

WINE

Weekly



18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2 (30)
ФЕВРАЛЬ 2019

НОВОСТИ



21 марта 2019
ВСЕРОССИЙСКИЙ
КОНКУРС КАВИСТОВ

Как стать лучшим кавистом России?

Финал III Всероссийского конкурса кавистов состоится 21 марта и станет одним из самых масштабных событий в рамках выставки «МЕТРО ЭКСПО».

Конкурс нацелен на популяризацию профессии кависта, отработку стандартов работы с клиентом в торговом зале и мотивацию участников к совершенствованию своих знаний и эмоциональной устойчивости.

Мероприятие позволит сотрудникам виноторговых компаний проявить себя, а руководителям – разглядеть талантливых работников, направить на дальнейшее обучение, помочь в продвижении по карьерной лестнице. Кроме того, конкурс кавистов – прекрасная возможность представить общественности специализированные винные сети и энотеки, где работают лучшие представители своей профессии. Участниками конкурса могут стать профессионалы отрасли и выпускники винных школ, желающие проверить себя и побороться за звание лучшего кависта России 2019 года.

Подробнее о конкурсе:
http://cavist-russia.ru/news/priglasenie_na_iii_vserossiyskiy_konkurs_kavistov/

РОНАН ЛАБОРД: «НАША ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА – СОХРАНИТЬ УНИКАЛЬНОСТЬ ВИН РЕГИОНА БОРДО!»

В середине февраля стало известно, что Оливье Бернар, в течение многих лет возглавлявший Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB), покидает свой пост. Ему на смену пришел Ронан Лаборд (Ronan Laborde) – владелец винодельни Château Clinet, которую называют самородком AOC Pomerol. В течение 2 лет он был вице-президентом союза от Правобережья и поэтому не понаслышке знает, что происходит в союзе и какие проблемы сегодня волнуют виноделов региона. Газета Wine Weekly стала первым российским изданием, которому он дал интервью в качестве президента UGCB.

– Какими будут ваши первые шаги на посту президента UGCB и насколько изменится политика союза под вашим руководством?

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



Фестиваль вин ЮАР отпразднует юбилей

25 апреля 2019 года в Москве, в отеле «МЕТРОПОЛЬ», состоится 10-й, юбилейный «ФЕСТИВАЛЬ ВИН ЮАР», посвященный 25-летию первых демократических выборов в Южно-Африканской Республике.

Будут представлены прославленные южноафриканские бренды, такие как Boschendal (DGB), Boekenhoutskloof, Bouchard Finlayson, De Toren, Hamilton Russel, KWV, Simonsig и многие другие.

Среди подтвердивших участие импортеров: «Алианта», «АСТ», «Ладога», «Лудинг», «Марин Экспресс», «ОКВ», «Форт», Wine Discovery и другие. Многие импортеры представят как давно полюбившиеся российским гурманам вина, так и новинки, например вина Painted Wolf.

Будут на фестивале и виноделы, которые еще только собираются выйти на российский рынок. Среди них компания Bayede!, чьи вина производятся под патронажем Его Величества короля зулусов Гудвилла Звелетини Кабекузулу; компания со звучным названием Stellenbosch Vineyards или небольшой производитель Strandveld из относительно нового, но уже очень популярного региона Элим.

Помимо общей выставки-дегустации в рамках фестиваля будет организован конкурс «Московский вердикт»®, на котором приглашенные эксперты и гости, пробуя вина вслепую, сравнят вина из ЮАР с винами из других стран в разных ценовых категориях и проголосуют за наиболее им понравившиеся. Компания DGB проведет мастер-класс и представит свой новый бренд в высоком ценовом сегменте. Кроме того, повторяя успех прошлого года, компания Wine Alchemy организует для знатоков вина игру «Винополия».

Бессменным директором фестиваля является Владимир Горюшков (агентство Wine Extreme), ранее представлявший ассоциацию Wines of South Africa в России и СНГ. Регистрация посетителей начнется в начале апреля на сайте www.winextr.com.



СОЧИ ЖДЕТ УЧАСТНИКОВ VI ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ

VI Черноморский Форум Виноделия состоится 5–7 июля 2019 года в г. Сочи, крупнейшем черноморском курорте и третьем по объему продаж вина региональном рынке HoReCa России.

Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ) является специализированным комплексным отраслевым мероприятием, его проведение в очередной раз поддержано Министерством сельского хозяйства Российской Федерации (Приказ министра № 600 от 28.12.2018 г.). Традиционно ЧФВ поддерживают Союз виноградарей и виноделов России, Ассоциация производителей игристых вин, Федерация рестораторов и отельеров России, Ассоциация винограда-

рей и виноделов Крыма «Крымское Бюро Винограда и Вина», СРО «Винодельческий Союз».

Организационными партнерами VI ЧФВ в Сочи являются Торгово-промышленная палата г. Сочи, Ассоциация рестораторов и отельеров Сочи, Ассоциация малых отелей Сочи.

В рамках Форума проводятся:

- выставка продукции компаний-производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов, открытая для профессионалов рынка и жителей Сочи и многочисленных туристов, отдыхающих на самых фешенебельных курортах Черноморского побережья России;
- конференция, посвященная анализу рынков винодельческой продук-

ции и сопутствующих услуг (агротуризм и энogaстрономия) в странах Черноморского региона;

- мастер-классы и презентации компаний;
- дегустации в лучших ресторанах Сочи;
- общее собрание Ассоциации производителей игристых вин;
- международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья «Вина Черного Моря», проводимый по стандартам OIV.

Результаты конкурса широко освещаются на многочисленных партнерских русскоязычных и иностранных ресурсах и в социальных сетях и серьезно влияют на уровни продаж того или иного вина, особенно на рынках, где хорошо знают

русский язык (300 млн человек).

Участие в конкурсе «Вина Черного Моря 2019» для компаний – участник VI ЧФВ является бесплатным.

Информационные партнеры ЧФВ: информационное агентство PROVINA.RU, винное обозрение WINE WEEKLY, исследовательский центр «ЦИФРРА», издательство «ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ», портал и журнал «РУССКАЯ ВОДКА И ВИНО», портал и журнал WINE MAGAZINE, портал «ЭКСПЕРТ», портал NORECA, интернет-журнал HoReCa-MAGAZINE, портал PRO-INSIDER, портал ROSFOOD.INFO, ГК «КИТМЕДИА» (портал «АЛКОЭКСПЕРТ» и журнал «НАПИТКИ»), портал «ВИНОДЕЛ РОССИИ», портал ALLCAFE.

Регистрационные формы для участия в VI ЧФВ и конкурсе «Вина Черного Моря 2019» а так же более подробная информация о ЧФВ и его истории представлены на сайте Форума: WWW.BLACKSEAWINE.RU

СОБЫТИЯ

Вдохновенные
Горацием

27 февраля в ресторане La Presse прошла встреча с Амедео де Пальма, представителем винодельни Fonzone Sassese из Кампани. Презентацию компании и дегустацию ее вин организовала виноторговая компания «Форт».

Винодельня была создана в коммуне Патернополи в 2005 году семьей Фонцоне Качезе. Лоренцо Фонцоне Качезе вдохновляли античный поэт Гораций («Поэзия того, кто не пьет вина, не может нравиться или жить долго») и писатель и режиссер нашего времени Марио Сольдати («Вино – это поэзия земли»).

В своей философии виноделия Фонцоне придерживаются как традиционного бережного отношения к родной земле Ирпинии, так и современных методов ухода за лозой и производства вина. Так, для сохранения биоразнообразия на виноградниках и улучшения структуры почвы между рядами засеваются разнообразными травяными культурами, баланс между которыми регулируется покосами с ежегодным контролем разнообразия растений. Здесь полностью исключено использование гербицидов, а фитопатологическая защита осуществляется с учетом критериев комплексной борьбы с вредителями. Виноградники высажены по соседству с фруктовыми садами, оливковыми, дубовыми рощами, лугами.

Виноград собирается только вручную с последующей тщательной сортировкой, что позволяет существенно снизить применение диоксида серы.

(Окончание на стр. 3.)

(Продолжение, начало на стр. 1.)

– Я приступил к обязанностям президента лишь 13 февраля. Но поскольку я с 2003 года работаю в союзе, то прекрасно понимаю положение дел и свои основные задачи. Прежде всего, главная наша цель – это донести до потребителя, в чем величие вин Гранд Крю Бордо. Сегодня, с развитием науки и технологий, у нас появились новые возможности коммуникации. Думаю, основная задача – это сохранять постоянный персональный контакт с потребителями, объяснять тонкости производства наших вин, такие как терруар, почвы, подпочвы, климат, а ведь все это непросто донести до человека, который никогда не видел виноградную лозу. Для этого нужно время. И еще очень важно не показаться поверхностными, так как есть риск, что люди будут сравнивать нас с другими винодельческими регионами, которые не обладают такой длительной историей, как мы.

– А что конкретно вы имеете в виду, когда говорите о внедрении новых технологий в деятельность союза?

– Недавно мы запустили канал на YouTube, обновили дизайн нашей интернет-страницы, сделали ее более современной и привлекательной. Также мы активно развиваем наши аккаунты в социальных сетях, таких как Facebook, Twitter, WeChat и Weibo для Китая. В течение ближайших лет мы планируем запустить приложение, где будем выкладывать видео, новости, обзоры для тех пользователей, кто хочет получать больше информации, чем предоставляется на сайте.

– Говорят, что вы уже предложили новую формулу для дегустаций vin en primeur, которая будет более персонализированной для журналистов и критиков. Расскажите, пожалуйста, в чем суть этого нововведения?

Да, это так. Вина en primeur – это, по сути, еще не готовый продукт, очень сырой, это срез вина лишь в начале его жизни. Я считаю нечестным по отношению к дегустаторам и к самому продукту то, что вино можно попробовать лишь один раз в течение недели «премьер». Это очень тяжело для участников – слишком много вин, слишком много мероприятий. Поэтому в этом году мы предлагаем новую систему дегустаций. В понедельник, четверг и пятницу мы будем представ-

РОНАН ЛАБОРД: «НАША ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА – СОХРАНИТЬ УНИКАЛЬНОСТЬ ВИН РЕГИОНА БОРДО!»



