

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (13)
2017

НОВОСТИ

Выдачу лицензий на продажу вина хотят упростить

Минпромторг подготовил для Совета Федерации документ, предлагающий максимально либерализовать условия лицензирования продаж алкогольных напитков, в том числе для нестационарных торговых объектов – летних кафе и торговых павильонов с общепитом.

В материалах министерства говорится, что лицензирование розницы необходимо сделать как можно более простым. И в первую очередь это касается лицензий на продажу вина. Торговое ведомство также предложило предоставить продавцам вина право получения сезонных лицензий – сегодня в них нуждаются летние форматы кафе-терьеров вроде навесов, шатров и т. п. Подобные формы торговли очень востребованы у потребителей в курортных и туристических местах.

На легализацию российского рынка алкогольной продукции направлены такие меры, как введение дифференцированных государственных пошлин на пролонгацию срока действия лицензий на реализацию спиртного, отмена избыточных ограничений на розничные продажи и т. д. К примеру, Минпромторг предлагает отменить запрет на удаленную торговлю алкогольной продукцией, а также позволить субъектам хозяйствования реализовывать ее на территории спортивных объектов, санаторно-курортных учреждений, розничных рынков и на автозаправочных станциях.

В середине мая в Москве, на концертной площадке Известия Hall успешно прошел фестиваль Луки Марони I Migliori Vini Italiani e Russi («Лучшие итальянские и российские вина»).

Фестиваль стал не просто одним из самых заметных событий этого года в винной отрасли, деловой встречей профессионалов рынка, но и масштабным городским мероприятием, которое привлекло к себе большую аудиторию. Лука Марони известен в Италии и в винном мире как уникальный специалист, за свою карьеру продегустировавший свыше 300 тыс. образцов и создавший собственную сенсорную дегустационную систему, основным принципом которой является исключительное внимание к содержанию

ЖАН-БЕНУА КАВАЛЬЕ:



В сентябре 2016 года на территории одного из самых крупных французских апелласьонов АОС Лангедок появился новый терруар – АОС Pic St.-Loup, в который вошли 17 винодельческих деревень и почти 2500 гектаров виноградников. Этого решения INAO виноделы региона добились более 20 лет. О том, насколько был труден этот путь и что собой сегодня представляет этот апелласьон, газета Wine Weekly попросила рассказать Жана-Бенуа КАВАЛЬЕ (Jean-Benoit Cavalier) – президента Syndicat AOC Languedoc и владельца поместья Le Chateau de Lascaux, чьи виноградники входят в АОС Pic St.-Loup.

РУССКИЕ УЖЕ ПОЗНАЛИ ТОЛК В ХОРОШЕМ ВИНЕ И УМЕЮТ ЕГО ЦЕНИТЬ!

– Что собой сегодня представляет Шато де Ласко?

– Le Chateau de Lascaux (Шато де Ласко) – это старая семейная усадьба, которой семья Кавалье владеет в течение 14 поколений. За последние 30 лет наше винодельческое хозяйство претерпело значительные изменения с точки зрения технических преобразований.

(Продолжение на стр. 2.)

НОВОСТИ

В Азове появится новое винодельческое хозяйство

Азовское предприятие будет специализироваться на производстве высококачественных вин, в первую очередь сухих.

Молодые саженцы высадили недалеко от исторической части города на так называемых «азовских буграх», которые местные жители называют «Государевым виноградным садом». Петр I, желавший превратить южную окраину Российской империи в «крайский сад», приказал заложить на окраине города виноградные плантации. Виноград предполагалось использовать не только для украшения стола горожан, но и в качестве сырья для производства винодельческой продукции. Император был уверен, что здешнее вино смогло бы затмить не только крымские, но и европейские сорта вин. Современные азовчане спустя три века воплощают в жизнь мечту царя-реформатора.

Предполагается, что по мере развития бизнеса новое винодельческое хозяйство станет полноценным туристическим комплексом, своего рода первым шагом на пути развития в Азове винного туризма. На его территории обустроят велодорожки, парковую зону и пруд, который зимой будет превращаться в каток. Кроме того, здесь появится современная гостиница, ресторан, торговые точки с фермерскими продуктами и даже термальные ванны.

ЛУКА МАРОНИ ПРОВЕЛ В МОСКВЕ ПЕРВЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ЛУЧШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ И РОССИЙСКИХ ВИН



бокала. Можно сказать, что вся предыстория вина (бренд, лавры винодела или «легенда» биодинамики) – остается за кадром: значение имеет только вкус и аромат благородного напитка.

Отметим, что на ежегодном винном фестивале I Migliori Vini Italiani, который провел маэстро Марони в Риме в феврале этого года, впервые были представлены два крымских хозяйства: AlmaValley и «Дом Захарыных», чьи вина буквально покорили сердце итальянской публики. После римского фурора Лука Марони решил пойти дальше в сотрудничестве с Россией и пригласил наших виноделов к участию в первом

I Migliori Vini Italiani в Москве.

Началом долгожданного события стала торжественная церемония открытия, в начале которой всех ждал сюрприз – ролик о вине, где Лука Марони на русском языке прочел стихотворение Пушкина. Как зачарованные гости следили за приветствием Луки, за его рассказом о программе фестиваля, о лозе Леонардо, о вине отца Епифания. Отдельное слово Марони посвятил нашему виноделию. «У российского вина большое будущее в мире. Вам надо верить в свои силы и идти к намеченной цели», – сказал Лука Марони.

(Окончание на стр. 3.)

НОВОСТИ



Мануэль Хименес Видаль стал лучшим сомелье Испании 2017

27 апреля состоялся большой финал 23-го испанского чемпионата сомелье. Лучшим сомелье Испании 2017 стал Мануэль Хименес Видаль, который представит Испанию на международном чемпионате сомелье, проводимом ASI (Международная ассоциация сомелье).

В полуфинале, проводимом 26 апреля, участвовало больше полусотни сомелье, победивших в региональных чемпионатах, и в результате соответствующих испытаний были отобраны 10 лучших по версии UAES (Союз испанских ассоциаций сомелье):

- Мануэль Хименес, из Арагона.
- Лаура Эрраес, из Сеговии.
- Мануэль Фернандес, из Кордобы.
- Эдуардо Каминья, из Галисии.
- Хон Антони Рементерия, из Бискайи.
- Даниэль Мартинес, из Каталонии.
- Валентин Чека, из Кастилии-Ла-Манча.
- Фернандо Майораль, из Бургоса.
- Антонио Лара, из Льеиды, Каталония.
- Анна Касабона, из Каталонии.

Мануэль Хименес Видаль, победитель испанского чемпионата сомелье 2017, образование начал в Ассоциации сомелье Арагона, потом он прошел через Испанскую школу дегустации и продолжил образование в различных центрах и семинарах. В 2015 г. стал обладателем серебряной медали в чемпионате UAES, и работал сомелье в Испании. Последние несколько лет он был во главе гастрономического проекта в Норвегии.

В одном интервью сомелье заявил: «Абсолютная страсть к гастрономии во всех ее проявлениях, и вино – это лишь одна из моих маний. Среди них также встречаются мир дистиллированных напитков в общем и коктейли в частности, а также сигары». Он подчеркнул, что уровень испанских сомелье сейчас высок, как никогда.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Так, в частности, в средневековом здании монастыря Le Prieure, которое было построено в XI веке и принадлежало когда-то аббатству Vignogoul Pignap, теперь расположен дегустационный зал. Он находится под крышей нашего семейного гнезда. Самые первые приходские записи показывают, что семья Кавалье обитала там уже в 1554 году. Монастырь расположен в самом центре поселка Vascquieres, к северу от департамента l'Herault во Франции. Виноградник Chateau de Lascaux расположен на нескольких арендуемых смежных участках земли и составляет то, что называется «городское достояние».

– Каков на сегодняшний день сортовой состав ваших виноградников?

– В 1984 году на земле своих предков, в центре бескрайнего леса, мы решили заняться возрождением лозы и тем самым повысить престиж новых терруаров. Виноградные лозы, посаженные в почву, богатую известняком, прекрасно себя чувствуют в свежем средиземноморском климате, отличающемся существенным количеством осадков в регионе Средиземноморья (900 мм/год), контрастными температурами и яркой сменой времен года. Эти континентальные явления особенно хорошо влияют на сорт красного винограда Сира. Однако мы выращи-

ЖАН-БЕНУА КАВАЛЬЕ: РУССКИЕ УЖЕ ПОЗНАЛИ ТОЛК В ХОРОШЕМ ВИНЕ И УМЕЮТ ЕГО ЦЕНИТЬ!

ваем и типичные для апелласьонов Languedoc и Pic Saint Loup – несколько других сортов красного винограда, таких как Кариньян, Сенсо, Гренаш и Мурведр. У нас также есть и белые сорта, такие как Русан, Марсан, Верментино, Клэретт, Гренаш Блан и Вионье. Исключительный терруар, где мы производим биовино – плод исключительного семейного ноу-хау, которое передается от отца к сыну на протяжении более 14 поколений.

Кроме того, в дополнение к вышеуказанным сортам мы также выпускаем красные и белые вина защищенного географического наименования IGP Saint Guilhem Le Desert – Val de Montferrand, которые изготавливаются из винограда Мерло, Каберне Совиньон и Совиньон Блан.

– И какие технологии производства вы используете?

