закадровым зрителем, но и активным участником, так как формат предусматривает общение гостей и обсуждение с ведущим увиденного и услышанного. Усаживайтесь поудобнее, зовите домочадцев, ведь количество зрителей перед одним экраном не ограничено, налийте себе что-то вкусное в бокал и получайте удовольствие!

Первая встреча пройдет 18 декабря в 20.00. Зрители смогут послушать лекцию о фильме «Покровские ворота». Стоимость участия – 500 рублей.

В честь открытия зум-лектория мы дарим вам промокод *wineweekly*, который дает право не только на бесплатное участие в первом мероприятии, но и 20% скидку на все последующие лекции.

Расписание «иZOOMи» на декабрь:

18.12 Кино-пятница – «Покровские ворота». Татьяна Воронцова.
22.12 Кулинарный вторник – Утинные

истории. Елизавета Фрайман.
23.12 Винная среда – Игристые. Дарья Зайцева.
24.12 Культурный четверг – Густав Климт. Наталья Кошун.
25.12 Кино-пятница – «Служебный роман». Татьяна Воронцова.
26.12 Субботняя академия – Шампанское. Анжелика Субботина.

Расписание «иZOOMи» на январь 2021:

12.01 Кулинарный вторник – Обед в оранжевых тонах. Лиза Фрайман.
13.01 Винная среда – Основы винной культуры. Дарья Зайцева.
14.01 Культурный четверг – Сальвадор Дали. Наталья Кошун.
15.01 Кино-пятница – «Застава Ильича». Татьяна Воронцова.
16.01 Субботняя академия – Органика и биодинамика. Екатерина Чистова.
19.01 Кулинарный вторник – Форшмак и хумус – Основы основ. Лиза Фрайман.

20.01 Винная среда – Основы винной культуры. Дарья Зайцева.
21.01 Культурный четверг – Фрида. Наталья Кошун.
22.01 Кино-пятница – Татьяна Воронцова.
23.01 Субботняя академия – Херес. Елена Зайцева/Наталья Беспалова.
26.01 Кулинарный вторник – Тель-Авив-экспресс. Лиза Фрайман.
27.01 Винная среда – Основы винной культуры. Дарья Зайцева.
28.01 Культурный четверг – Наталья Кошун.
29.01 Кино-пятница – Татьяна Воронцова.
30.01 Субботняя академия – Кьянти Классико. Наталья Беспалова.
Следите за трансляциями! В программе возможны изменения!

Для просмотра канала «иZOOMи» перейдите по ссылке: <https://izoomi.timepad.ru>



НОВОСТИ



«Кубань-Вино» начала поставлять свои вина в Швецию

Винодельня «Кубань-Вино» осуществила первую поставку своих вин в Швецию. Первая партия состояла из 10 наименований вин, произведенных из локальных сортов винограда: Красностоп, Саперави, Ркацителли, Цимлянский черный. Продукция «Кубань-Вино» уже появилась на онлайн-платформе государственной сети алкогольных магазинов Systembolaget («Системная компания»).

«Это первая партия, она небольшая. Нам важно понять, как нашу продукцию воспримут покупатели в этой стране, где очень развита культура потребления вина и гастрономии, каковы их предпочтения и взгляды, а рост объемов поставок станет следствием правильных действий совместно с нашим партнером. Швеция – стратегически важный рынок, на котором, мы уверены, российские вина смогут занять особое место», – прокомментировал директор департамента по развитию и продвижению «Кубань-Вино» Эдуард Долгин. Вина «Кубань-Вино» уже доказали свою готовность к открытой и честной конкуренции за рубежом. Сегодня винодельня экспортирует продукцию в Китай, Гонконг, Японию, Испанию, Германию, Бразилию, Норвегию, Турцию, Малайзию, Беларусь, Украину, Казахстан, Финляндию. В планах – осуществить поставки еще в ряд стран Азии, Ближнего Востока и Европы.

Взаимодействие с мировым рынком дает компании возможность контролировать рыночную ситуацию, меняться, развиваться и сохранять свою актуальность для потребителей.

КАКИЕ ИГРИСТЫЕ ОТ «КУБАНЬ-ВИНО» СТАЛИ ЛУЧШИМИ В 2020 ГОДУ?

По итогам 2020 года 4 игристых вина от винодельни «Кубань-Вино» в этом году были отмечены наградами крупных международных конкурсов.

Russian Wines Competition 2020 принес почетный статус «Лучшее игристое вино, изготовленное резервуарным методом» белому брюту «Шато Тамань».

Для производства этого игристого вина используют виноград сортов Пино Блан, Алиготе, Бианка, Рислинг, Шардоне, выращенных и собранных на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Аромат развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами. Нежный и изысканный вкус, красивая и продолжительная игра вина украсят любое торжество и создадут праздничное настроение. Белое игристое брют «Шато Тамань» прекрасно дополнит легкие блюда из белого мяса и рыбы, салаты, бисквиты и фрукты. Свои лучшие качества проявляет при температуре 8-10°C.