лять все вина в одном помещении, чтобы у профессионалов была возможность попробовать все вина при необходимости по несколько раз. Во вторник, среду и четверг будут проходить дегустации в шато по отдельным апелласьонам. Также я хочу от практики «молчаливой» дегустации, принятой сейчас, перейти к более открытому диалогу, чтобы гости могли задать свои вопросы виноделам, так как вина en primeur, как любой сложный, но не готовый продукт, порой нуждаются в объяснении со стороны создателя.

– Какие проблемы сегодня стоят перед участниками союза и как вы планируете их решать?

– У нас 134 члена, и все они очень разные, сложно говорить о каких-то общих проблемах. Главная задача союза – продвижение вин наших виноделов на внутреннем и международных рынках, с которой мы, по моему мнению, неплохо справляемся.

– Многие эксперты винного рынка утверждают, что виноделы Бордо с большим опасением ожидают результатов голосования по Брекситу. Какими могут быть последствия от

такого шага Британии? Готов ли к этому союз?

– У нас нет опасений по этому поводу. Конечно, членство в Европейском союзе облегчает сотрудничество между странами-участниками, но для Союза Гран Крю Бордо основными рынками являются США, Китай и Гонконг. В Китае, например, очень сложная бюрократическая система импорта алкоголя. Таким образом, мы уже работаем со странами, в которых есть импортные пошлины, поэтому выход Великобритании из ЕС нас не пугает. (Продолжение на стр. 3.)



в Москве Под звуки молдавской сырбы в интерьерах Серебряного века отеля «Метрополь» 9 февраля 2019 года завершился Первый салон молдавских вин, организованный Черноморским Форумом Виноделия.

Grand Prix, безусловно, по итогам салона получило само молдавское виноделие. Ажиотаж вокруг новой волны молдавских виноделов и их продукции до мероприятия и на самом салоне был очень сильным. На салоне была представлена элита современной винодельческой Молдовы. Исторические предприятия – гранды: «КРИКОВА»/Combinatul de Vinuri CRICOVA, «КВИНТ»/KVINT Tiraspol Winery & Distillery, «БУКЕТ МОЛДАВИИ»/Buket Moldavii, показали как пре-

емственность лучших достижений советских виноделов, так и удивили взыскательную публику новыми образцами продукции.

Фурор произвели компании, впервые представлявшие свои вина в России: «ТИМБРУС»/Timbrus и «ДЖИТАНА»/Gitana Winery 1953.

Стабильно и мощно выступили и уже активно закрепляющиеся на турбулентном российском рынке бренды: «ШАТО ВАРТЕЛЬ»/Château Vartely, «ДЕНОВИ МОЛД-НОРД»/Château Dénovie и «АУР-ВИН»/AurVin.

Салон доказал, что молдавское виноделие интересно всем секторам винного бизнеса в России: активно участвовали в дегустациях, дискуссиях и презентациях представители дистрибьюторов, импортеров, ритейла и рестораторов, включая практически всех лидеров этого направления импорта: «МоРо», «Браво Трейд» и др.

Открыл работу салона экспертный круглый стол, посвященный перспективам сотрудничества России и Молдовы в винодельческом секторе.

Дискуссия строилась вокруг проблем и перспектив во взаимоотношениях наших двух стран после решения обнулить таможенные пошлины на полгода на ввоз в Россию ряда аграрных продуктов, включая вино, из Республики Молдова (Постановление Правительства РФ от 30.12.2018 № 1786). В связи с этим решением молдавские виноделы получают серьезное конкурентное преимущество на российском рынке по сравнению со своими коллегами из других стран.

Обнуление пошлины будет пролонгировано, если за полгода не произойдет попыток ввоза фальсификата или транзита низкогокачественной продукции третьих стран под видом молдавской.

(Окончание на стр. 3.)

ПЕРВЫЙ САЛОН МОЛДАВСКИХ ВИН С АНШЛАГОМ ПРОШЕЛ В МОСКВЕ

Результаты потребительского дегустационного конкурса «ВЫБОР ПОКУПАТЕЛЯ», состоявшегося в рамках Первого салона молдавских вин

Лучшее белое вино

Viorica Timbrus, Bravo Wine
La Petit Sophie Premium Gitana, Vinăria Țiganca

Лучшее красное вино

Saperavi Timbrus, Bravo Wine
Individo Feteasca Neagra, Château Vartely

Лучшее розовое вино

Rosé de Cricova Prestige, Cricova
Pinot Noir Gourmet, KVINT

Лучшее игристое вино

Rosé Brut Cricova, Cricova
Лучшее ликерное вино

Pastoral Aurvin, DK-Intertrade

Лучший крепкий спиртной напиток
на основе виноградного сырья

Divin Tiraspol XO Aged 15 years, KVINT
Бальзам «Космический», «Букет Молдавии»



(Продолжение, начало на стр. 1, 2.)

Было бы здорово работать на свободном рынке, но, к сожалению, это в современных условиях невозможно.

– Помимо США, Китая и Гонконга, рынки каких стран вы считаете наиболее перспективными для ваших вин?

– В рамках союза мы концентрируемся только на тех рынках, которые мы считаем достаточно емкими, для того чтобы быть интересными для наших членов. Помимо Франции, мы работаем в 15 странах, в их числе Великобритания, Бельгия, Япония, Германия и, конечно, Россия. Мы очень любим вашу страну из-за давних культурных связей, но, к несчастью, бюрократические проволочки значительно усложняют выход наших вин на российский рынок.

– Чтобы улучшить дистрибуцию, Château Clinet под вашим руководством увеличил число своих партнеров. Насколько оправдала себя такая практика? Не планируете ли применить подобную стратегию к деятельности союза?

– Когда мой отец приобрел Château Clinet в 1999 году, прежние владельцы работали лишь с одним négociантом. Когда я встал во главе хозяйства, я постепенно начал увеличивать их количество и в итоге создал пул из 75 партнеров. Тенденция современности, однако, такова, что происходит укрупнение предприятий и капиталов, поэтому позднее я принял решение сократить количество négociан-

тов до 52. Они имеют эксклюзивные права на дистрибуцию по всему миру. Мы заинтересованы в тесном сотрудничестве с ними, так как хотим точно знать, кому они продают наше вино. Буквально за полчаса до этого интервью я встречался с одним из наших партнеров, и он мне предоставил точную информацию, кому и в каком количестве осуществлялись поставки. Такой же тактики придерживаются большинство членов союза.

– Урожай 2017 года из-за мороза и засухи во Франции был самым маленьким, начиная с 1945 года. Каким он был в Бордо? Какого качества вина вы ожидаете и как

величина урожая скажется на ценообразовании?

– Да, 2017 год был очень сложным, некоторые хозяйства потеряли более 50% урожая. Цены, по сравнению с 2016 годом, конечно же, упали. Они всегда коррелируют с качеством вина: чем выше качество урожая, тем выше цена.

– Каковы ваши прогнозы по винам урожая 2018 года?

– Здесь сюрпризов быть не должно. 2018-й – выдающийся год, качество винограда было превосходным, поэтому и цены будут высокими. По количеству мы собрали меньше, чем в 2016-м, урожай был не такой ровный, но качество вин, повторяю, будет на высоте.

– Многие виноделы вашего союза выражают обеспокоенность надвигающимся потеплением климата. Насколько, на ваш взгляд, серьезна эта проблема? И к каким изменениям на карте Бордо это климатическое явление может привести?

– Мы, действительно, серьезно озабочены этой проблемой. Нам нечего противопоставить природе. Наша главная задача – сохранить уникальность нашего региона: почвы, подпочвы, умеренный климат 45-й параллели. Последние 10–15 лет были для Бордо годами величия, так как отпала проблема достижения виноградом полной зрелости. Но температура продолжает повышаться, а, как вы знаете, в Бордо запрещено орошение, поэтому нам нужно приспосабливаться, нужно думать на 30, 50, 100 лет вперед.



– Как вы полагаете, возможно ли в ближайшем будущем внесение поправок в устав апелласьона в связи с изменением климата?

– Возможно, ведь уставы принимают люди, также связанные с виноградарством и земледелием. В данный момент мы пытаемся адаптировать наши традиционные сорта к более жарким и засушливым условиям, подбираем клоны и подвои. Речь не идет о разрешении ирригации виноградников. Мы считаем, что вода – это большая ценность и правильнее использовать ее для людей, а не для лоз.

– Ваш предшественник Оливье Беннар говорил, о том, «что для того, чтобы совершить в Бордо прорыв по белым винам, нужно начать работать над их качеством». Что, на ваш взгляд, необходимо предпринять в этом направлении? Планируется ли в рамках союза разработка программы продвижения белых вин Бордо?

– В рамках союза мы одинаково продвигаем красные, белые сухие и белые сладкие вина. Я лично вижу большой потенциал для сладких вин Сотерна и Барсака, особенно на азиатских рынках. Но уделять внимание какой-то одной категории не входит в наши планы, ведь основной задачей является продвижение первых вин хозяйств.

– Ожидаются ли какие-либо изменения в маркетинговой политике союза? Считаете ли вы, что маркетингового бюджета в размере 4,4 млн евро достаточно для продвижения великих вин Бордо в мире?

– Мы не получаем субсидии от других организаций, только от Европейского союза тогда, когда мы проводим мероприятия за рубежом. Это позволяет значительно снизить издержки для наших членов. Когда мы все вместе выезжаем на выставку, а процент участвующих виноделов всегда очень высок, у нас есть возможность сэкономить: ведь мы снимаем одно помещение, летим одним самолетом, останавливаемся в одном отеле. Затраты в расчете на участника получаются совсем небольшими, именно поэтому у нас так много членов. Каждый год в рамках наших мероприятий мы охватываем огромную аудиторию, например, в 2018 году около 45 000 человек. На мой взгляд, это отличный результат, и мы намерены продолжать в том же духе.

(Продолжение на стр. 4.)

НОВОСТИ

Вдохновленные Горацием

(Окончание, начало на стр. 2.)

Здание новой винодельни занимает 2 000 м² и почти полностью находится под землей, идеально вписываясь в пейзаж. Подземное расположение позволяет снизить перепады температуры, что положительно влияет на процессы производства и выдержки вина. Верхний этаж отведен для дегустаций. С просторной террасы-крыши, покрытой луговой травой, открывается захватывающая панорама живописных окрестностей.