– Начиная с 2006 года, в дополнение к биосертификации, мы вводим различные практики биодинамики.



Сохранение окружающей среды, в которой растет и развивается виноградник, является основополагающим фактором. Виноградник является частью окружающей среды, среды с невероятным биологическим разнообразием, которое необходимо защитить и сохранить. Виноградник произрастает рядом с лесами и кустарниками, состоящими из каменного дуба, алеппской сосны, можжевельника, земляничного дерева, самшита и трав, таких как тимьян, розмарин, лавр... Сохраняемая окружающая среда всегда была

связана с репутацией Шато де Ласко, что ставит вина Лангедока в ранг непрекращаемого образца.

– Вы используете машинный или ручной сбор?

– Что касается наименований, контролируемых по происхождению – Languedoc и Pic Saint Loup, сбор винограда для них производится традиционно вручную. Защищенные географические наименования Saint Guilhem Le Desert – Val de Montferrand – убираем при помощи техники. Виноградные кусты обычно невысоки и подвязываются на высоте от 1,8 до 2 м, лозы располагаются низко – поэтому мы обрабатываем почву механически, без использования химических гербицидов. Почва удобряется компостом, овечьим, коровьим и конским навозом. Обычно виноград собирается на стадии средней спелости, и для изготовления вина обрабатывается каждая виноградина.

(Окончание на стр. 3.)



СОРА JEREZ-2017 ПРИРАСТЕТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ ФОРУМОМ

12 и 13 июня 2017 года в испанском городе Херес-де-ла-Фронтера состоится 7-й международный конкурс Сора Jerez, который расширил свою программу, добавив Гастрономический форум, посвященный вопросам гармоничного сочетания еды и вина.

В грядущем июне Херес-де-ла-Фронтера примет у себя 7-й международный конкурс Сора Jerez, в котором участвуют команды шефов и сомелье из 6 стран. От Испании участвуют повар Маттео Пьяраццоли и сомелье Хуан Луис Гарсиа из астурийского ресторана Casa Marcial de Nacho Manzano. Пять остальных команд шефов и сомелье, которые участвуют в большой встрече конкурса Сора Jerez, из следующих ресторанов: Odenturm (Германия), Falsled Kro (Дания), En Rama (США), Podium onder de Dom (Нидерланды) и The Ritz London (Соединенное Королевство).

Международная встреча, посвященная хересу и гастрономии, будет длиться два дня: 12 и 13 июня. Теперь она будет называться Сора Jerez

Forum&Competition. Стала известна часть программы этого обновленного события, для участия в котором в Херес-де-ла-Фронтера приедут нескольких выдающихся профессионалов со всего мира. Цель конкурса – предоставить свободное пространство для диалогов и для того, чтобы делиться знаниями через доклады, публичные приготовления

и мастер-классы от шеф-поваров.

Среди уже известных имен профессионалов встречаются Франсуа Чартьер, и Хосеп Рока из ресторана El Celler de Can Roca, которые поделятся основами гастрономической важности хереса, историей этих вин в El Celler de Can Roca и среди прочего их молекулярным сочетанием. А в кулинарной

части Антони Луис Адурис объяснит специфичность, которую разделяют херес и кухня ресторана Mugaritz. А Ричард Камарена проиллюстрирует ее присутствующим своими отварами и употреблением вин вместе с ними, с самой важной частью их кухни.

На протяжении второго дня будут представлены кулинарные мастер-классы и демонстрации, в которых херес будет выделяться наряду с продуктами для гурманов. Будут проводиться беседы о винах из Хереса, о гармонии и тенденциях сочетания вин.

Есть два варианта аккредитации для участия в форуме Сора Jerez – 2017: аккредитация на полную программу двух дней, 12 и 13 июня, стоит 120 евро и включает показы винных погребов и марок, а также соревнования Сора Jerez, которое будет проводиться 13 июня, и гастрономические консультации с 10 по 14 июня.

Второй вариант – это аккредитация форум Сора Jerez + парадный ужин Сора Jerez, которая включает еще и присутствие на церемонии вручения призов 7-го конкурса Сора Jerez и парадный ужин 13 июня. Подробнее: <http://www.sherry.wine/copa-jerez>.



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.

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

– Какова выдержка ваших вин и какие бочки вы для этого используете?

– Les Nobles pierres en Rouge, les Pierres d'Argent en blanc, et les Secrets винифицируются в дубовых конических бочках. Их розлив осуществляется в бочки из французского дуба объемом 600 литров и в бутылки объемом 30 гектолитров. Выдержка длится около 14 месяцев. В нашем погребе из всех бочек только 20% новых, что позволяет подчеркнуть природный сложный букет вин. После этого вино разливается по бутылкам, в которых оно проводит не менее двух лет. И только после этого оно поступает в продажу.

– Какова площадь вашего хозяйства и в чем заключаются особенности терруара?

– Виноградник Шато де Ласко занимает около 85 гектаров, расположенных посреди зарослей кустарников, площадь которых составляет более 300 гектаров. Почва здесь разнообразная и характеризуется наличием известняка. Почвенный слой формировался в разные геологические периоды, самый ранний из которых – юрский. Почва леса Туртурель, например, состоит из осыпи, известняковой крошки и красной глины. Здесь также есть в наличии каменистый известняк, коричневая песчаная глина и белая известь.

– Существуют ли принципиальные различия района Пик Сен-Лу с соседями, такими как Сен-Дрезерн, Сен-Кристоль и Ла-Межанель?

– Pic Saint Loup характеризуется средиземноморским климатом с континентальным влиянием, который отличается обилием дождей осенью и зимой. Отмечаются частые перепады температур, особенно в летнее время, когда днем стоит жара, а ночи прохладны. Климат Pic Saint Loup является самым северным в регионе Лангедока. Saint-Drezery, Saint-Christol и Mejanelle – это морские средиземноморские регионы, нахо-

дящиеся под непосредственным влиянием моря. Это более теплый климат с меньшим количеством годовых осадков, а благодаря близости моря – температура более мягкая.

– Какой средний возраст лоз? Вы используете лозы только из своего питомника или закупаете?

– Возраст наших лоз – от 25 до 30 лет. Все они поступают только из наших собственных питомников.

– Вы используете полностью свои виноматериалы или закупаете у других хозяйств?

– Мы полностью владеем всеми этапами производства продукции, будь



то посадка виноградников, производство вина или маркетинг. Мы используем только собственный виноград для производства наших вин. У нас есть собственный традиционный лангедокский винный погреб, необходимые мощности для производства и розлива вина собственными силами. Цель состоит в том, чтобы обеспечить высокое качество нашей продукции.

– Какой потенциал выдержки ваших вин?

– Это зависит от года и урожая, но в среднем наше вино выдерживается около 10 лет.

– Кого из энологов вы привлекаете для работы?

– В Chateau de Lascaux есть свой энолог – Сесиль Боссеж, которая работает непосредственно со мной. Вместе мы создали характерное, элегантное и сбалансированное вино, полностью отражающее типичные характеристики терруара Лангедок и особенно Pic Saint Loup.

– Какой процент вина продается на внутреннем рынке и какой объем отправляется на экспорт? В какие страны?

– Мы экспортируем около 50% всех вин Chateau de Lascaux. Наше вино продается по всему миру: в Европе, Северной и Южной Америке, Азии, на Среднем Востоке.

Во Франции мы распространяем вина среди винных специалистов-дистрибьютеров, рестораторов, а также продаем прямо в поместье из нашего винного погреба.

– Существует ли в вашем хозяйстве туристическая инфраструктура и каковы условия для гостей и туристов?

– Мы организуем винные туры, посещения винного погреба и дегустации в Шато де Ласко. Мы также можем организовать различные мероприятия и экскурсии.

– Сотрудничаете ли вы с организацией CIVL? Если да – в чем это сотрудничество заключается?

– Да, особенно что касается участия в дегустациях. Мы принимаем журна-

листов, консультантов, импортеров. Мы также сотрудничаем с Союзом АОС (Наименования, контролируемые по происхождению) Pic Saint Loup и Лангедока, в Монпелье, который также принимает много журналистов.

– Каковы ваши ожидания от российского рынка, и каковы перспективы сотрудничества?

– Мы надеемся привлечь внимание наших российских друзей к самому большому виноградику в мире: Лангедок-Руссильон, разнообразие вин которого необходимо познать и почувствовать: розовые, белые, красные, конечно, сладкие вина, и, конечно же, не стоит забывать об игристых! Этот регион, как большая библиотека, где никогда не разгадать всех тайн, они действительно бесконечны, что само по себе и питает каждый день интерес к жизни!

Продолжая интересоваться рынком и продвигая регион Лангедок и Pic Saint Loup, я хочу и надеюсь обратить особое внимание на качество вин Шато де Ласко – настоящей жемчужины нашей коллекции.

Жизнь есть жизнь, она прекрасна, и хочется позволить себе наслаждаться каждым ее днем с бокалом достойного вина!

Русские уже познали толк в хорошем вине и умеют его ценить. Я понял это, встречая российских импортеров на «Продэкспо» и PROWEIN. Теперь пришло время для Лангедока. Я хочу предложить россиянам оценить наши вина, занимающие достойное место в палитре французских вин и не ставящие при этом опустошать свой кошелек. Вся команда Шато де Ласко рада возможности поделиться этим богатством, разнообразием и высоким качеством в Лангедоке и предложить нашим русским друзьям. Я хотел бы поблагодарить наших партнеров и клиентов за доверие, без них мы бы все еще оставались жемчужиной, спрятанной в лесном регионе Лангедока.