«Аристов. Кюве Александр Блан де Нуар» и «Аристов. Кюве Александр Розе де Пино» были отмечены бронзовыми наградами авторитетного Decanter World Wine Awards 2020. Медали этого конкурса подчеркивают статус вина и свидетельствуют о его высоком качестве. Также по итогам года «Аристов. Кюве Александр Блан де Нуар» вошло в топ-12 российских вин, изготовленных классическим методом.

Игристые вина «Аристов. Кюве Александр» демонстрируют широту потенциала терруара и применяемых технологий. Линейки стали результатом совместной работы винодельни «Кубань-Вино» и известной итальянской



компании ENOFLY в лице ее руководителя, энолога Луки Заваризе.

«Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар» произведено в классическом французском стиле Blanc de Noir (белое из черного) и отвечает ожиданиям почитателей вин региона Шампань, созданных исключительно из сорта Пино Нуар. Технология производства белых вин из красных сортов винограда, являясь одной из наиболее редких и ценных, демонстрирует высокий профессионализм виноделов и качество выращиваемого винограда. Белое «Аристов. Кюве Александр», приготовленное, конечно, из Пино Нуар, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова, проходит выдержку на осадке в бутылке в соответствии с классической технологией и обла-

дает тонким соломенно-золотистым оттенком, красивой равномерной «игрой», ароматом белых фруктов на фоне минеральных нот. «Аристов. Кюве Александр» станет хорошим аперитивом в важный для вас день. А вот разные грани своего характера белое игристое раскроет в тандеме с морепродуктами и икрой. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8°C.

Розовое «Аристов. Кюве Александр. Розе де Пино» приготовлено из благородного сорта Пино Нуар в традиционном французском стиле Rose, который вопреки любым веяниям моды остается наиболее популярным среди ценителей. Игристое проходит выдержку на осадке в бутылке в соответствии с классической технологией и обладает цветом лепестков розы,

красивой равномерной «игрой», ароматом ягод, тонов джема и фиалки. Вкус тонкий, живой, полный спелых фруктов со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием. Розовое «Аристов. Кюве Александр» станет идеальным сопровождением самых важных событий в вашей жизни. Гармонично сочетается с моллюсками, морепродуктами, белым мясом. Может быть подано в качестве аперитива. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8°C.

Экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв 2018» завоевало бронзовую медаль престижного International Wine & Spirit Competition (IWSC). Судьи высоко оценили качество и вкусовые характеристики этого вина.

Вина линейки «Шато Тамань Резерв» неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов. Это вина высочайшего качества, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда – так называемый «самотек». Игристое розовое экстра брют «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг, Саперави, Пино Блан, собранного на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Имеет яркий и сбалансированный букет, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть, обладает насыщенным и изысканным вкусом с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью.

Впервые за свою историю международная конференция по винам Амароне и Вальполичеллы Valpolicella Annual Conference пройдет в формате онлайн 26-27 февраля 2021 года. В свою очередь, Anteprima Amagone будет проведена только в 2022 году.

Главное мероприятие Консорциума по защите вин Вальполичеллы – Anteprima Amagone, посвященное винтажу 2017 года, переносится на 2022 год, а его место в феврале займет Valpolicella Annual Conference, посвященная территории и винам Вальполичеллы. Мероприятие состоится в цифровом формате с участием итальянских производителей, государственных структур, импортеров и дистрибьюторов, а также представителей специализированной прессы.

Президент консорциума Christian Marchesini объясняет: «Мы работаем над тем, чтобы стать первым апелласоном в Италии, сумевшим дать достойный отпор трудностям, вызван-

VALPOLICELLA ANNUAL CONFERENCE СОСТОИТСЯ В ОНЛАЙН-ФОРМАТЕ



ной пандемией. Использование новых цифровых технологий и адресная доставка вин участникам конференции поможет нам в безопасных условиях вести диалог о нашем апелласо-

не, чей годовой оборот превышает 600 млн евро». Конференция начнется в пятницу, 26 февраля, с тем, посвященным новым каналам дистрибуции и новым стратегиям маркетинга. После

этого запланирована онлайн-дегустация вин Amagone, Ripasso и Valpolicella с представителями прессы и виноторговых компаний со всего мира.

В субботу, 27 февраля, состоится официальное мероприятие с главными представителями государственного сектора Евросоюза и Италии, на котором в первую очередь будет представлена национальная и европейская политика в части поддержки рынков. Затем диалог перейдет к апелласону Вальполичеллы, обзору рынка и вызовам, связанным с глобальным изменением климата. Предшествовать двухдневному мероприятию будет Valpolicella Education Program для ее выпускников с целью обновить и дополнить уже имеющиеся у них знания.

Все эти и многие другие мероприятия будут возможны благодаря использованию специальной платформы, транслирующей конференцию в прямом эфире, в том числе и в социальных сетях.

DOC Valpolicella – это почти 8 300 гектаров виноградников в 19 коммунах на севере провинции Верона, которая является лидером по экспорту вина в Италию и насчитывает 2 273 виноградари и 272 винодельни в апелласоне, из которых более 80% входит в консорциум.

Подробнее ознакомиться с программой Valpolicella Annual Conference вы сможете на сайте консорциума Consorzio Vini Valpolicella:

<http://www.consorziovalpolicella.it>