Fonzone Fiano di Avellino DOCG 2016 порадовало своей минеральностью, деликатными цветочными и фруктовыми ароматами Патернополи и воздушными цитрусовыми нюансами.

Fonzone Greco di Tufo DOCG 2017 уже первым носом пригласило к более серьезному разговору. Здесь пиршество экзотических фруктов: ананаса, манго, кожуры грейпфрута, фьор д'аранчо. Во вкусе сочное и полнотелое. Второй нос улавливает приятные ноты сушеного абрикоса.

Амедео де Пальма заметил, что иногда в Италии альянико – главный красный сорт Ирпинии-Кампани – называют неббиоло юга. На что он отвечает: «Нет, это неббиоло – альянико севера».

Fonzone Irpinia Aglianico DOC 2014 довольно легкое для альянико с нотами сушеной фиалки, розы и трав Патернополи, черешни и других красных фруктов. В школах сомелье его используют как типичный пример вина из альянико.

Fonzone Irpinia Aglianico DOC Campi Taurasini 2013 значительно веселее, с большим потенциалом, уже сейчас раскрывающееся многообразием цветочных (фиалки), фруктовых (красных ягод (малины)) и пряных нюансов (корицы), а также легких нот кофе и кожи.

Следует отметить также исполнение этикеток в аскетичном стиле знаменитой Катерино Теренци (Donnafugata, Antinori, Planeta).

Илья Рудштейн



(Окончание, начало на стр. 2.)

(Пошла для части молдавского экспорта в Россию была введена в 2014 г. из-за действия договора о Зоне свободной торговли РМ и ЕС, не согласованного с Российской Федерацией). Республика Молдова вместе с Украиной оставались единственными странами СНГ, которые попали под действие пошлин на винодельческую продукцию со стороны Российской Федерации.

С сообщениями выступили: Михаил Пойск, зав. отделом анализа и про-

гноза Национального института экономических исследований Республики Молдова; Игорь Тикун, президент Конгресса молдавских промышленников и предпринимателей; Леонид Попович, президент Союза виноградарей и виноделов России; Алан Соколов, директор Ассоциации производителей игристых вин; Елена Кузьмина, зав. лабораторией технологии виноградных вин ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАН; Виталий Меркушев, председатель правления ЧФВ; Юрий Юдич, генеральный директор ГК «Китмедиа». В дискуссии



также участвовали молдавские и российские предприниматели. Посетили мероприятие представительства посольства РМ в Москве, журналисты ряда молдавских и российских СМИ, включая МИА «Россия сегодня».

Салон, благодаря очень высокому интересу к новому молдавскому виноделию со стороны винного бомонда Москвы, превратился из кулуарного мероприятия в шумную и многолюдную выставку. Посетители приехали из Минска, Алматы, Еревана, Санкт-Петербурга, Екатеринбург, Костромы, Вологды, Воронежа и даже из Алжира. Представители торгпредств, посольств и компа-

ний Италии, Испании, Болгарии и др. стран даже с некоторой долей ревности оценивали продукцию коллег.

Молдаване разливали щедро: за время работы выставки и приема для почетных гостей салона было выпито около 400 бутылок вина и более 40 бутылок крепких спиртных напитков. Сколько было подарено друзьям и байерам, история умалчивает.

Всего на салоне были представлены для дегустаций 118 образцов винодельческой продукции, в потребительском дегустационном конкурсе «Выбор покупателя» участвовали 46 образцов: до 10 от



компаний-официальных партнеров и до 5 от партнеров салона. Конкурс носил неформальный, дружеский характер, оценивали вина сами посетители салона, они видели непосредственно саму бутылку, этикетку и человека, который представлял это вино. Большую роль играла и предварительная реклама и известность компании. Все эти факторы, конечно, влияли на выбор. Результаты очень интересны, поздравляем наших победителей! Писок дипломантов конкурса представлен на стр. 2.

Официальные партнеры Первого салона молдавских вин: Комбинат по производству вин CRICOVA, Тираспольский вино-коньячный завод KVINT, виноторговая компания-импортер MORO.

WWW.BLACKSEAWINE.RU
Фото Людмилы Кривомазовой и Игоря Сахарова

НОВОСТИ



«Ладога» представила свои новинки в Москве

19 февраля в Москве, в баре «Монополь» на Тверской, состоялся большой зимний смотр новинок компании LADOGA 2018 года – LADOGA Wine PRO.

Программа дня включала салон вин, мастер-классы зарубежных поставщиков, а началось мероприятие с острой дискуссии на провокационную тему: «Винная карта моей мечты: работает ли она в ресторане?».

Винная карта ресторана – плод творчества сомелье, его произведение искусства, предмет гордости и форма самореализации. Ей восхищаются гости, ее оценивают критики, винные карты даже участвуют в конкурсах. Но продается ли она на самом деле? Какова рыночная действительность? Обсудить тему и ответить на поставленные вопросы собрались одни из лучших винных экспертов страны – Влада Лесниченко, Владислав Маркин, Денис Юрченко и Дмитрий Базашвили. Роль модератора взял на себя Дмитрий Журкин – он профессионально управлял ходом дискуссии и умело «подкидывал дров» в топку обсуждения.

Винный салон представил 90 образцов из Франции, Италии, Испании, Австрии, Германии и даже Марокко и Туниса. Если умножить это количество на дегустационную дозу 30 мл, на каждого гостя салона приходилось 3,5 бутылки вина. Каждый пришедший получил на входе специальный стикер в виде сердца и имел возможность, пройдя весь салон, «отдать свое сердце» одному образцу, поместив наклейку на бутылку «того самого вина». В напряженной борьбе рислинг Vols вырвал победу у кавы Raïmat со счетом 16:13.

В секции мастер-классов Hans-Dieter Weingaertner и Helmut Plunien (эннолог и владелец хозяйства Weingut Vols) продемонстрировали собравшимся многообразие сорта рислинг в немецкой интерпретации, предоставив на дегустацию, помимо заявленных, четыре дополнительных образца. Петер Сигети (эннолог и владелец хозяйства Sziget) в сопровождении очаровательной Ланы Морозовой презентовал целую «пирамиду» австрийских зектов, а на десерт Дмитрий Журкин прочел лекцию на свою любимую тему (после Бордо, конечно) – «Вина долины Луары».

Салон посетило более 200 человек. Гости отметили высокий уровень организации – несмотря на небольшое помещение и очень камерную обстановку, LADOGA Wine PRO прошел в очень теплой и дружеской атмосфере.

(Окончание, начало на стр. 1–3.)
– Как сегодня развиваются взаимоотношения между UGCB и ассоциацией Crus Classé 1855 года и существует ли сегодня конкуренция между двумя этими объединениями? Насколько это мешаает виноделам вашего союза?

– В Бордо существует множество организаций с похожими названиями. Есть Ассоциация Grand Cru Classé 1855, в которую входят практически все классифицированные шато. Есть Совет (Grand Conseil du Vin de Bordeaux), который несет очень важную культурную функцию, представляя вина Бордо в разных частях света с помощью своих командиров, что-то вроде посольских миссий. Есть синдикаты отдельных регионов, которые занимаются продвижением на своем уровне. Союз, однако, со своими 134 членами является крупнейшей организацией, включающей в себя почти всех топовых производителей. Не все классифицированные шато состоят в наших рядах, но из их числа 80–85% с нами. Мы не считаем другие организации конкурентами, мы занимаемся разными направлениями. Союз занимается продвижением, совет – вопросами культуры, ассоциация – защитой бренда Grand Cru Classé от незаконного использования. Они тоже вовлечены в продвижение, но значительно меньше, чем мы.

– Одним из последних высказываний Оливье Бернара на посту президента UGCB было следующее: «У нас много работы, потому что многие считают, что бордоские вина всегда дороги. В Union des Grands Crus мы хотели бы сказать, что у нас есть 20 замков, в которых вы можете найти вина менее чем за 30 долларов по розничной цене». Согласны ли вы с этой точкой зрения? И как, на ваш взгляд, будет меняться ценовая политика на вина Бордо?

– Да, стоимость наших вин начинается от 20–30 евро за бутылку. Я действительно горжусь тем, что за эту цену вы можете купить продукт отличного качества. Я считаю мнение о дороговизне вин Бордо не совсем справедливым, ведь если мы сравним стоимость наших вин с топовыми представителями из других культовых винных регионов, таких как Бургундия, долина Роны, долина Напа, то ощущение завышенных цен на вина Бордо моментально развеется.

– Когда пройдет следующий Weekend of the Grands Crus и какие сюрпризы ожидают гостей этого праздника?

РОНАН ЛАБОРД: «НАША ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА – СОХРАНИТЬ УНИКАЛЬНОСТЬ ВИН РЕГИОНА БОРДО!»



– Традиционно Weekend of the Grands Crus проходит в конце мая. В этом году мы вернемся к формату 2017 года. Мы предложим гостям обширную дегустационную программу, будут представлены вина 2016 года урожая, а также вина более зрелого винтажа, который я пока оставляю в секрете. Также в программе запланированы ужины в известных шато и в воскресенье обширная экскурсионная программа с посещением виноделен и дегустациями вин. Завершится уик-энд долгожданным гольф-турниром.

– В 2016 году союз согласовал с организаторами Vinitaly даты проведения мероприятий. Может ли

сотрудничество с Veronafiere привести к другим крупным проектам? Может быть, Union des Grands Crus de Bordeaux станет участником итальянской выставки, стенд Vinitaly откроется у вас?

– Мы сотрудничаем со многими организациями – Vinitaly, Decanter, Vinexpo. Наша цель не поддерживать их деятельность, а дать возможность профессионалам винного бизнеса посетить все интересные для них мероприятия.

– После нескольких лет работы в Château Clinet в одном из своих интервью вы сказали, что хотели работать с разными винами и о том, что можете пойти дальше, чем ограни-

чивать себя одним маленьким помещением. Вы по-прежнему придерживаетесь этой позиции? И можете ли вы пойти дальше границ Union des Grands Crus de Bordeaux?

– Помимо Château Clinet, моя семья владеет винодельней в Венгрии, в регионе Токай, где я проработал около 4 лет. До покупки Château Clinet мы рассматривали возможность открытия винодельни в Аргентине, но мне тогда эта идея пришлась не по душе. Я сейчас полностью погружен в мир бордоских вин и ближайшие 3 года собираюсь продуктивно работать на благо членов Союза Гран Крю Бордо.