Беседовал Дмитрий Калужный

НОВОСТИ

«Красное & Белое» откроет на юге России 900 магазинов

Розничная сеть «Красное & Белое» планирует экспансию в южные регионы страны, намереваясь в течение трех лет запустить около 400 фирменных точек продаж в Ростовской области, а в Краснодарском крае открыть порядка 500 брендированных магазинов.

Сейчас сеть «Красное & Белое», согласно размещенной на ее официальном сайте информации, имеет в Ростовской области лишь два магазина – один работает в Ростове-на-Дону, второй – в Шахтах, а на Кубани она вообще не представлена.

Профильные специалисты полагают, что открытие одной розничной точки продаж в этих регионах обойдется примерно в 10 млн руб., то есть предположительная стоимость проекта «южной экспансии» составит 9 млрд руб.

Сеть «Красное & Белое», по мнению большинства экспертов, вполне может закрепиться на юге России за счет запуска торговых точек в формате «магазин у дома» и работы в низком ценовом сегменте.

Руководитель ЦИФРРА Вадим Дробиз считает, что, поскольку торговля спиртными напитками в формате алкомаркетов не очень удобна конечным потребителям, большинство работающих в этом сегменте сетей решило диверсифицировать собственные риски. Однако, считает он, компания наверняка столкнется с серьезной конкуренцией со стороны розничных сетей «Пятерочка» и «Магнит» – в последнее время они развивают собственную розницу на российском юге достаточно активно.

ЛУКА МАРОНИ ПРОВЕЛ В МОСКВЕ ПЕРВЫЙ «ФЕСТИВАЛЬ ЛУЧШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ И РОССИЙСКИХ ВИН»



(Окончание, начало на стр. 1.)

С приветствием к собравшимся обратился Юрий Юдич, руководитель компании КИТМЕДИА – российского организатора фестиваля. Он сказал: «Я надеюсь, что фестиваль «Лучшие итальянские и российские вина» внесет огромную лепту в развитие винной культуры в нашей стране».

После приветственных речей Лука Марони и Юрий Юдич вручили благодарственные дипломы партнерам мероприятия, а также профессионалам алкогольной отрасли: президенту Федерации рестораторов и отельеров России Бухарову Игорю Олеговичу, директору представительства Итало-Российской торговой палаты Флорио Маризе, директору «Экспоцентра» Пискаревой Татьяне Назаровне, председателю правления «РОСТВИНО» Федорову Евгению Васильевичу, а также другим партнерам мероприятия. Почетные дипломы получили все участники фестиваля – российские винодельни, импортеры и итальянские производители вина.

Программа «Лучших итальянских и российских вин» была насыщена: гости смогли насладиться не только вином и закусками отечественных и зарубежных производителей, но и побывать на серии мастер-классов Луки Марони, где он представил свою авторскую методику дегустации вин, основанную на трех шкалах – консистенция, баланс и целостность. «Наглядным пособием» одного из мастер-классов стала продукция компании АСТ, чьи вина получили высокую оценку маэстро.

В первый день фестиваля гости мероприятия погрузились в эпоху Леонардо да Винчи и попробовали вино, аналогичное тому, которое вкушал сам мастер; а во второй день фестиваля все желающие смогли принять участие в дискуссии Юрия Юдича на тему сорта винограда от России, вино из которого может представлять нашу страну на мировой арене.

Специальным гостем фестиваля стал отец Епифаний, винодел с загадочной горы Афон, который представил свои вина и приготовил трапезу по монастырскому обычаю. Стоит отметить, что, помимо большого интереса со стороны общественности, фестиваль посетили и международные СМИ, сре-

ди которых: гляцевый журнал Vanity Fair, Dolce Vita Magazine, МИА «Россия Сегодня», телеканал TNT и другие.

Фестиваль прошел при поддержке: Итало-российской торговой палаты, Федерации рестораторов и отельеров России, Союза виноградарей и виноделов России, Ассоциации производителей игристых вин, Крымского Бюро винограда и вина, НП «Винодельческий Союз», Российской ассоциации сомелье. Оргпартнерами фестиваля выступили ТК «Аква Вита» и «Жуковское молоко», главным отраслевым медиапартнером стал портал AlcoeXpert, ИД «Комсомольская правда» – ключевой медиапартнер.

Информационные партнеры фестиваля: газета Wine Weekly, журнал Русская водка и вино, портал Афиша.Еда, портал Food Time Exclusive, портал Fashion Jadies, интернет-журнал Poruski.me, Международный промышленный портал, портал Провина, Винная карта, портал Life-inStyle, Radio 801, портал VinoItaliano, Wine it, Союз сомелье и экспертов России, школа вина «Энотрия», школа сомелье WineJet, школа сомелье WinePeople и другие.

На фестивале были представлены

производители из различных регионов Италии, такие как Cantine Romagnoli, Costa Binelli, Il Poggiarello, Perini&Perini, Barbanera, Cantina Riccio, Vini Casalbordino, Jasci & Marchesani, Caldora, Cantina Cellaro, Farnese Vini, Vesevo, Vigneti Del Vulture, Vigneti Zabu, Vigneti Del Salento, Montecappone, Mantemajor, Nativ, Pierpaolo Pecorari, Poggio Le Volpi, Provinco, Giordano Vini, Tenuta Dodici, Tenuta Ulisse, Ca'botta, Mylopotamos.

Итальянские винодельни, чья продукция пока не поставляется в Россию, получили возможность найти местных импортеров и завязать партнерские отношения с российскими винотреговцами. Вина, уже получившие доступ на российский рынок, были представлены компаниями-импортерами: Wine Discovery, Simple, AST, Aqua Vita, FORT, Classica, L-wine (ГК «Лудинг»).

Российские вина представили ведущие производители Кубани и Крыма: Шато Кот де Сен-Даниэль, винодельня «Юбилейная», «Южная винная компания», «Кубань-Вино», «Лефкадия», имение «Сикоры», «АлкоЧили», «Виноградники Гай-Кадзора», «Саук-Дере».

Гастрономическая программа фестиваля была представлена сетью магазинов «Испанский дворик» (товары деликатесной группы: сыры, колбасы, хамон, оливки); организационным партнером мероприятия – заводом «Жуковское молоко» (торговая марка White Cheese from Zhukovka), специализирующимся на выпуске высококачественного сыра Brie и Camambert; компанией «Лавка Сыркова» (фермерские сыры российского производства), а также партнером фестиваля – компанией «Русский торговый дом», осуществляющей оптовые поставки питьевой и минеральной воды, соков, нектаров и безалкогольных напитков. Благодаря участию этих партнеров посетители фестиваля смогли получить максимальное удовольствие от дегустируемых вин и сопровождающих их гастрономии.

I Migliori Vini Italiani e Russi, впервые проведенный в Москве, стал весомым вкладом не только в винную культуру нашей страны, но и в развитие дружеских отношений между Россией и Италией; очередным шагом триумфального шествия итальянских вин на российском рынке.

НОВОСТИ



«Золотая Балка» получила лицензию на вино с защищенным географическим указанием

Агрофирма «Золотая Балка» получила лицензии на вино с защищенным географическим указанием «Крым». Данная лицензия гарантирует, что продукт сделан из винограда, выращенного в Крыму, и является продуктом указанной местности.

Наличие лицензии ЗГУ усиливает ответственность винодела перед потребителем. Для виноделов установление официальных границ означает, что они могут производить вино с маркировкой ЗГУ только в границах указанного региона и из винограда, выращенного именно на этой территории. В свою очередь, потребитель, приобретая вина «Золотой Балки», может быть абсолютно уверен, что вино защищено от фальсификации, виноград выращен исключительно на территории зарегистрированных виноградников в Севастополе и Крыму, поскольку это подтверждено гарантией государства. Для конечного потребителя подтверждение происхождения на этикетке вина является особым маркером качества.

«Получение лицензии ЗГУ – очень важный шаг для повышения уровня доверия потребителя к нашим винам, – отметила генеральный директор агрофирмы «Золотая Балка» Елена Костенко. – Это исключает возможность использовать наименования «Севастополь» или «Крым» на винах из импортного низкокачественного виноделия». Агрофирма «Золотая Балка» – это 1400 га собственных виноградников, около 30 сортов винограда. «Золотая Балка» производит вино исключительно из своего винограда, выращенного в уникальном Севастопольском терруаре. Весь цикл производства – от сбора и переработки винограда до розлива в бутылки – также осуществляется заводом самостоятельно. Производственный процесс контролируется полностью «от лозы до бокала», что гарантирует стабильное качество вина.

С получением документа на этикетках вин «Золотая Балка» будет указано, что оно произведено из винограда, выращенного в Крыму, и уже в июле потребитель сможет приобрести вино «Золотой Балки» с подтверждением его происхождения.



На XX Международном дегустационном конкурсе Mundus Vini 2017 в Германии вина хозяйства «Усадьба Дивноморское», которое входит в группу компаний «Абрау-Дюрсо», завоевали золотую и серебряную медали. В результате общее количество международных наград винодельни составляет уже 38! И это всего за 4 года! Чем обусловлен столь стремительный успех самой южной российской винодельни? С этим вопросом газета Wine Weekly обратилась к главному энологу хозяйства «Усадьба Дивноморское» Маттео Колетти.