Беседовала Валерия Тенисон

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM

интернет-магазин
info@olivas-market.com

**Мы дарим
здоровье и вкус!**

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

подарки от
от 210 руб.!



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

UzFood

**ПИЦЦЕВАЯ
ИНДУСТРИЯ**
19-я Международная выставка

**3-5
Апреля 2019**
Узэкспоцентр, Ташкент, Узбекистан

ОРГАНИЗАТОРЫ
Iteca Exhibitions
Tel.: +998 71 205 18 18
E-mail: worldfood@ite-uzbekistan.uz

Iteca
www.worldfood.uz



Поздравляю весь коллектив редакции газеты Wine Weekly с 3-летием со дня выхода в свет первого номера! За это время издание заняло свое достойное место среди отраслевой прессы, обрело общественную значимость и популярность. Все это стало результатом серьезной, подлинно творческой работы настоящих профессионалов своего дела. Желаю всем дальнейших успехов, крепкого здоровья, благополучия и журналистской удачи!

Л. Л. Попович,
Президент Союза виноградарей и виноделов России



Уважаемые партнеры, от лица Международного эногастрономического центра направляю свои искренние поздравления газете Wine Weekly с трехлетием издания. Рад отметить высокий профессионализм и ответственность сотрудников газеты Wine Weekly, которые знакомят профессиональную аудиторию с самыми актуальными и важными новостями винной отрасли и помогают повышать уровень знаний о вине в обществе. Искренне желаю Вам благополучия, процветания и активного развития в сфере массовых коммуникаций и благодарю Вас за партнерство.

С наилучшими пожеланиями,
Леонид Гелибтерман,
Президент Международного эногастрономического центра
Вице-президент ФРИО по международным связям
и гастрономическому туризму



Поздравляем молодое, по винным меркам, но важное для отрасли винное обозрение Wine Weekly с трехлетием. Желаем и впредь собирать на своих страницах актуальные и самые сочные новости виноделия, профессионалов своего дела, знатоков и любителей. Благодарим за активное участие в мероприятиях нашей компании.

Наринэ Багманян,
Президент выставочной компании «Асти Групп»



Уважаемые коллеги, дорогие друзья! Поздравляю Вас с трехлетием со дня первого выпуска Wine Weekly! За три года газета Wine Weekly для многих наших коллег и для меня лично стала источником содержательной информации, которая необходима для работы в сфере гостеприимства. Ваш уровень профессионализма, Ваша любовь к вину, винной культуре заслужили репутацию экспертов на рынке. Ваша работа не только способствует повышению профессионального уровня рестораторов, сомелье, но и содействует развитию винной культуры в нашей стране в целом. Желаю Вам процветания, интересных статей и увеличения числа читателей!

И. О. Бухаров,
Президент Федерации рестораторов и отельеров



Руководство DОCa Rioja сердечно поздравляет коллектив издания Wine Weekly с днем рождения! Мы искренне рады нашему долготлетнему сотрудничеству с редакцией и лично с Александром Смирновым! Высоко ценим профессионализм в винной сфере, творческий подход к темам статей и актуальность подачи материала. Желаем Вам новых интересных публикаций, винных маршрутов и открытий!

С уважением,
Регулирующий Совет DОCa Rioja



От имени компании Fort Wine&Spirits хотел бы поздравить газету Wine Weekly с днем рождения! Пускай Вы пока еще очень молоды, но уже стали важной составляющей информационного поля для нашего профессионального сообщества. Хотелось бы пожелать Вам роста читательской аудитории, интересных инфоповодов и процветания на долгие годы! Оставайтесь всегда таким же интересным, профессиональным и ярким изданием, каким мы Вас знаем. А мы с удовольствием поднимем сегодня бокал за Ваши будущие успехи и достижения!

Александр Липилин,
Генеральный директор виноторговой компании «Форт»



Поздравляем наших дорогих коллег и друзей, создавших самое популярное в мире RU.NETa винное обозрение Wine Weekly, с трехлетием!

Благодарим за сотрудничество и желаем дальнейших творческих успехов, неисчерпаемого вдохновения и множества интересных открытий на радость нам, Вашим благодарным читателям!

Команда Черноморского Форума Виноделия



За верность издательскому делу – орден!.. Коллеги! Нам, сотрудникам редакции отраслевого (алкогольного) журнала и портала, хорошо известно, как нелегко сеять «разумное, доброе, вечное», пропадать сутками в редакции, согласовывать каждую букву, сокращать не влезающий в верстку текст или искать подходящую фотографию к статье... Все это – издательский бизнес, творческий, интеллектуальный, но, увы, малоодоходный. И Вы им занимаетесь, несмотря ни на что! Примите наши искренние поздравления. Так держать! С пониманием Вашей тяжелой, но благородной миссии по развитию винной культуры.

Редакция портала www.alcoexpert.ru
и лично **Юрий Юдич**



Я рад, что в ситуации тотального запрета на рекламу алкоголя, когда потребитель вина находится в информационном вакууме, есть издательства и порталы, которые решились взять на себя просветительскую миссию и несут винную культуру в массы. Электронная газета Wine Weekly и портал Provina.ru – из их числа. Грамотный подбор тем, интервью с интересными спикерами, профессиональная лексика и подача материала – вот то, что мне нравится в этих изданиях. Поздравляем команду Wine Weekly с днем рождения и желаем дальнейшего роста и развития.

Дмитрий Журкин,
Директор по импорту LADOGA,
основатель школы сомелье WINE MASTERS



СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге состоялся IV Салон португальских вин

7 февраля Северная столица принимала представительную винную делегацию из Португалии. Профессионалы алкогольного рынка Санкт-Петербурга получили замечательную возможность познакомиться с широким ассортиментом португальских вин в рамках Grand Tasting, прошедшей в Гранд-Отеле Эмеральд.

В рамках презентации, организованной Конфедерацией производителей сельскохозяйственных продуктов (Confederação dos Agricultores de Portugal, CAP) и Международным эногастрономическим центром, состоялся специальный мастер-класс, участникам которого были представлены 17 вин из регионов Алентежу, Винью Верде, Дору, Лиссабон, полуостров Сетубал, Тежу и Порто. Ведущие мастер-класса Леонид Гелибтерман (президент Международного эногастрономического центра (Москва), международный судья по винам и крепким спиртным напиткам, обладатель сертификата о повышении квалификации ViniPortugal) и Татьяна Шапова (руководитель школы Pro Sommelier (Санкт-Петербург), именитый энолог и дегустатор, кандидат технических наук) познакомили участников семинара с особенностями производства и культивирования португальских вин, классификационной системой, особенностями автохтонных сортов винограда. В мастер-классе тандема признанных эногастрономических экспертов приняли активное участие более 50 гостей.

Программу салона продолжила масштабная дегустация вин от 17 производителей из самых разных регионов Португалии. Более 300 сомелье, экспертов, импортеров, представителей торговых сетей и сегмента HoReCa, профильных СМИ и студентов винных школ посетили винный салон, наслаждаясь качеством португальских вин: от известных во всем мире свежих и легких представителей региона Винью Верде до мощных вин из Алентежу, а также выдержанных портвейнов и москателей из Сетубала.

Участники IV Салона португальских вин с удовольствием делились впечатлениями о многообразии образцов, представленных для дегустации в этом году, и единогласно отмечали все возрастающее качество сухих португальских вин. Компании-импортеры вели активные переговоры с представителями португальских виноделов и обсуждали перспективы роста продаж вин Португалии на Северо-Западе России. Профессиональные бокалы для IV Салона португальских вин в Санкт-Петербурге предоставила компания NRG Trading Company, новый деловой партнер Международного эногастрономического центра.

ТОСКАНСКИЕ АНТЕПРИМЫ: ПРЕМЬЕРЫ СЕЗОНА



В начале февраля в разных городах Тосканы прошли мировые превью-дегустации самых знаменитых вин региона. Флорентийская Fortezza da Basso стала площадкой для выставок PrimAnteprima, BuyWine и Chianti Lovers, станция Leopolda приняла поклонников Кьянти Классико, в Сан-Джиминьяно попробовали Верначчу, в Монтепульчано – вина Нобиле, а в Монтальчино – Брунелло. Не обошлось, как водится, без сюрпризов...

И дышит почва и судьба

Несмотря на то что все эти «премьеры» проводятся не первое десятилетие, многое в этом году было внове. Например, в день открытия выставки гостей Fortezza da Basso приветствовала Энни Феольде из Enoteca Pinchiorri, первая женщина-шеф-повар в Италии, удостоенная трех звезд гюда Мишлен. (Впоследствии журналистов к высокой кухне приобщали в Сан-Джиминьяно Альберто Спарачино из Cum Quibus, и в Монтепульчано Катя Маккари из звездного ресторана Il Petrarca).

Неоднократно получавшее три бокала от критиков Gambero Rosso благородное поместье Tore a Cona объявило об итогах «реновации»: в следующем году помезный графский дворец откроется для посетителей – тут будет отель и гастрономический ресторан. Еще одно приветствие (и тоже впервые) прозвучало из уст самого зна-



Tenuta Ammiraglia

менитого итальянского архитектора Ренцо Пиано, которому был посвящен специальный видеофильм. Патриарх и лауреат Прицкерской премии Пиано – автор проекта винодельни Rocca di Frassinello в Маремме, который стал единственным подобного типа за его долгую карьеру. По сути, Ренцо Пиано благословил новое начинание: тосканский регион заявил о продвижении четырнадцати дизайнерских винных погребов под слоганом «Вино и архитектура». Это подробный маршрут с картами, описаниями, понятными схемами и QR-кодами, который охватывает такие грандиозные проекты, как винодельни Антинори и Фрескобадьди (Tenuta Ammiraglia), замок маркизов Маццеи Fonterutoli, принадлежащее семье Феррагамо поместье Il Borro... А это значит, что даже те люди, которым вино не так уж и интересно, могут, путешествуя по старым камням цивилизации, найти что-то изысканно-эстетское, невиданное, новаторское, являющееся символом нового времени.

Впрочем, Маремма дарит не только эстетические наслаждения, но и вполне земные блага, что доказало качество представленных в крепости Басса вин. Morellino di Scansano,



Альберто Спарачино

представленные винтажами 2016–2018 годов на коллективном стенде консорциума, подтвердили великолепные результаты даже в сложные для виноделов годы. «Уникальность песчаных почв, природная вентиляция виноградников, здоровые лозы, дающие вина с плотным телом, узнаваемый средиземноморский характер, чувствующийся в ароматах и вкусах (мята, мирт, эвкалипт, ароматные травы, бальзамические ноты)... Словом, Маремма – это будущее тосканского виноделия», – подытожил свое видение владелец хозяйства La Mora Андреа Чекки.



Андреа Чекки

У тосканских собственная гордость

Нынешняя выставка стала в своем роде первой и для владельца неоднократно обласканного критикой поместья Fontodi: накануне улыбчивый и неизменно доброжелательный Джованни Манетти был выбран очередным президентом Консорциума вин Кьянти Классико. Выступая перед журналистами и напоминая, что «вина Кьянти Классико в очередной раз покорили новые высоты», он остано-



Джованни Манетти

вился на климатических особенностях минувших лет, к которым тосканский регион оказался особенно чувствительным. Действительно, после триумфальных 2016 и 2017 годов новая пара винтажей оказалась не столь впечатляющей. Урожай 2017 года на стендах был представлен довольно скудно (всего 63 производителями из двух сотен) – для большинства виноделов то был тяжелый, холодный с начала зимы и до конца сбора, засушливый год, когда тосканцы потеряли треть урожая.

Последовавший за ним 2018-й также принес заботы: он был слишком влажным, дождливым, жюжца винограда получилась тонкой, а мякоть – водянистой. «Впрочем, – закончил на оптимистической ноте Джованни Манетти, – поскольку потребитель сейчас все больше желает свежих вин, то этот год, как ни парадоксально, может быть обречен на успех: вина 2018 года ожидаются мягкими, не слишком танинными, с хорошей кислотностью, они не разочаруют рынок».

Что же касается «новых высот», упомянутых только что избранным президентом, то тут речь идет вот о чем: подводя итоги 2018 года, американский журнал Wine Spectator отметил три вина Кьянти Классико в числе лучших вин мира (на 3-м месте Castello di Volpaia Riserva 2015, на 19-м San Felice 2016, на 60-м «президентское» Fontodi Gran Selezione Vigna del Sorbo 2015). (Замечу попутно, что для управляющего Леонардо Баллачини из упомянутого выше San Felice 2017-й запомнится «скудным урожаем, который неожиданно дал все необходимые для хорошего вина компоненты (кислота, сладость), сложившиеся в окончательную гармонию, и вина получились на удивление сочными и полнотелыми»). Не остался в стороне и журнал Wine Enthusiast, который в списке ста лучших отдал 31-е место Castello di Ama Gran Selzione San Lorenzo 2013.

(Окончание на стр. 7.)



Rocca di Frassinello



Fontodi



Piemaggio



Trerose



Люка, Паола, Николо де Феррари Корради (Boscarelli)

(Окончание, начало на стр. б.)

Другое вино этого же хозяйства, Vigneto Bellavista 2015 Gran Selezione, получило 99 баллов от Джеймса Саклинга.

Знаменитый итальянский «винный доктор» Даниэле Чернилли, редко присуждающий высшую оценку, оценил в 99 баллов другое вино – Querciabella Riserva 2015. «Мне все равно, что пишут о винах американские критики, – сказал он, – я на них не ориентируюсь. У итальянцев собственная гордость и собственный вкус, и, как правило, то, что впечатляет американцев, оставляет итальянцев равнодушными». Однако целиком его реплику можно принять лишь с оговорками: не стоит забывать, что 33% производимых вин Кьянти Классико продается в США, и этот рынок продолжает оставаться самым важным для вин Италии. А это значит, что американские оценки будут играть для тосканских виноделов огромную роль и в дальнейшем.

Но вернемся к выставке на станции Леопольда. Она стала дебютной для винодельни Tenuta Perano: под этой маркой семья Фрескобальди производит вина в Гайоле ин Кьянти, в расположенном на высоте 400 метров поместье Castello di San Donato. Примечательно, что виноделы поместья представили вина всех категорий – «канната», «ризерва» и «гран селекционе». «Мы счастливы начать с великого урожая 2015 года», – говорили на стенде. При этом показанные вина не отличались ни мясистой, ни мощью. Напротив – они удивили мягкими танинами, соблазнили перечными нотами, оттенками специй (мускатного ореха) и табака, оказались «готовыми» и легко пьющимися. Для их производства был куплен новый технологически более совершенный пресс, не разрушающий сложность и структурность, но оставляющий ощущение более чистой и понятой, как будто бы просвечивающей сквозь тело вина фруктовости.

Выставка стала первой и для еще одного российского поместья в Кьянти Классико: Piemaggio с 2012 года принадлежит хозяевам компании «Рив Гош» Ларисе и Павлу Карабану, которые вернули хозяйство на карту региона после 10 лет забвения. Главный винодел компании Микеле Нери придерживается традиционного виноделия, выпуская с использованием бочек разного типа, стальных и цементных чанов зрелые, сочные, готовые образцы с отличным потенциалом хранения. Коммерческий директор Андрей Петров рассказал, что

базовое Кьянти Классико 2013 года уже успело получить два бокала Gambero Rosso, что в погребах сохранились вина с 2012 по 2017 год, которые держат в цементных чанах: все они со временем будут бутылкованы и поступят на международные рынки в США, Канаду, Данию, Китай и в Россию – неплохой результат для двух лет персональной и очень прилежной работы!

2017 и 2018 годы не были удачны и для вин из сорта верначча: представленные на дегустацию образцы в Сан-Джиминьяно не были идеальны с точки зрения зрелости – большинство разочаровало своей резкостью и излишней кислотностью, по отзывам многих критиков в них было «немало зеленых тонов и незрелых фруктов». Дабы разнообразить дегустацию, консорциум организовал ознакомительно-сравнительную дегустацию вин из ансоника, инзолии и верначчи. Мероприятие было привязано к типичным сортам Средиземноморского региона, в том числе от таких интересных и далеких от классического подхода виноделов, как Биби Граец.

Подводя итоги дегустаций, члены Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano в числе своих первоочередных задач назвали «работы на виноградниках, образование виноделов и готовность ответить на рост спроса на белые и автохтонные сорта со стороны современных потребителей». «В ближайшее время нам предстоит серьезно подумать о влиянии на потрясающей красоты ландшафт, который является частью всемирного наследия ЮНЕСКО с 1990 года, и возмещения потерь 2017 года, катастрофического по последствиям для многих хозяйств в Сан-Джиминьяно», – говорила президент консорциума Летиция Чезани.

Пядь земли

Собираясь на дегустации в Монтепульчано, многие журналисты задавались вопросом: насколько уверенно чувствует себя консорциум производителей вин Нобиле? Ведь сенсацией минувшего года стало создание двух независимых ассоциаций производителей. Особенно много толков вызвал Alliance Vinum, вобравший в себя шесть уважаемых членов консорциума (Salcheto, Dei, La Braccessa, Boscarelli, Poliziano и Avignonesi), грозивших показать коллегам новые стандарты качества. Оказалось, что обещанные в минувшем году «суперкуве» с лучших крью были выпущены и действительно

наделали немало шума. В этом году они были предъявлены журналистам: все это сочные, зрелые вина чрезвычайно успешного 2015 года, сделанные в небольшом (от 3000 до 6000 бутылок) количестве. Эти вина, по мнению их создателей, показывают, каким может быть вино Нобиле в своем лучшем проявлении. Специальные образцы показали Dei (Madonna della Querce), Poliziano (Le Caggiolo), Boscarelli (Costa Grande). Поместье Антинори La Braccessa представило Maggiano, которое менеджер Сара Ниеду сравнила с «Гран Селеccione для вин региона». «Для нас эти структурные, плотные, бархатные и легко пьющиеся куве – лучшее воплощение терруара Монтепульчано, – уточнила она. – Производство продолжится и далее, даже если наше содружество перестанет существовать, со временем количество бутылок увеличится». Бывший президент консорциума и владелец хозяйства Poliziano синьор Карлетти считает, что весьма вероятно, что этот «кальянс раскольников», в дальнейшем прекратит свое существование – при условии, если консорциум улучшит свою работу. И тому есть предпосылки: год спустя единство несогласных уже не так очевидно. «Мы покинули альянс, поняв, что разрушать и рвать на части консорциум не надо. Мы еще многое можем сделать вместе», – делился с журналистами управляющий Gruppo Angelini Андреа Леонарди.

Монтепульчано на винодельне Trerose синьор Леонарди (которого, по слухам, прочат в новые президенты консорциума) организовал семинар на тему соответствия терруаров санджовезе – сорту, для которого почва является наиважнейшим фактором. В Тоскане в трех поместьях группы Bertani на разных участках получают 600 разных куве: San Leonino (вина Кьянти Классико), Trerose (вина Нобиле) и Val di Suga (вина Брунелло). «В Тоскане самые старые почвы – в регионе Кьянти Классико и Монтальчино, самые молодые – в Монтепульчано, – напомнил Андреа Леонарди, – тут важен каждый метр земли, здесь мозаика терруаров, на каждом участке лозы проявляют себя по-разному».

Напоследок Леонарди, ученик Дени Дюбордь, сравнивающий Монтепульчано с Сент-Эмильоном, а Монтальчино – с Сент-Эстефом, представил супер-тосканское вино Motuprogio IGT из винограда сразу трех тосканских поместий; объединяющее свежесть санджовезе из Кьянти Классико, мягкость



Анна Фаброни

пруньоло жентиле из Монтепульчано, мощь танинов санджовезе грассо из Монтальчино.

Еще одна запоминающаяся дегустация ждала журналистов на винодельне Boscarelli, владельцы которой доказали, что даже простые тосканские вина умеют стареть с элегантностью и достоинством. Гостям было предложено восемь винтажей сорта пруньоло джентиле (так тут называют санджовезе), включая успешный 2004-й, тяжелый 2005-й, недооцененный поначалу 2009-й, теплый, с отличным потенциалом хранения 2016-й, и сложный и сухой 2017 год. «Эта дегустация дает понимание, как меняется идея вин Россо, – уточнил Люка де Феррари Корради, – с тех пор, когда на эти вина пускались недостаточно хорошие ягоды, с непростых участков, и до недавнего времени, когда к ним начали относиться серьезно. Для нас самих было большой радостью узнать, что Россо тоже могут хорошо стареть, несмотря на то что по соседству на Колли Синези давно уже производят вина по подобному рецепту с отличным потенциалом старения».