– Вы закончили факультет виноделия в Университете Падуи и успешно работали в Италии. Как вы оказались в России?

– Я работал на одном из итальянских предприятий, занимался производством просеко-шампанское-классика, делал все вина, которые у нас существуют. К началу 2010 года, когда я получил предложение из России, у меня уже был опыт работы за границей, и я подумал: почему бы и нет? До этого я ничего не знал о производстве в России, разве что слышал, что есть такая методика – «Советское шампанское». Но в хозяйстве мне показали терруар, где будут высажены виноградники, рассказали о проекте, познакомили с анализами почвы и климатическими данными этого региона. И я, посоветовавшись с близкими, решил на это приключение. Мы с представителями еще одной итальянской компании, оборудование которой потом было закуплено хозяйством, поняли, что этот терруар позволяет делать вино высокого качества.

– Как вас встретила Россия? Какими были первые впечатления от посещения будущего места работы? Там уже была какая-то инфраструктура или все пришлось начинать с нуля?

– Да, все началось практически с нуля. Когда я приехал, виноградники

МАТТЕО КОЛЕТТИ: УНИКАЛЬНЫЙ ТЕРРУАР «ДИВНОМОРСКОЕ» ПОЗВОЛЯЕТ ДЕЛАТЬ ВИНА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА



«Усадьбы Дивноморское» еще засаживались, а строительство винодельни еще только началось. Как человек из другой страны, я почувствовал в России динамизм, который позволяет мечтать, совершить в жизни что-то интересное, и это очень здорово.

– Проект разрабатывался с учетом ваших рекомендаций?

– Да, мы участвовали в проектировании еще из Италии. Я давно знаю агронома, создававшего проект виноградников, а также фирму, которая занималась выбором оборудования, то есть это наша коллективная работа. До этого у нас уже был опыт совместной деятельности.

– Вы хорошо владеете русским языком. Много времени ушло на его освоение?

– Я приехал в Россию с маленьким словарем, зная лишь немного слов. Мне очень хочется правильно разговаривать на русском языке – из уважения к стране, к людям, которые пригласили меня и с которыми я работаю. Я познакомился с разными людьми в Геленджике, у меня уже появилось много друзей в России, моя семья тоже живет здесь. Постепенно у меня накопился словарный запас, потом я стал строить фразы. Хорошо

бы найти время на учебники и преподавателей. Пока я только слушаю и повторяю, самое сложное для меня – склонения. Но понимаю я прекрасно.

– Какими были ваши первые тактические шаги в качестве главного энолога «Усадьбы Дивноморское»?

– Нужно было организовать строительные и пусконаладочные работы, наладить контакты с итальянскими компаниями, поставившими оборудование. Через три года мы получили с молодого виноградника первый маленький урожай. Не скажу, что у нас сразу получилось идеальное вино, но это было первое «выступление» именно этих сортов в этом терруаре, необходимый опыт, который позволил нам рисовать размеры будущего «платья». Потом год за годом мы вносили корректировки в технологии, чтобы найти правильный подход к каждому сорту. Сейчас у нас около 15 сортов плюс экспериментальные.

– Они все были задуманы по проекту или вы что-то добавляли?

– Все они были изначально, только один новый сорт появился недавно – Салерави. Мы покупаем саженцы у официального представителя итальянского питомника Раушедо.

– В этом питомнике растут грузинские сорта?

– Там выращивают все сорта мира. Это очень деликатная работа, поскольку законодательство требует продавать только качественный материал. В питомнике проводят серьезные исследования в отношении различных вирусов и болезней. Компания является одним из мировых лидеров. Она сумела правильно организовать весь процесс, может приобретать разные сорта со всего мира и везде их продавать.

– Почему были выбраны именно эти сорта? Не хотелось ли поэкспериментировать здесь с более знакомыми итальянскими сортами?

– Когда мы сделали отбор образцов почвы, получили первые данные о климатических условиях, то начали думать о сортах. Однако заказчик попросил рассматривать не только Каберне, Мерло, Шардоне, Рислинг и Совиньон Блан, которые обычно выращивают в Краснодарском крае. Поэтому для портфолио было выбрано несколько новых сортов, таких как Марселан и Сира, которые сейчас проявляют себя очень интересно в наших винах. Также мы выращиваем и итальянские сорта, например Манзони Бьянко.

– А по российским автохтонным сортам не было опыта?

– Изначально мы не могли сказать, подходят нам российские питомники для производства премиальных вин или нет. На тот момент высококачественных питомников в России просто не существовало. От местных агрономов мы узнали, что они ориентируются на европейские сорта, поэтому мы обратились к нашим партнерам в Италии. А работа с российскими автохтонами – длительный процесс, который требует нескольких лет упорной работы и только сейчас начинает приносить первые результаты.

– Первое вино у вас пошло в 2012 году?

– Да. Все сорта были посажены в 2010 году одновременно и только, как говорят профессионалы, «на третий лист», в 2012 году, дали первый урожай.

– Какой из этих сортов первого урожая был самым удачным?

Винное информационное агентство
провина.ru
Самые свежие новости из мира вина!
www.provina.ru

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству преподавателей французского, итальянского и испанского языков. Также мы готовы рассмотреть кандидатуры студентов старших курсов, обладающих хорошим знанием иностранных языков. Вопросы и резюме направлять на e-mail: editor@provina.ru

13-15 ИЮНЯ 2017

ВЫСТАВКА
**ВИНО
ВИНОДЕЛИЕ
КРЫМ
ЯЛТА**

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПОСТАВЩИКИ ЭНОТУРИЗМ ВИНОГРАДАРСТВО
МАТЕРИАЛЫ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ
VINO.SOUZPROMEXPO.RU +7 (343) 385-77-10

– Порадовали Пино Блан и Шардоне. Первые годы хорошо развивался Траминер, Рислинг оказался на удивление ярким и нетипичным. Когда мы проводили первую рабочую дегустацию, у всех были «большие глаза» – первый урожай действительно получился очень необычным.

– Сейчас, скорей всего, из первого урожая в продаже ничего не осталось, разве что у кого-то в коллекции?

– Да, наверное, обычно за год продается практически все. Недавно в одном ресторане мы дегустировали «Пино Блан Дивноморское» урожая 2012 года – это, правда, очень хорошее вино. В Москве в ноябре 2013 года состоялась презентация нашей винодельни и ее первой коллекции, и с 2014-го пошли первые продажи.

– Здание винодельни «Усадьба Дивноморское» отличается необычными архитектурными формами. Кто является автором проекта и почему был выбран именно такой стиль? Влияет ли архитектура на процесс производства вина?

– Проект разрабатывало итальянское архитектурное бюро, я же с самого начала больше занимался технологией: температурным режимом, коммуникациями между оборудованием, особенностями склада готовой продукции и т. д. Технологии существуют разные – емкостной парк «Усадьбы Дивноморское» позволяет делать большой перечень вин, обеспечивая при этом специфический подход к каждому сорту вина.

– То, что винодельня визуально вписывается в ландшафт, было специально предусмотрено?

– Эти принципы закладывались изначально. Винодельня должна была стать частью естественного пейзажа (она примыкает к скале), при ее строительстве использовались натуральные материалы. Как и в «Абрау-Дюрсо», все тоннели вырублены в скале. Бочки погреба разместились в полуподвале, чтобы содержать вина в как можно более натуральных условиях. Вино частично охлаждается естественно, но есть и искусственное охлаждение.

– Имеется ли дизайнерская фишка?

– Холл винодельни – интересное архитектурное решение. Мы там проводим дегустации, там приятно находиться, можно наблюдать винограду. Возможно, со временем здесь будет развиваться туристическое направление – для того, чтобы произвести впечатление на туристов, и был построен такой комплекс.

– С каким терруаром вы бы сравнили «Дивноморское»?

– Геленджик – особенный терруар, особенный климат. Есть несколько параллелей, которые можно прове-

сти, например, с итальянской Джулией – там тоже минеральные почвы с высоким уровнем известняка и глины, и при этом каменистые, что помогает дренажу. Но перепады температур, которые существуют в Геленджике, жаркий климат в условиях Черноморского побережья в сочетании со здешней почвой – это что-то уникальное.

– Сегодня виноградники вашей винодельни занимают 27 гектаров. Нет ли планов по расширению? Может, уже присмотрели подходящие участки по соседству?

– Больших возможностей для расширения у нас нет, тем более что мы уже дополнительно посадили 0,8 гектара Саперави. Этот сорт близок концепции автохтонов, есть идеи в будущем рассмотреть и другие сорта. Но пока задача бренда «Усадьба Дивноморское» – максимально укрепить качество. Например, если за одну зиму от заморозков мы потеряем почти весь урожай – значит, в этот год выпускать вино не будем. Другие винодельни, возможно, приобрели бы другой виноград или виноматериал, но мы хотим продвигать именно этот терруар и считаем, что необходимо работать с собственными виноградниками. Терруар – это работа с долгосрочной перспективой, нам нужно искать правильный путь к каждому сорту, к каждому вину, чтобы гарантировать потребителю высокое качество нашей продукции.

– Бочкам из какого дуба – французского, американского – отдают предпочтение в «Усадьбе Дивноморское»? Нет ли планов поэкспериментировать с кавказским или славонским дубом?