Действительно, за последние годы вина Россо заметно улучшились, заодно прибавив и в количестве. Отвечая вызовам изменения климата, с 2010 года в них увеличилось присутствие сорта мамоло, поначалу «бедного родственника», которого неожиданно с почестями приняли в «семью». К примеру, количества этого сорта в вине в 2004 году – всего лишь 5%, а вот в 2017-м – уже 15%. Владелец Boscarelli напомнил, что 1997 год дал старт не только чрезвычайно успешным винам и первому международному признанию Тосканы, но и на удивление жарким годам. Феномен, воспринятый с

энтузиазмом, показал, что у него есть и обратная сторона...

Что же касается 2018 года, то тут оценки сильно расходятся. Достаточно сказать, что в момент, когда был открыт конверт с официальными результатами, по залу, где собрались виноделы – члены консорциума, прошел гул: минувший урожай заслужил лишь четыре звезды из пяти. А вот для управляющего Gruppo Angelini Андреа Леонарди и владелицы Villa st. Anna Анны Фаброни он – лучший за последние 10 лет: прохладный, отличившийся отсутствием дождей на стадии сбора урожая и в результате давший элегантные шелковистые вина.

Звезды на земле и на небе

Разговоры о капризах природы продолжились в Монтальчино, где журналистам предложили оценить вина Брунелло 2014 г. и Riserva 2013 г. Оба винтажа, как оказалось – непростые: достаточно сказать, что всеми расхваленный 2013 год, судя по небольшому количеству произведенного вина, имел немало проблем... Однако, по всеобщему мнению, его ждет большое будущее. Донателла Чинелли Коломбини, владелица Casato Prime Donne, сравнила его с недооцененным поначалу 2009 годом, чьи вина признаны почти культовыми. На это же обречен, по ее мнению, и 2013 год (поначалу очень снежный, а затем рекордно жаркий): его недостаточно высокая оценка в четыре звезды со временем будет пересмотрена, а «невероятная элегантность этих вин будет очевидна всем и, возможно, превзойдет даже всеми признанный 2012-й».

Что же касается «ужасного» дождливого 2014-го, то он дал вина, которые понравятся тем, кто привык считать молодое Брунелло излишне агрессивным и слишком мощным напитком. Те немногие производители, которые понадеялись на спасительный для урожая сухой и солнечный сентябрь, и отважились произвести Брунелло в этот год, получили гармоничные, свежие вина без зеленых нот, незрелых или горьких танинов.

Впрочем, прохладные годы все же достаточно редкий феномен в здешних краях. Производители вин Монтальчино напомнили: их территория – самый жаркий и сухой DOCG из «большой тройки». Вот отчего в выигрыше из года в год оказываются обладатели северных склонов. Повсеместно в винах появляется все больше новых сортов – к примеру, Foglia Tonda, который почти на сто лет пропал из поля зрения виноделов, а сейчас начал активно возрождаться. (Одно из ярчайших вин с участием этого возвращающегося из небытия сорта – феноменально успешное Cenerentola Orcia DOC, которое выпускается в Casato Prime Donne). Меняющийся климат делает бессмысленным производство столь успешных в прошлом экстрактивных вин. В ходу более мягкие, чем раньше, прессы. «В Монтепульчано, на лучших тосканских почвах региона мы можем получать выдающиеся вина-долгожители без лишних усилий», – говорила своим гостям Донателла Чинелли Коломбини.

Татьяна Гаген-Делкрос

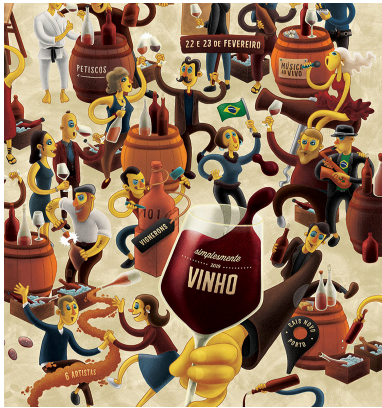


Tenuta Perano



Casato Prime Donne

СОБЫТИЯ



В Порту прошла альтернативная выставка вина

Прошел февраль, а вместе с ним и самые значимые винные выставки в Португалии. И пока в городе Порту, во Дворце фондовой биржи, кипела самая крупная в Португалии выставка с участием всех гигантов винного мира, в этом же городе на набережной реки Доуро, в старом здании таможни, прошла выставка альтернативного виноделия **Simplemente Vinho**.

Это независимый фестиваль вина, который объединяет виноделов просто... вином. На этом фестивале было представлено вино, которое уважает землю и терруар, виноградную лозу, людей и традиции. 22 и 23 февраля 2019 г.

Simplemente Vinho прошла уже в 7-й раз. Пожалуй, это именно то место, где можно почувствовать революцию в португальском виноделии, про которую так много говорят.

Мероприятие было рассчитано на присутствие 100+1 виноделов из Португалии, Испании, Бразилии и Франции. Этот фестиваль был интересен, прежде всего, тем, кто хотел расширить портфолио за счет нестандартных проектов.

Главным сюрпризом было участие виноделов из Бразилии, которые представили очень интересные вина **Marina Santos** и **Israel Dédea** от **Vinha Unna** и **Lis Cereja** от **Feira Naturebas**. Также на выставке был представлен пул уже ставших классикой малых виноделов Португалии. Среди наиболее ярких экспонентов – **Luís Seabra**, производящая стабильно качественные вина в Долине Доуру; уже известная на российском рынке винодельня **Luís Pato** со своими винами из региона Байрада, а также **Adega Vívua Gomes** с классическими винами из региона Колареш (**Colares**). Сегодня это проект 4-го и 5-го поколений одной семьи.

Похоже, что тренд на «оранжевые» вина не собирается снижаться. Многие виноделы включили эти вина в свое портфолио. И теперь уже можно не просто продегустировать один или два образца, но и сравнить разные регионы, такие как: **Casa do JOA**, **Трас-ос-Монтес**, **Арфгос**, **Виньо Верде** и **Cortem**, **Лиссабон**.

В заключение необходимо отметить, что выставка **Simplemente Vinho** существенно отличается по наполнению от стандартных винных мероприятий, поскольку на ней нет крупнейших виноделов и вин массового производства, но именно здесь можно подобрать что-то уникальное и интересное.

Ольга Каракич



В декабре 2018 года пизанское отделение Итальянской национальной федерации сомелье FISAR совместно с Торговой палатой и администрацией города Пиза провели XIX конкурс-выставку лучших вин, производящихся в провинции Пизы **I Pisani Più Schietti** («Чистейшие Пизанцы»). В рамках этого мероприятия корреспондент газеты **Wine Weekly** пообщался с делегатом отделения FISAR в городе Пиза Сальваторе Пульвиренти.

– Что такое FISAR и что отличает ее от других итальянских ассоциаций сомелье: AIS, ONAV, ASP? Каковы отношения между FISAR и другими ассоциациями?

– FISAR – это Федерация итальянских сомелье, рестораторов и управляющих гостиничным бизнесом, объединяющая местные делегации, разбросанные по всей Италии. Мы предлагаем нашим участникам полный учебный курс и множество национальных и местных мероприятий, охватывающих все аспекты и отрасли виноделия: от производства вина до дегустаций и искусства сочетания вина с едой. Сомелье нашей федерации являются партнерами множества компаний и организаций и прикладывают все силы для пропаганды винодельческого сектора в целом и профессии сомелье в частности.

Обширная образовательная программа курсов сомелье FISAR включает в себя изучение правил дегустации вина, процессов производства вина, пива и основных дистиллятов. Вместе с тем наш учебный курс знакомит с географией итальянских, французских, европейских и мировых вин, с законодательной защитой прав потребителя, а также помогает постичь искусство сочетания вина с едой.

САЛЬВАТОРЕ ПУЛЬВИРЕНТИ: «FISAR – ЭТО ВАЖНЕЙШИЙ ФЕНОМЕН В МИРЕ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНА И КУХНИ!»



– Федерация FISAR родилась 46 лет назад в Пизе, и сегодня она насчитывает более 10 тысяч участников по всей Италии, а ее пизанское отделение является одним из старейших в стране. Кто был основателем FISAR и каковы были их цели? Пиза по-прежнему является основным ядром федерации?

– FISAR была основана в 1972 году в Пизе по инициативе группы рестораторов и гурманов Вольтерры, которые много лет до этого поняли, какое значение имеет вино для жизни и обычаев нашей страны. Сегодня федерация действует на всей территории Италии, ведь FISAR – это важнейший феномен

в мире итальянского вина и кухни. Успех федерации засвидетельствован постоянно увеличивающимся числом партнеров и участников. А Пиза до сих пор остается стратегическим ядром для всей федерации, так как ее штаб-квартира расположена на территории провинции Пизы – в городке Ашано – рядом со знаменитым спа-курортом Сан Джулиано Терме и в десяти минутах езды от Падающей Башни.

– Курсы сомелье являются важным направлением деятельности делегации. Сколько новых сомелье выходит каждый год из «школы» пизанской FISAR? Как устроен курс, как долго он длится и сколько стоит?

– Пизанская делегация ежегодно обучает в среднем около 60–70 человек. Причем число новичков курса составляет около 70%. Курс сомелье длится три семестра и делится на 3 уровня. На первом из них, который состоит из 12 уроков, изучают правила дегустации и «мультисенсорное путешествие» по винному миру. 2-й уровень включает в себя 14 уроков и посвящен изучению национальной и международной энологии, а также знакомству с региональной географией вин. И наконец, дойдя до 3-го уровня (11 уроков), учащиеся смогут узнать правила увлекательного искусства сочетания вина и еды.

(Окончание на стр. 9.)

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



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

+ 39 331 996 6738



23-24 МАРТА 2019 ГОДА

ЭНОГАСТРОНОМЕЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ
НА ДАЧУ ВИНТЕРА

Т: +7 800 500 76 96 info@igoratour.ru www.igoratour.ru

(Окончание, начало на стр. 8.)

Занятия, продолжительностью 3 часа, проходят один раз в неделю и имеют теоретическую и практическую составляющую. На каждом занятии дегустируются вина со всего мира. При этом особое внимание уделяется совершенствованию дегустационных навыков, а также закреплению теоретического материала, преподаваемого лекторами и изложенного в литературе. Общая стоимость трех уровней составляет менее 1500 евро.

– Насколько интересным может быть возможное сотрудничество FISAR со школами сомелье из России. Например – организация «летних школ» для русских студентов с дегустациями итальянских и тосканских вин и блюд местной кухни? Какие мероприятия на национальном уровне организует FISAR в настоящее время? Какие журналы и винные справочники публикуете и с какими федерациями сотрудничаете?

– С 2011 года Национальный совет начал реализацию проекта Fisar in Rosa с целью повышения и поощрения роли женщин-сомелье FISAR и вообще значения женщин, которые работают в необъятном мире вина. С 2014 года мы являемся партнером Slow Food, включив винный гид Slow Wine Guide в качестве одного из своих учебных материалов. При этом сомелье FISAR активно участвуют в дегустациях под эгидой Slow Wine.

В 2015 году наша федерация совместно с крупнейшими итальянскими ассоциациями винного сектора стала соучредителем CoNVI – Национального совета итальянского вина, в состав которого входят уже 17 национальных ассоциаций.

В 2016 году FISAR создала Vinòè, престижный винный фестиваль, который спонсируется муниципалитетом Флоренции, регионом Тоскана и Министерством сельского и лесного хозяйства. Vinòè объединил независимых производителей и знаменитые марки, операторов сектора, любителей и энтузиастов с целью привлечения внимания публики к сокровищам итальянского и мирового виноделия.

Наконец, издавна и ежегодно мы принимаем участие в самом важном национальном и международном винном событии – выставке Vinitaly в Вероне. Члены FISAR обеспечивают сомелье-сервис во время выстав-

Вина – победители XIX конкурса-выставки лучших вин, производящихся в провинции Пиза I Pisani Più Schietti («Чистейшие Пизанцы»), в 8 категориях:

1. Bianchi delle Colline Pisane (Белое Пизанских холмов) – Fonte delle Donne 2017 винодельни Fattoria di Fibianno.
2. Montescudaio Rosso DOC (Красное зоны Montescudaio DOC) – Sopra 2015/Colline di Sopra.
3. Terre di Pisa DOC (Красное зоны Terre di Pisa DOC) – Le Colline 2015/Castelvecchio.
4. Chianti delle Colline Pisane DOC (Кьянти Пизанских холмов) – Sodi del Paretaio 2017/Badia di Morrona.
5. Rosso IGT Non Affinato (Красное IGT свежее) – Cuore Perduto 2016/ Tenute Riccardi Toscanelli.
6. Rosso IGT Affinato Non Tipico (Красное IGT выдержанное нетипичное) – N'Antia 2015 Badia di Morrona.
7. Rosso IGT Affinato Tipico (Красное IGT выдержанное типичное) – Le Redole di Casanova 2016 Podere La Chiesa.
8. Vin Santo DOC/DOCG – Armida 2013 Castelvecchio.

ки, кроме того, федерация имеет на Vinitaly собственный стенд.

– Какие инициативы и мероприятия организует провинциальная делегация в Пизе, в каких она принимает участие?

– Помимо проводимого 1–2 раза в год конкурса I Pisani più schietti делегация FISAR Pisa организует семинары, дегустации, посещения винодельни и различные мероприятия с целью повышения уровня образования своих членов.

Еще одной фундаментальной целью является ознакомление с местными реалиями производства вина как на территории, так и за ее пределами, чтобы стимулировать компании к постоянному совершенствованию.

– Вина провинции Пиза не так известны, как великие «континентальные» вина (например, Кьянти Классико, Брунелло и вино Нобиле), или «супертосканцы» из Болгери. Эта ситуация во многом связана не столько с достоинствами самих вин из провинции Пизы, а скорее с вопросами продвижения и маркетинга на международном рынке. Вы могли бы рассказать нам об особенностях пизанского виноделия?

– Как и другие ведущие области Тосканы, провинция Пизы может похвастаться собственными винными зонами DOC и DOCG. Наиболее важными из них являются: DOCG Chianti delle Colline Pisane, DOC/DOCG Vin Santo, DOC Montescudaio, DOC Bianchi Pisani di San Torpè и DOC Terre di Pisa.

Кстати, винодельческая область Terre di Pisa (Терре ди Пиза) – самая молодая из пизанских DOC и в настоящее время привлекает наибольшее внимание. Только что на ее основе был основан собственный консорциум, призванный создать инструменты для продвижения и популяризации как собственных вин, так и всего виноделия провинции Пизы.

Нельзя также забывать, что и местные вина категории IGT, произведенные как из классического тосканского сорта санджовезе, так и из других сортов, имеют выдающиеся качества. Консорциум Terre di Pisa должен создать на национальном и международном рынках коллективный феномен пизанской идентичности при сохранении собственных характеристик и особенностей производства отдельных виноделен.

Иван Евтюхин

НОВОСТИ



Закупщикам вина поможет Wineincognito

METRO готовит к презентации новую систему оценки вина Wineincognito – первый в России профессиональный инструмент для сообщества винных экспертов. Wineincognito объединит существующие дегустационные методики в единую систему в формате программного обеспечения. Это позволит винным закупщикам торговых сетей, гостиниц и ресторанов пользоваться унифицированным рабочим инструментом в подборе ассортимента вина.

Ожидается, что к осени 2019 года Wineincognito также станет доступен обычным потребителям, что существенно облегчит выбор вина у полки в магазине.

Название Wineincognito выбрано не случайно и отражает основную задачу инструмента – формализовать множество субъективной информации в системах оценок, существующих в российском экспертном сообществе.

Оценивать вино в новой системе смогут только винные профессионалы, прошедшие специальный отбор и утверждение экспертным советом.

В тестовом режиме Wineincognito функционирует с ноября 2018 года на базе школы вина Wine Q, студенты которой уже использовали ее в дегустации более 500 вин.

(Окончание на стр. 10.)

Знаковым стал нынешний февраль для Дербентской винодельческой компании. Игристая продукция предприятия была представлена широкому кругу профессионалов и ценителей благородного напитка сразу на двух выставках – «Продэкспо» и Beviale Moscow 2019.

На последней состоялась, по существу, премьерный показ вин, который привлёк внимание специалистов винного рынка и представителей блогосферы. Выставка технологий для производства напитков Beviale Moscow в рамках отраслевой площадки «Павильон Виноделия», организуемой при поддержке Союза виноградарей и виноделов России (СВВР), уже во второй раз предоставляет российским компаниям возможность рассказать о своем производстве и винах на специализированных мастер-классах. В этом году СВВР

ДАГЕСТАНСКИЕ ВИНОДЕЛЫ УСПЕШНО ДЕБЮТИРОВАЛИ В МОСКВЕ

объединил дегустации темой «Винными дорогами России», сделав акцент на продвижении винодельческой продукции из российского винограда через культурные ценности местности его произрастания. Винное путешествие по Дагестану, третьему по величине винодельческому региону страны, началось со знакомства с жемчужиной Южного Дагестана, старейшего города России – Дербента. «Бесконечная чистота неба. Шумная полоса моря. Хрустальные ручьи. Обжигающие босые ноги скалы. Беспечное солнце... Дербентский регион – идеальный терру-



ар для производства вин. На богатых песчанником и ракушечником почвах хорошо растут как классические, так и редкие автохтонные сорта винограда. А мы наполняем вино пламенем наших сердец и чувством праздника», – так

начал дегустацию главный винодел Дербентской винной компании (ДВК) – Лука Заваризе. Родившийся в Италии, он заметил, что между итальянцами и дагестанцами много общего – энергия, огненный характер. Это те яркие качества, которые присущи и представленному игристому вину двух «потребительских» линеек завода – «Российское» и «DRBNT».

Первому дербентские производители отделили роль прямого наследника советского шампанского, массового качественного игристого вина, ставшего главным праздничным напитком страны. По оценкам экспертов, «Россий-

ское» от ДВК, пожалуй, лучшее воплощение понятного и восхитительного в своей лаконичности напитка с легким, чистым и звонким вкусом. Это вино задает высокую планку для всех производителей российского шампанского. DRBNT – эталонная марка дагестанских виноделов, в которой максимально выражено все лучшее, что может дать дагестанский виноград. Хрустящие, минеральные ноты – характерная черта этого игристого, выполненного в итальянском стиле. Вот что рассказал генеральный директор ООО «Дербентская винодельческая компания» Эмиль Омаров: «Наша компания опирается на качество, эффективность и профессионализм. Составляющие успеха: собственные виноградники, использование самых современных агротехнологий и оборудования, контроль качества на каждом этапе производства – от лозы до бутылки. Мы планируем вывести виноделие региона на принципиально новый уровень. Дербент станет известен каждому в профессиональном винном мире».

НОВОСТИ

Закупщикам вина
поможет
Wineincognito

(Окончание, начало на стр. 9.)

Поддерживают систему на этапе разработки и будут использовать в ежедневной работе после официального релиза также: Союз виноделов и виноградарей России, Российский союз сомелье и экспертов России, Российская ассоциация сомелье, Российская ассоциация кавистов.

Критерии оценки, содержание и условия специального отбора экспертов в Wineincognito пока не раскрываются, но будут презентованы 20 марта 2019 года на выставке METRO EXPO. Ожидается, что в ходе официальной презентации системы будут продегустированы порядка 1000 вин с участием мировых и российских экспертов.

Кроме того, планируется что Wineincognito будет применяться при подсчете оценок на 21-м Международном дегустационном конкурсе «Южная Россия».

Регистрация посетителей и аккредитация прессы доступны на сайте мероприятия metro-expo.ru

METRO – один из крупнейших международных операторов розничной и мелкооптовой торговли. Компания представлена в 35 странах мира с общим количеством сотрудников свыше 150 000 человек. Объем продаж METRO за 2016/2017 финансовый год составил около 37 миллиардов евро.