– Американский дуб мы не используем. Больше всего применяем французский дуб от разных производителей из Франции и Италии, итальянская компания продает нам бочки и из французского дуба. Несколько лет назад мы начали эксперименты с кавказским дубом, бочки из которого изготавливают местные мастера. Мы озвучили свои пожелания – натуральная сушеная древесина, правильное изготовление и степень обжига и т. д. – и получили то, что хотели. Начав с небольшого количества сортов, спустя несколько лет хранения мы поняли, что для некоторых вин этот способ тоже можно использовать. Купив несколько таких бочек, мы хранили в них вино, и потом в процессе ассамбляжа оно присоединилось к вину, которое хранилось в бочках из французского дуба от других производителей.

– По какому распорядку дня живет главный энолог «Усадьба Дивноморское»?

– Как у всех, день у меня начинается рано утром, а заканчивается зачастую

поздно вечером. Я стараюсь активно общаться со всей нашей командой, работающей на винограднике. Хочу сказать всем коллегам спасибо – один я не смог бы столько сделать. Очень многое зависит от наших агрономов, ведь создавать хорошее вино можно только из хорошего винограда. Вы не представляете, как сложно работать на этом терруаре летом, когда при 35–40-градусной температуре требуется зеленый сбор и нужно ограничить количество урожая. Очень активно работает, помогает и следит за



качеством ягод наша винодельческая команда – молодые ребята, успешно закончившие университет в Краснодаре, знающие английский язык. А административный корпус занимается покупкой комплектующих материалов в России и за границей, и это тоже непросто. В «Усадьбе Дивноморское» трудится много людей, которые разделяют нашу приверженность высочайшему качеству. На новогоднем корпоративном вечере я сказал тост: «Мы находимся в самом трудном моменте для нашей компании, потому что все начиналось с больших ожиданий, и мы должны их оправдать, работая без отдыха и не покладая рук».

– Когда у вас начинается пик сезона?

– Самый пик – это середина августа, когда мы принимаемся за уборку винограда для шампанского виноматериала. Сезон сбора винограда заканчивается в конце сентября – начале октября, но активная работа винодела продолжается и потом. Если в сезон уборки вы будете у нас на винодельне, то не надевайте туфли, пиджак и костюм – только сапоги, и руки у вас будут грязные! В такой момент нужно максимально сфокусироваться и «нырнуть» внутрь производства. Это должны понимать все, кто у нас работает.

– Созданные вами вина завоевали за короткий срок большое количество медалей на престижных международных конкурсах. В чем заключается секрет успеха? И какова, на ваш взгляд, формула идеального вина?

– Как только вышли вина «Усадьба Дивноморское», их сразу отправили на дегустационный конкурс в Европу, и в Германии на Mundus Vini первый же наш релиз, первый урожай, завоевал 11 золотых медалей – и Пино Блан, и Траминер, и Шардоне, и Каберне Со-

– Сложный вопрос. Я считаю, что самое главное – это отношение потребителя к нашей продукции, чтобы он на практике подтверждал наши подходы.

– Как вам живется в Геленджике? Удалось ли за несколько лет понять «загадочную русскую душу»? Не чувствуете ли уже себя русским?

– Живу точно так же, как раньше в Италии. У меня здесь семья и уже много друзей, поэтому мне здесь комфортно и уютно, как дома. Я довольно часто летаю в Италию. Как-то встречался там с друзьями, они спросили о моих планах, и я сказал, что после вторника улетаю домой – то есть домой уже была Россия. Некоторые итальянские и многие российские коллеги говорят, что я уже и думать стал по-русски. А понятие «русская душа» постоянно обновляется, поэтому, мне кажется, этот вопрос остается открытым.

– Много ездите по нашей стране?

– Да, и не только по работе. Бываю в Абрау-Дюрсо на гастрономических фестивалях, на праздниках, стараюсь познакомиться с Россией, ее традициями и историей. Был в Санкт-Петербурге, а когда сюда приезжала моя мама, мы летали в Москву, в Геленджик – я показал ей место, где работаю.

– У кого-то из ваших однокурсников по университету в Падуе есть такое же количество наград? Не завидуют ли они вашим успехам в России?

– У тех, кого я знаю, столько медалей нет, но, конечно, некоторые мои коллеги тоже что-то получили. Если честно, я не очень за этим слежу. Не знаю, завидуют или нет, они не говорят мне об этом. Мои коллеги работают в определенном регионе, вот как я раньше работал с Просекко, и в «фокусе» на 90 % был именно этот продукт. А «Усадьба Дивноморское», являясь хорошим терруаром, производит еще и очень много разных вин, не только Мерло и Каберне Совиньон и какой-то один бленд. И этому, наверное, можно позавидовать.

– Европа сегодня открывает для себя российские вина. Каковы, на ваш взгляд, перспективы российского виноделия на международных рынках?

– Тем, кто любит вино, всегда хочется узнать о нем как можно больше – к примеру, я несколько лет назад присматривался к винам из Израиля и Ливана. Любителям вина, свободным от стереотипов и желающим познакомиться с разными терруарами, будет интересно показать, что может производить Россия. Говорю не только о нашей «Усадьбе Дивноморское», но и о продукции других виноделов, также создающих качественные вина и работающих над повышением их уровня.

Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия)
www.toscana-tour.ru

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

+ 39 331 996 6738

24-26 августа 2017
г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» Приглашает Вас на XXIV Международную выставку напитков и технологий

ВИНО-ВОДКА

Выставочная компания **СОУД** 25 ЛЕТ +7 (862) 262-25-38, 262-26-93
E-mail: alf@soud.ru Сайт: www.soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!

Solo Italiano
ЛУЧШИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА
РОССИЯ ТУР 2017

Коллекция лучших итальянских вин от известных производителей Апеннинского полуострова. Компания IEM представляет ежегодную выставку-дегустацию вин "Solo Italiano – Лучшие итальянские вина". В этом мероприятии примут участие более 30 производителей из традиционных винодельческих регионов Италии, включая Тоскану (в том числе знаменитые Кьянти Классико при поддержке консорциума вин Кьянти Классико), Пьемонт, Венето, Фриули-Венетия-Джулия и Марке.

Стоит отметить и предстоящее участие в выставке одного из крупнейших объединений виноделов элитных брендов "Институт Великих Марок".

представляющих 19 производителей итальянского вина высшего класса и объединивших свои усилия для продвижения итальянского вина на мировом рынке.

ВТОРНИК, 6 ИЮНЯ
Москва
Meycott Royal Aurora Hotel
ул. Петербург, 11
Москва, 127053

ЧЕТВЕРГ, 6 ИЮНЯ
Санкт-Петербург
Four Seasons Hotel Lion Palace
Благодатный проспект, д. 1
Санкт-Петербург, 190003

СЕМИНАР 13:00 – 14:00
Многообразие санджовизе в примечательных винах Кьянти Классико при поддержке консорциума вин Кьянти Классико

СЕМИНАР 13:00 – 14:00
Многообразие санджовизе в примечательных винах Кьянти Классико при поддержке консорциума вин Кьянти Классико

ВЫСТАВА-ДЕГУСТАЦИЯ 14:00 – 18:00
ВЫСТАВА-ДЕГУСТАЦИЯ 14:00 – 18:00

Семинары и дегустации селекционных вин из знаменитых и малоизвестных регионов Италии являются важной частью проекта "Solo Italiano"

За дополнительной информацией обращайтесь к:

Москва
Тел.: (495) 967 0275, (495) 967 0277
Факс: (495) 967 0274/79 - Email: moscow@iemo.it

Санкт-Петербург
Тел.: +7-950-0466371 - Email: spb@iemo.it
Сайт: www.soloitaliano.ru

СОБЫТИЯ



ASTRAKHAN 2017

Астрахань зовет
в «Путешествие
за вкусом»

С 7 по 9 июля в Астрахани состоится международный гастрономический форум-фестиваль «Гастрономические дороги Великого Шелкового пути. Путешествие за вкусом, Астрахань 2017».

В период с 7 по 9 июля 2017 года в Астрахани соберутся представители туристского сообщества из регионов и стран – участниц программы ООН – ЮНВТО «Шелковый путь», рестораторы, отельеры, шеф-повара, производители продуктов питания и напитков, представители бизнес-сообществ, деятели науки и культуры, представители вузов, специалисты в области маркетинга и рекламы, российские и иностранные СМИ.

Высокий статус форума подтверждает участие в нем исполнительного директора ЮНВТО господина Zhu Shanzhong, сотрудников Министерства культуры РФ, Федерального агентства РФ по туризму (Ростуризм), президента Национальной ассоциации кулинаров России В.Б. Беляева, президента Федерации рестораторов и отельеров России И.О. Бухарова, президента Союза виноградарей и виноделов России Л.Л. Поповича, а также руководителей ряда других авторитетных объединений и ведомств. Участие в форуме-фестивале уже подтвердили представители Азербайджана, Армении, Греции, Ирана, Испании, Казахстана, Китая, России и Узбекистана.

Международный форум-фестиваль в Астрахани предваряется гастролями именитых шеф-поваров из России и зарубежья, которые будут проводиться в астраханских ресторанах начиная с 4 июля. Деловая программа форума включает пленарное заседание с докладами российских и зарубежных спикеров, круглые столы, выставку маршрутов гастрономического туризма регионов России и стран – участниц программы «Шелковый путь», площадки для бизнес-общения, специальные гастрономические обеды и ужины. Завершится мероприятие красочным фестивалем «День рыбака».