Компания предоставляет индивидуальные решения для удовлетворения региональных и международных потребностей своих мелкооптовых и розничных клиентов. Через свои торговые марки METRO / MAKRO Cash & Carry и Real, благодаря развитию службы доставки, инициативам по «цифровизации», METRO устанавливает стандарты отрасли в отношении клиентоориентированности, цифровых решений и применения устойчивых бизнес-моделей. Подробности на <https://www.metroag.de/en/>

В России «METRO Кэш энд Керри» управляет 93 торговыми центрами в 51 регионе. В России объем продаж за 2016/2017 финансовый год составил 3,363 млрд евро. Численность сотрудников – около 16 000 человек.

Более трех сотен образцов алкогольной продукции приняли участие в состязании, но только 150 из них стали победителями и были названы 12 февраля, на церемонии награждения международного дегустационного конкурса «ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО»».

Сразу два дегустационных тура пришлось провести в ходе второго конкурса PRODEXPO INTERNATIONAL WINE COMPETITION &GUIDE. Как отмечает организатор конкурса Юрий Юдич, это связано с растущей популярностью мероприятия. Все больше виноделов доверяют компетенции оргкомитета и членов жюри, и в этом году было собрано в два раза больше образцов со всего света: от нижней

Австралии до Чили, от перцовой водки до классического шампанского.

Дегустации определили победителей, награждение которых состоялось 12 февраля на выставке «ПРОДЭКСПО», в 18 часов, в конференц-зале 2-го павильона («Синий Зал»).

Напомним, что конкурс проводится второй год подряд. Дегустационная комиссия была разбита на три жюри по 6 человек. Вот что говорит председатель одного из жюри, Сергей Александров, соучредитель и постоянный ведущий крупнейшего дегустационного винного клуба в России «750ml»:

«В России не так много проводится конкурсов. И то, что такая большая выставка, как «ПРОДЭКСПО», имеет свой винный конкурс, – это необходимо и нужно. Мне нравится, с какой серьезностью подошли организаторы к подготовке и проведению дегустации – это видно по представительному составу всех комиссий».

Председатель «крепкой» комиссии, Эркин Тузмухамедов, ведущий российский эксперт в области крепких напитков, автор многочисленных публикаций в известных изданиях, член судейских комиссий международных конкурсов

вин и крепкого алкоголя: «Такие конкурсы просто необходимы в настоящее время, когда существуют ограничения на рекламу алкоголя. Теперь потребитель может узнать об оценке международного жюри – заметив медаль конкурса «ПРОДЭКСПО» на этикетке алкогольной продукции в супермаркете».

Все вина, набравшие более 80 баллов, получат награды и будут включены в специальное издание, каталог «ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО»».

Публикуем список победителей, удостоенных «золотой» и «большой золотой» наград конкурса.

ВИННЫЙ ГИД «ПРОДЭКСПО»
НАЗВАЛ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

Название	Тип напитка	Происхождение	Цвет	Сахар	Год урожая	Производитель	Поставщик
Maison Chanzy Rully en Rosey AOC blanc	вино тихое still wine	ФРАНЦИЯ/FRANCE	белое white	сухое dry	2016	Domaine Chanzy	ИВС
Saperavi Qvevri™ Shalva Gvaramadze	вино тихое still wine	Грузия/Кахетия Georgia/Kakheti	красное red	сухое dry	2017	Gvaramadze Winery	«ГрандВин» 000 GrandVin LLC
CABERNET FRANC	вино тихое still wine	КАЗАХСТАН/Южный Казахстан Kazakhstan/South Kazakhstan	красное red	сладкое sweet	2017	CHATEAU SILK ALLEY	CASPIAN FOOD
CAESIUS VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO VALLESELLE	вино тихое still wine	Italy/Veneto Италия/Венето	красное red	сухое dry	2015	CASA VITIVINICOLA TINAZZI	«АРОМА» Тороговый Дом, АО
CLAVIJO CRIANZA	вино тихое still wine	ИСПАНИЯ/Риоха SPAIN/Rioja	красное red	сухое dry	2015	Criadores de Rioja	«ЛУДИНГ»
CLAVIJO RESERVA	вино тихое still wine	ИСПАНИЯ/Риоха SPAIN/Rioja	красное red	сухое dry	2012	Criadores de Rioja	«ЛУДИНГ»
FETEASCA NEAGRA ORASUL SUBTERAN	вино тихое still wine	Молдова Moldova	красное red			CRICOVA	«ДИРЕКТИВА» ЗАО
Maison Chanzy Mercurey Clos du Roy 1er Cru AOC red	вино тихое still wine	ФРАНЦИЯ/FRANCE	красное red	сухое dry	2016	Domaine Chanzy	ИВС
MUKUZANI	вино тихое still wine	Грузия/Кахетия Georgia/Kakheti	красное red	сухое dry	2014	Kakhuri Gvinis Marani LTD	KakhuriGvinis MaraniLTD
RARA NEAGRA ORASUL SUBTERAN	вино тихое still wine	Moldova	красное red			CRICOVA	«ДИРЕКТИВА» ЗАО
BARBALEWINES SAPERAVI	вино тихое still wine	ГРУЗИЯ/Квемо Картли. Болниси Georgia/Kwemo Kartli. Bolnisi	красное red	сухое dry	2017	UNION WINE INVEST	BARBALE WINES
SHIRAZ ORASUL SUBTERAN	вино тихое still wine	Moldova	красное red			CRICOVA	«ДИРЕКТИВА» ЗАО
АТАУАД ГУМИСТА АШТА	вино тихое still wine	АБХАЗИЯ/Abkhazia	красное red	сухое dry	2016	«Вина и воды Абхазии» 000	«МИСТРАЛЬ АЛКО»
Меганом	вино тихое still wine	Россия/Крым/Судак Russia/Crimea/Sudak	красное red	сухое dry	2016	«СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА»	«СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА»
МЫСХАКО КЮБЕ ПИНО НУАР	вино тихое still wine	Россия/Кубань/Новороссийск Russia/Kuban/Novorossiysk	красное red	сухое dry	2017	«МЫСХАКО» АГРОФИРМА	«МЫСХАКО» АГРОФИРМА
Шато Тамань Резерв Сперави	вино тихое still wine	Россия/Кубань/Тамань Russia/Kuban/Taman	красное red	сухое dry	2011	«КУБАНЬ-ВИНО»	«КУБАНЬ-ВИНО»
Merlot Rose	вино тихое still wine	Молдова/Валул Луй Траян Moldova/PGI VALUL LUI TRAIAN	розовое rose	п/сухое semi-dry	2017	DK-Intertrade I.C.S.S.R.L	DK-Intertrade I.C.S.S.R.L
МУСКАТ ПОЗДНЕГО СБОРА	вино тихое still wine	Россия/Крым Russia/Crimea	розовое rose	сладкое sweet	2016	ФГУП ПАО «МАССАНДРА»	ФГУП ПАО «МАССАНДРА»
САПЕРАВИ РОЗЕ	вино тихое still wine	Грузия/Кахетия Georgia/Kakheti	розовое rose	п/сухое semi-dry	2017	Kakhuri Gvinis Marani LTD	Kakhuri Gvinis Marani LTD
Khikhvi Qvevri™ Shalva Gvaramadze	вино тихое still wine	Грузия/Кахетия Georgia/Kakheti	белое white	сухое dry	2017	Gvaramadze Winery	«ГрандВин» 000 GrandVin LLC
Afrikaa Park Chenin Blanc	вино тихое still wine	ЮАР/ПААРЛЬ RSA/PAARL	белое white	сухое dry	2015	Perdeberg	«ЛАДОГА»
Arco Bay Marlborough Sauvignon Blanc	вино тихое still wine	Новая Зеландия/Мальборо New Zealand/Marlborough	белое white	сухое dry	2017	NZ Wine Brokers Limited	«ЛАДОГА»
Conde Otinano Blanco	вино тихое still wine	Испания/Риоха Spain/Rioja	белое white	сухое dry	2016	Bodegas El Cidacos	«ЛАДОГА»
FESTA LA VISTA	вино тихое still wine	Испания Spain	белое white	п/сладкое semisweet		Bodegas Camino Real	«ЛАДОГА»
KARABAKH CHARDONNAY	вино тихое still wine	AZERBAIJAN	белое white	сухое dry	2017		«ДИРЕКТИВА» ЗАО
KISI	вино тихое still wine	ГРУЗИЯ/Квемо Картли. Болниси Georgia/KwemoKartli. Bolnisi	белое white	сухое dry	2017	UNION WINE INVEST	BARBALE WINES
Maison Chanzy Bouzeron Clos de la Fortune Monopole AOC	вино тихое still wine	ФРАНЦИЯ/FRANCE	белое white	сухое dry	2015	Domaine Chanzy	ИВС
Muscat Ottonel	вино тихое still wine	КАЗАХСТАН/Южный Казахстан Kazakhstan/South Kazakhstan	белое white	сладкое sweet	2016	CHATEAU SILK ALLEY	CASPIAN FOOD
Rkatsiteli Qvevri	вино тихое still wine	ГРУЗИЯ/Квемо Картли. Болниси Georgia/Kwemo Kartli. Bolnisi	белое white	сухое dry	2017	UNION WINE INVEST	BARBALE WINES
SCHLOSS RAGGENDORF WEINVIERTEL DAC	вино тихое still wine	АВСТРИЯ	белое white	сухое dry	2017	Schloss Raggendorf Sekt und Wein	Schloss Raggendorf Sekt und Wein
Виорика	вино тихое still wine	Россия/Кубань/Тамань Russia/Kuban/Taman	белое white	сухое dry	2017	ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ	ЮЖНАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ
Меганом	вино тихое still wine	Россия/Крым/Судак Russia/Crimea/Sudak	белое white	сухое dry	2017	СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА	СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА
МУСКАТ ПОЗДНЕГО СБОРА	вино тихое still wine	Россия/Крым Russia/Crimea	белое white	сладкое sweet	2016	ФГУП ПАО «МАССАНДРА»	ФГУП ПАО «МАССАНДРА»
Солдайя	вино тихое still wine	Россия/Крым/Судак Russia/Crimea/Sudak	белое white	сухое dry	2017	СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА	СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА
ХЕРЕС ОРЕАНДА	вино тихое still wine	Россия/Крым Russia/Crimea	белое white	сухое dry	2015	ФГУП ПАО «МАССАНДРА»	ФГУП ПАО «МАССАНДРА»



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.