Форум-фестиваль послужит комфортной платформой для установления прямых связей между всеми участниками, заинтересованными в развитии программы ЮНВТО «Шелковый путь» и ее эногастрономической составляющей.

Официальный сайт мероприятия: <https://gastroforum.nethouse.ru>, сайт «Международного эногастрономического центра»: www.icwag.ru.

«ВИННЫЙ «ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ» ПРОШЕЛ ЧЕРЕЗ АЗЕРБАЙДЖАН



23 мая 2017 года Черноморским форумом виноделия совместно с Ассоциацией производителей и экспортеров вина Азербайджана на площадке Фонда поощрения экспорта и инвестиций Азербайджана AzPromo был проведен круглый стол «Винный «Шелковый путь»: экономическое сотрудничество России и Азербайджана в области виноделия и туризма». Круглый стол прошел в рамках бизнес-миссии ЧФВ в Азербайджане в преддверии IV Черноморского форума виноделия, который состоится в Москве в клубном отеле «Корстон» 30 июня – 1 июля 2017 г.



Председатель Ассоциации производителей и экспортеров вина Азербайджана Эльчин Мадатов подчеркнул в своем выступлении, что 85% всего экспорта азербайджанских винодельческих компаний идет в Россию и виноделы Азербайджанской Республики продолжают возлагать большие надежды на российский рынок: «Азербайджан был в советское время номером один по производству столового и технического винограда. Общий объем производства достигал 2 млрд кг винограда в год. Азербайджан надеется, хотя бы частично восстановить свою значимость как поставщика вин и винограда для рынков России и Евразийского Союза».

Председатель правления ЧФВ Виталий Меркушев уверен, что в России, как и в Азербайджане, отношение к вину постепенно меняется, но на этом рынке в условиях избыточного предложения вина (так называемого «wine lake») существует жесточайшая международная конкуренция, которая в последние десятилетия привела к резкому падению продаж из стран Черноморского региона: «Мы прекрасно понимаем, что наш потребитель должен получить качественный продукт, и для этого мы должны диверсифицировать ввоз вина». В. Мер-

кушев отметил, что два с половиной миллиона азербайджанцев живут в России и логически можно предположить, что доля азербайджанского вина, при очевидном росте его качества, на российском рынке, да и в принципе на рынке всего Евразийского Союза, должна увеличиваться.

Президент Международного эногастрономического центра, вице-президент Федерации рестораторов и отельеров и член экспертного совета по гастрономическому туризму Всемирной туристской организации ООН Леонид Гелибертерман указал на необходимость коррекции имиджа азербайджанских вин в сознании российского потребителя и важность участия для этого в мероприятиях, направленных непосредственно на целевую аудиторию, таких как Черноморский форум виноделия. Другим механизмом могло бы стать развитие в Азербайджане эногастрономического туризма. В этом смысле интересно участие азербайджанских компаний в программе Всемирной туристской организации «Шелковый путь» и специальном проекте в рамках этой программы «Гастрономические дороги Великого Шелкового пути». Шелковый путь – это более 12 тысяч км дорог, по которым происходило продвижение не только продуктов, но и технологий, методов

обработки продуктов питания, вина, культуры, религиозных воззрений. Проекты, основывающиеся на историческом наследии и опыте, преломленные с учетом нового видения и современных тенденций, могут стать весьма эффективным инструментом выхода на российский рынок.

По мнению директора известной азербайджанской винодельческой компании, производящей премиальные вина, Fireland Vineyards Эльмара Саидова, Азербайджану необходимо развивать институты проумошена премиальных вин, в частности институты сомелье и кавистов, создавать собственные школы и ассоциации сомелье и кавистов, активно сотрудничать с аналогичными российскими структурами и пулом винных журналистов России. Э. Саидов считает важным консолидированную работу азербайджанских компаний на российском рынке. Его поддержал зам. председателя Ассоциации производителей и экспортеров вина Азербайджана, директор компании Savalan Тимур Мамедов, подчеркнувший, что для продвижения азербайджанского вина необходимо совместными усилиями развивать бренд Made in Azerbaijan, поэтому в IV ЧФВ азербайджанские компании будут участвовать единым стендом.



Главный редактор информационного агентства «Про вина» и информационного винного обозрения Wine Weekly Александр Смирнов обратил внимание азербайджанских коллег на работу сообщества так называемых «винных журналистов», это то, что умело делают для продвижения своей продукции в России и других странах региона «Большая тройка» (Италия, Испания, Франция).

В работе круглого стола приняли участие профильные эксперты и журналисты азербайджанских и российских СМИ (РИА «Новости», VESTI.AZ, «Спутник-Азербайджан», «Российское виноделие», «Дижестив», «Русская Водка и Вино», «Про вина», WineWeekly), торговый представитель России в Азербайджане, представители Посольства РФ в Азербайджане и министерств экономики, туризма и сельского хозяйства Азербайджана.

В рамках бизнес-миссии ЧФВ в Азербайджане российские участники побывали на ведущих винодельческих предприятиях страны. Поездка, проходившая с 21 по 23 мая 2017 г., состоялась при поддержке Ассоциации производителей и экспортеров вина Азербайджана, членами которой являются 22 крупнейших предприятия винодельческой отрасли страны. Бизнес-миссия ЧФВ в Азербайджане приурочена к старту нового глобального проекта «Один пояс – один путь», в котором Россия и Азербайджан будут принимать активное участие.

Группа азербайджанских винодельческих компаний намерены нанести ответный визит в Россию, чтобы принять участие в работе IV Черноморского форума виноделия в Москве 30 июня – 1 июля 2017 г.

IV ЧФВ проводится под высоким патронатом OIV (Международной органи-

зации виноградарства и виноделия), при информационной поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и при поддержке Союза виноградарей и виноделов России.

Генеральные партнеры IV ЧФВ: «ТМ Бројаница», «Русджам Стеклотара Холдинг», Фонд им. Горчакова (генеральный партнер конференции).

Официальные партнеры: INKERMANN, METRO, Simple, MOPO, DIONISGROUP, «Еврофлекс», VCR (Vivai Cooperativi Rauscedo), Korston Club Hotel (официальный отель IV ЧФВ).

Организационные партнеры: Ассоциация производителей игристых вин, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», Ассоциация виноделов Гагаузии «GAGAUZIA-VIN», СПО «Винодельческий союз», Федерация рестораторов и отельеров, Российская ассоциация сомелье, Ассоциация кавистов России, РУССАН, NOVAKWinery, ГИУААНИ, «Цинандальский старый винный погреб», «ФлексоПак», «Мит».

«КИТМЕДИА» (портал «АЛКОЭКСПЕРТ» и журнал «НАПИТКИ») – специальный отраслевой медиапартнер IV ЧФВ.

Информационные партнеры: LENTA.RU, «ЦИФРРА», «ПищеПромЭксперт», «Русская водка и вино», Пищепромиздат, HoReCa, HoReCa-magazine, «Напитки: Технологии и Инновации», ROSFOOD.info, Provina, WineWeekly, Oborud.info, Drinking Culture Magazine, PRO-insider, аграрные издания Юга и Кавказа: «Аграрное Ставрополье», «Аграрная Кубань», «СКФО-агро», «Винная карта», интернет-издание Berar, Agro2b.ru, издательский дом «Панорама», канал Mediametrics.

Получить более подробную информацию и зарегистрироваться для участия в IV ЧФВ можно на сайте WWW.BLACKSEAWINE.RU



В ПОРТУГАЛИИ ВЫБРАЛИ ЛУЧШИЕ ВИНА СТРАНЫ



19 мая состоялась церемония награждения победителей одного из крупнейших конкурсов португальских вин – Wines of Portugal Challenge, в работе которого приняли

участие эксперты из многих стран мира: Польши, Германии, Канады, США, Мексики, Норвегии, Бразилии, Финляндии, Тайваня, Китая, Южной Кореи, Швеции, Великобритании, Чехии, Испании и России.

Было еще и супержюри, членами которого в этом году стали Луиш Лопеш – винный журналист со стажем более 30 лет, главный редактор журнала Revista de Vinhos более двух десятков лет и с недавнего времени журнала Vinhos – Grandes Escolhas, Бенту Амарал – шеф дегустационной палаты Института Вин Дору и Порту, Мастер Сомелье Эван Голдстейн (США), Мастер Вина Дирсеу

Вьянна Жуниор (Бразилия и Англия), Сара Ахмед (Англия) и сомелье Хироши Ишида (Япония). Их задачей было определить вина, которые достойны «Большого золота» и выбрать победителей в каждой категории.

Как сообщает Winestep.com, всего было продегустировано 1373 образца из всех регионов Португалии, вплоть до Траз-уж-Монтеш, Бейра Интериор, Алгарве и даже с Азорских островов. Среди них были моносепажи и бленды, игристые и крепленые, включая портвейны, мадеру и мушкатели.

Результаты Wines of Portugal Challenge 2017 распределились следующим образом. Всего была присуждена 341 медаль. Из них 30 – «Большое золото», 121 – «Золото» и 190 – «Серебро».

Лучшим вином года стало **Villa Oliveira Touriga Nacional 2011** от Obrigoda Passarella, Дау, победив одновременно в категории «Лучший красный моносепаж».

Лучшим белым вином стало **Quinta dos Carvalhais Reserva 2012** тоже из Дау.

Лучшим красным вином было признано **Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2014**, Дору.

В категории «Лучший белый моносепаж» победило **Muros Antigos Loureiro 2016** от Анселму Мендеша, Виньюш Вердеш.

Титул лучшего крепленого вина получил **KOPKE Porto Colheita 1967**, а приз лучшего игристого достался Байрраде за **Quinta do Ortigao Cuvee 2012**.

СОБЫТИЯ



В «Винной деревне» под Анапой отметят День фермера-винодела

30 июня 2017 года в долине реки Шкуратка между поселками Юровка и Гостагаевская стартует целый ряд значимых для винного рынка событий. Здесь намерены задействовать новые организационные формы – участие для всех фермеров-виноделов и проведение конкурса будут бесплатными, для туристов и гостей на все мероприятия также свободный вход.

Анапский район, где расположена «Винная деревня», сейчас активно засаживается виноградными лозами. Проект, который соберет здесь в последнюю пятницу июня немало профессионалов отрасли и любителей вина, по замыслу оргкомитета – Геннадия Опарина, Дмитрия Литавчука, Владимира Бегельдева – включает в себя несколько интересных событий.

В Гостагаевском сельском округе будет открыта первая в России кооперативная винодельня. На Дне фермера-винодела 40 виноделов со всей страны покажут свои авторские, сделанные вручную крафтовые вина. Намечено проведение 9-го Открытого международного конкурса совиньонов, российских автохтонов и советских гибридов. Сопредседателями конкурса являются Геннадий Опарин, Сергей Арзуманов, Дмитрий Ковалев.

Кроме того, в программу входит круглый стол «Агротуризм в России, винные пути-дороги» (спикер Наталья Цолина), где пойдет речь о нынешнем состоянии этого сектора экономики и его перспективах. 47 «отцов-основателей» – фермеров-виноделов 1-го Винодельческого кооператива – заложат памятную капсулу потомкам виноградарско-винодельческого кластера, где напишут о том, как все начиналось.

Запланированы экскурсии на первые три фермерские винодельни полного цикла (винодельня № 7, винодельня Литавщиков, семейная винодельня Рыльковых) и на «Бордосскую башню». Башня – символ «Винной деревни», на первом этаже которой находится водохранилище на 100 т для полива виноградников, на 2-м и 3-м – дегустационные залы, на 4-м – круговая панорама с красивым видом на молодые плантации и на Черное море. А Союз фермерских винодельческих хозяйств примет открытое письмо президенту России «Состояние фермерского винодельческого рынка России спустя три года».

ЖЮРИ ИЗ 1 000 ЧЕЛОВЕК ВЫБРАЛО ЛУЧШИЕ ВИНА RIBERA DEL DUERO

20 мая в выставочном комплексе Recinto Ferial в городе Аранда-де-Дуэро состоялся XX конкурс Premios Envero, который определил лучшие вина D.O. Ribera del Duero.

В состав жюри по традиции входило около тысячи человек: среди которых как профессиональные дегустаторы, так и любители, которые решили, какие из вин – лучшие в этом конкурсе в шести категориях. В итоге Premios Envero 2017 получили те вина, которые жюри сочло лучшими среди всех вин, произведенных в Ribera del Duero. На конкурсе оценивались 6 категорий.

В конкурсе Premios Envero присуждалась одна награда на каждую категорию, и, как мы уже отмечали ранее, решение о том, какие вина получат награду, находилось в руках смешанного, массового жюри из профессионалов гостиничного бизнеса, виноделия, специализированной торговли,



а также дегустаторов-любителей. На дегустации заполнялись карточки с нотациями и шкалой баллов. Те образцы, которые получили наибольшее количество баллов, и стали победителями. Одновременно с конкурсом в историческом центре города Аранда-де-Дуэро проходил фестиваль Envero Fest, для которого было оборудовано отдельное место, где участ-

ники – владельцы погребов смогли представить свои вина по популярным ценам.

Вина – победители XX конкурса Premios Envero:

1. Categoria ROSADO: (розовые вина – сбор урожая 2016 г.)
Raiz de Guzman 2016 – Bodegas Raiz y Quesos Paramo de Guzman.

2. Categoria TINTO JOVEN:

(молодые красные вина – сбор урожая 2016 г.)
Morozaan 2016 – Bodega la Asuncion de Nuestra Senora.

3. Categoria TINTO JOVEN ROBLE:

(молодые красные вина, выдержанные не менее одного года 2015–2016 г.)
Tudanca 2015 – Bodegas Tudanca.

4. Categoria CRIANZA:

(красные вина, выдержанные не менее двух лет 2013–2014)
Tres Matas 2014 – Bodegas y viñedos Vega de Yuso.

5. Categoria RESERVA:

(красные вина, выдержанные не менее 5 лет – любой урожай)
Tres Matas 2013 – Bodegas y viñedos Vega de Yuso.

6. Categoria ALTA EXPRESION:

(особые вина, на которых обязательно должна быть контр этикетка с информацией об урожае (любой урожай))
Antonino Izquierdo – vendimia seleccionada 2012 – Bodegas Izquierdo.

РИОХА ПРОСТИМУЛИРУЕТ ЭНОТУРИЗМ

В ходе проведения главной винной выставки Испании FENAVIN-2017 генеральный директор Регулирующего совета DOCa Rioja Хосе Луис Лапуэнте подчеркнул важную роль развития винного туризма и сообщил, что регион простимулирует энотуризм с помощью «Площадки интеллекта и знаний».

В презентации «Тенденции винного туризма и полученный опыт», в которой шла речь о двух винодельческих областях, добившихся наибольших успехов в развитии винного туризма, генеральный директор Регулирующего совета Риохи подчеркнул, что туризм, связанный с вином, станет двигателем роста в ближайшие годы, как и цифровые технологии, инновации и здоровый образ жизни.

Хосе Луис Лапуэнте считает, что для того, чтобы увеличить рост ценности вин региона Риохи, необходимо



применять атрибуты, дополняющие несомненное качество продукта, что определяет его как лидера испанских вин и одного из регионов, известных на мировом уровне. Также он напомнил, что «Стратегический план Риохи 2005–2020» определяет оси развития в этой области, указывая на необходимое сотрудничество всех заинтересованных участников этого процесса.

Главная цель: стимулировать этот вид туризма и добиться того, чтобы туристы могли насладиться полученным опытом.

«Чем больше атрибутов, помимо собственной органолептической оценки, мы добавим вину, таких как история, архитектура, окружающая среда, пейзаж, взаимодействие с производителем, культура, отдых, кулинария, тем

больше вино вырастет в умах потребителей и получит больше доверия», – уверил генеральный директор Регулирующего совета Риохи.

Лапуэнте рассказал о разработке «Площадки интеллекта и знаний», которая позволит информировать виноделов, передавая им знания о лучших практиках и историях успеха и предлагая им взаимодействие в реализации моделей, ведущих к успеху. Генеральный директор DOCa Rioja отметил, что создается огромный каталог туристических ресурсов, событий, культурных мероприятий в регионе. Вся эта информация будет доступна всем пользователям приложений для мобильных устройств, которые Риоха запустила в 2016 году.

Организатор и ведущий программы «Винный туризм и Denominaciones de Origen» Хорхе Солана подчеркнул, что в Испании есть ресурсы для расширения возможностей винного туризма, который в настоящее время занимает лишь 6% туризма в Испании.

«БАЛТИЙСКИЙ КУБОК» ДОСТАЛСЯ КОНСТАНТИНУ КОРОБОВУ

Прошедший 25 мая в Санкт-Петербурге Открытый профессиональный конкурс сомелье «Балтийский кубок», организованный редакцией «Империя Вкуса» при поддержке Петербургской ассоциации сомелье и кавистов, собрал рекордное количество участников.

На «Балтийский кубок» – он проводился уже в 15-й раз – в этом году приехали 72 конкурсант из Санкт-Петербурга, Москвы, Минска, Екатеринбург и Тольятти. В отборочном туре участникам нужно было выполнить два задания. Во время «слепой дегустации», на которую отводилось 30 минут, им предлагалось продегустировать и дать развернутое органолептическое описание двух вин, а затем определить ряд характеристик трех предложенных напитков. Вторым заданием стал теоретический тест: 45 вопросов за 45 минут.

Подсчитав баллы, жюри назвало имена десяти конкурсантов, которые продолжили соревнование в полуфинале. Его участников ожидали непростые испытания: сразу два дегустационных трофеи («Игристые вина» и «Хересы»), декантация, подача вина и его описание, конкурс винных этикеток, описание вина на английском



языке. Одним из самых трудных стало задание по составлению винной карты для ресторана класса люкс. Условия строго оговаривались. В карте должно было быть 3 раздела по 5 вин в каждом: «вина игристые», «вина белые», «вина красные», кроме того, всем 15 винам полагалось представлять виноделие одной страны, а в каждом разделе карты не должен был повторяться винодельческий регион.

В результате в финал вышли Константин Коробов, Руслан Девятьяров и Максим Гребеник. Константин и Руслан уже неоднократно встречались в финалах различных конкурсов со-

мелье, где всегда показывали высокие результаты. Константин Коробов известен как блистательный знаток мира вина, Руслан Девятьяров особенно силен в практической части работы сомелье и общении с гостями. Максим Гребеник прежде в финале конкурса не выступал.

Соревнования финала были придуманы весьма изобретательно. Некоторые задания финалисты выполняли одновременно: дегустировали вина Австрии и вина из черных бокалов, искали ошибки в барной карте, разливали игристое вино на 10 бокалов, отвечали на видеовопросы от прези-

дента ПАС Александра Рассадкина. А вот декантацию и подачу магнума красного вина, подачу шампанского они выполняли индивидуально, блеснув навыками работы в зале, знанием иностранных языков и умением быстро и правильно найти выход из сложных ситуаций.

Интрига, кто же окажется победителем, сохранялась до самого конца конкурса. Наконец, жюри вынесло вердикт: 15-м обладателем «Балтийского кубка» стал Константин Коробов, управляющий школы сомелье



Игоря Шарбатова и Евгения Агапова. В вечер своего торжества он наполнил главный конкурсный трофей шампанским Piper-Heidsieck. Награда победителю – три поездки: в Шампань (дом Piper-Heidsieck), в итальянский регион Трентино (Ferrari) и на юг Испании в Андалусию (винодельческое хозяйство Gonzalez Byass).

Второе место досталось Руслану Девятьярову, третье – Максиму Гребенику.

Топ-10 участников конкурса «Балтийский кубок 2017»

- 1-е место – **Константин Коробов** (управляющий школы сомелье Игоря Шарбатова и Евгения Агапова)
- 2-е место – **Руслан Девятьяров** (Riedel Glass Company, преподаватель винных школ)
- 3-е место – **Максим Гребеник** (винный бутик Simple).
- 4-е место – **Алексей Баранок** (Академия сомелье)
- 5-е место – **Надежда Косенко** (ресторан «Макаронники», преподаватель школы вина «Энотрия»)
- 6-е место – **Леонид Куркин** (отдел обучения сети магазинов «Ароматный Мир»)
- 7-е место – **Владимир Косенко** (магазины Pro Sommelier)
- 8-е место – **Сергей Гаспарян** (магазины Сомелье, выпускник школы вина «Миллезим»)
- 9-е место – **Наталья Большакова** («Альта вина», преподаватель школы вина «Миллезим»)
- 10-е место – **Марина Тонкова** (адвокатская фирма «Тонков и партнеры», выпускница школы вина «Миллезим»)

В «СТАНИЦЕ ЦИМЛЯНСКАЯ» ВЫБРАЛИ ЛУЧШИХ ГАРАЖИСТОВ



27 мая в этнографическом комплексе «Станица Цимлянская» в пятый раз прошел всероссийский фестиваль вина и виноделия, в рамках которого состоялся дегустационный конкурс вин «Донской кубок гаражистов - 2017» награды которого получили лучшее красное, белое и специальное вина.

Фестиваль вина и виноделия «Цимлянская лоза» Союз виноградарей и виноделов Дона организует в поселке Саркел Ростовской области ежегодно с 2013 года. Популярность мероприятия с каждым разом растет: если в 2014 году «Цимлянская лоза» посетило 200 человек, то в 2015-м – в 10 раз больше! Все гости фестиваля могут отведать настоящие домашние вина и приобрести понравившиеся напитки.

В этом году в рамках фестиваля состоялся второй дегустационный конкурс вин «Донской кубок гаражистов – 2017», на который приехали виноделы не только из Ростовской области, но из Краснодарского края, Волгоградской области и Ставрополя. Конкурсные

вина представлялись в трех экземплярах, с этикетками, на которых указывались год урожая, сортовой состав и винодельческое хозяйство.

В жюри конкурса «Донской кубок гаражистов – 2017» вошли:

1. Владимир Цапелик – винный эксперт, президент и основатель «Независимого винного клуба», журналист.
2. Hans-Dieter Weingaertner – член почетельского совета Немецкого института вина, судья международных винных конкурсов.
3. Дмитрий Ковалёв (Dimitri Kovalev) – винный эксперт, директор НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова.
4. Сергей Антонов – сомелье, Москва.
5. Юлия Курилова – винодел, Ейск.
6. Денис Руденко – винный эксперт, основатель дегустационного клуба «750 мл», журналист.
7. Алексей Шиповский – сомелье, Самара.
8. Aleksey Skidan – сомелье, ресторатор, Ростов-на-Дону.

Обладателем переходящего кубка гаражиста «Вино года – 2017» вновь, как и в 2016 году, эксперты признали винодела из Анапы, руководителя винодельни «Подворье старого грека» Валерия Асланова. Кстати, если Кубок и в третий раз не сменит владельца, то он останется у винодела-победителя навсегда.

Вина-медалисты конкурса будут представлены на презентации в администрации Ростовской области и на расширенной дегустации для винных блогеров, сомелье и винных почитателей в Ростове-на-Дону.

N п/п	N образца	Медаль	Винодел	Наименование образца	ИТОГО
1	61	ЗОЛОТО	Асланов Валерий	Пино нуар Понтийское 2012	90,333
2	63	ЗОЛОТО	Асланов Валерий	Каберне Совиньон Понтийское 2012	88,500
3	47	ЗОЛОТО	Герман Вальдгейм	Мерло 2015	87,000
4	53	ЗОЛОТО	Губин Игорь	Саркел 2014	87,000
5	43	ЗОЛОТО	Герман Вальдгейм	Каберне совиньон 2015	86,833
6	30	ЗОЛОТО	Винодельня Узунов	Каберне совиньон 2015	86,667
7	42	ЗОЛОТО	Винодельня Узунов	Саперави 2015	86,333
8	59	ЗОЛОТО	Батрак Виталий	Пино нуар 2013	86,167
9	27	ЗОЛОТО	Павелков Александр	Достойный 2016	86,000
10	37	СЕРЕБРО	Антоненко Роман	Каберне совиньон 2015	85,833
11	60	СЕРЕБРО	Андрей Железный	Каберне совиньон 2012	85,500
12	40	СЕРЕБРО	Химичев Юрий	Мерло+Каберне+Красностоп 2014	85,333
13	38	СЕРЕБРО	Орлов Андрей	Мерло 2015	85,333
14	41	СЕРЕБРО	Анкор	Пино нуар	84,667
15	54	СЕРЕБРО	Губин Игорь	Каган 2014	84,667
16	45	СЕРЕБРО	Березов	Каберне Совиньон 2015	84,500
17	44	СЕРЕБРО	Гусев Дмитрий	Каберне совиньон 2015	84,500
18	55	СЕРЕБРО	Губин Игорь	Шелк 2014	84,167
19	57	СЕРЕБРО	Батрак Виталий	Каберне совиньон + каберне фран 2013	84,000
20	15	СЕРЕБРО	Павелков Александр	Красностоп 2016	84,000
21	35	Зона серебра	Химичев Юрий	Мерло 2015	83,833
22	49	Зона серебра	Батрак Виталий	Саперави 2014	83,833
23	64	Зона серебра	Химичев Юрий	Саперави+Каберне+Мерло Отец 2011	83,500
24	19	Зона серебра	Бродянский	Мерло 2016	83,500
25	17	Зона серебра	Клейменов Маринские вина	Мерло 2016	83,500
26	9	Зона серебра	Симоненко Егор	Каберне Совиньон 2016	83,333
27	36	Зона серебра	Курилова	Саперави северный 2016	83,333
28	65	Зона серебра	Елисейев	Кефессия 2016	83,333
29	1	Зона серебра	Максимов Валерий ТНБК	Гранатовый 2016	83,167
30	3	Зона серебра	Полулях Александр	Каберне фран+ каберне совиньон 2016	83,000
31	22	Зона серебра	Курилова	Тысяча и одна ночь 2016	83,000
32	56	Зона бронзы	Губин Игорь	Хазар 2014	82,833
33	31	Зона бронзы	Хижняк	Шираз 2016	82,500
34	26	Зона бронзы	Харченко Виталий	Шираз 2016	82,167
35	23	Зона бронзы	Литавщук Дмитрий	Каберне Совиньон +Мерло 2015	82,167
36	13	Зона бронзы	Карасооп Игорь Том	Сира 2016	82,000
37	5	Зона бронзы	Роман Prive Winery Artele	Каберне совиньон 2016	81,667
38	21	Зона бронзы	Винный дом "Династия", Новочеркасск	Каберне совиньон 2015	81,667
39	46	Зона бронзы	Асланов Валерий	Пино нуар 2015	81,500
40	25	Зона бронзы	Грешнов Андрей	Шираз 2016	81,333
41	4	Зона бронзы	Непранов Григорий	Саперави 2016	81,333
42	28	Зона бронзы	Орлов Андрей	Мерло +Саперави 2015	81,167
43	24	Зона бронзы	Павелков Александр	Каберне Фран 2016	81,000
44	50	Зона бронзы	Бердяев	Каберне фран 2014	80,833
45	62	Зона бронзы	Батрак Виталий	Каберне совиньон 2012	80,750
46	48	Зона бронзы	Асланов Валерий	Мерло 2015	80,667
47	52	Зона бронзы	Химичев Юрий	Каберне Совиньон 2014	80,667
48	11	Зона бронзы	Максимов Валерий ТНБК	Каберне Совиньон 2016	80,500
49	6	Зона бронзы	Симоненко Егор	Саперави 2016	80,333
50	7	Зона бронзы	Антоненко Роман	Шираз 2016	80,250
51	18	Зона бронзы	Веденева	Лимбергер 2016	80,000