

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (37)
Ноябрь-Декабрь 2019

НОВОСТИ



ÉCOLE DES VINS EN BOURGOGNE PAR WINEJET

В Бургундии открылась русская школа вина

Во французском городе Тоннер (Бургундия) официально открылось отделение школы сомелье WineJet, которая более 9 лет работает в Санкт-Петербурге под руководством Кирилла Бурлуцкого.

Учебная программа французского отделения разработана совместно с известным винным журналистом Юрием Праушкиным и рассчитана на полное погружение в винную и гастрономическую культуру региона. Продолжительность курса составит 5 дней. Основная идея – изучение вина в контексте местности, знакомство с историей и культурой региона, а также живое общение с виноделами. Все это поможет учащимся школы лучше понять причины того, почему бургундское вино считается одним из самых лучших в мире.

(Продолжение на стр. 6)

ДМИТРИЙ КИСЕЛЕВ: «ЧЕРЕЗ 5 ЛЕТ МЫ СМОЖЕМ ГОРДИТЬСЯ НАШИМ ВИНОДЕЛИЕМ!»

Осенью этого года на площадке легендарной крымской винодельни «Массандра» впервые прошел IX Всероссийский саммит виноделов. На нем главой Союза виноградарей и виноделов России (СВВР) был избран генеральный директор Международного информационного агентства «Россия сегодня» Дмитрий Киселев, который сменил Бориса Титова, занимавшего этот пост более 10 лет. Одно из своих первых интервью в новой должности Дмитрий Киселев дал газете Wine Weekly.

– Дмитрий Константинович, 26 октября на саммите в Крыму вы были избраны главой Союза виноградарей и виноделов России. Это было неожиданное для вас назначение или ему предшествовали какие-то согласования?

– Первоначально мне сделал предложение Борис Титов. В здании Государственной Думы, где я презентовал свой фильм «Хватить травить народ. Кино про вино», собралось около 300 депутатов: Вячеслав Володин, руководители фракций, директора и представители винодельческих заводов.

(Продолжение на стр. 2)



Презентация Rus- WineGuide состоится в «Президент Отеле»

12 декабря в Москве, в «Президент Отеле» (Большая Якиманка, д. 24), глава Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян представит 7-е издание авторского винного гида «Российские вина 2020». В новом выпуске представлена информация о лучших российских винах из Краснодарского края, Крыма, Ростовской области и других регионов страны, которые в результате 2-этапного отбора набрали более 90 баллов.

Заслуженный сомелье России Артур Саркисян лично отбирает вина для своей книги в ходе двух туров дегустации. Первый проходит непосредственно в винодельческих хозяйствах, а для второго, контрольного, этапа вина покупаются в рознице. В рамках презентации авторского винного гида состоится винный салон, вертикальные дегустации, а также большое количество мастер-классов от ведущих виноделов России. На следующий день, 13 декабря, там же, в «Президент Отеле», состоится финал конкурса сомелье Wine People Trophy 2019 и винный салон с участием партнеров конкурса.

Приобрести билет можно по ссылке: <https://kupivino.ru/katalog/events/prezentacziya-avtorskogo-vinnogo-gida-artura-sarkisyana-rossijskie-vina-2020.html>

ВТОРОЙ САЛОН МОЛДАВСКИХ ВИН ПРОЙДЕТ В МОСКВЕ



9 декабря 2019 года в Москве, в отеле «Метрополь», состоится Второй салон молдавских вин. Организатор мероприятия – Черноморский форум виноделия. В рамках салона проводятся: выставка-дегустиация продукции молдавских винодельческих компаний; мастер-классы; потребительские интеллектуальные аукционы и конкурсы с вручением призов от молдавских производителей.

Официальными партнерами салона стали: Тираспольский винно-ко-

нячный завод KVINT/KVINT Tiraspol Winery & Distillery, Комбинат CRICOVA/Combinatul de Vinuri «CRICOVA» S.A. и виноторговая компания MoRo. Именно молдавские компании и их лучшие вина откроют серию традиционных предновогодних промомероприятий для дистрибьюторов, ритейлеров и рестораторов, экспертов, журналистов профильных СМИ и представителей турагентств, занимающихся эногастротуризмом, а также для частных байеров и конечных потребителей. Салон уже во второй раз пройдет в самом центре Москвы, в знаменитом историческом отеле «Метрополь», открытие в 16:00.

В рамках салона проводятся: выставка-дегустиация продукции молдавских винодельческих компаний; мастер-классы компаний; потребительские интеллектуальные аукционы и конкурсы с вручением призов от молдавских производителей. Молдавские винодельческие компании сейчас имеют серьезное конкурентное преимущество в виде уже стабильно установленной нулевой пошлины и возможности провоза продукции в Российскую Федерацию через территорию Украины (такая привилегия есть только у Республики Молдова). Интерес дистрибьюторов, ритейла и конечного потребителя к

молдавской винодельческой продукции в связи с этим значительно растет. Улучшаются и качество, и ассортимент предлагаемых молдавскими предприятиями вин и коньяков. На салоне будет представлено немало новинок, в празднике примут участие как уже хорошо знакомые, так и новые, пока малоизвестные московской публике, молдавские винодельческие компании. Народная и современная молдавская музыка, танцы – зажигательные сырба и жок вокруг новогодней елки, а также молдавские национальные закуски украсят дегустацию и общение участников и посетителей праздничного предновогоднего салона.

Приглашаем молдавских производителей и российских импортеров и дистрибьюторов молдавского вина и коньяков принять участие в салоне в качестве экспонентов. Ждем на дегустацию и общение с молдавскими коллегами профессионалов рынка и любителей вина.

Регистрация для посетителей салона – профессионалов рынка и любителей вина открыта на сайте ЧФВ – www.blackseawine.ru

Для входа на салон нужно обязательно получить личное приглашение или подтверждение регистрации от организаторов, без такого подтверждения предварительная регистрация не является основанием для посещения салона.

Контакты организаторов для регистрации компаний-экспонентов:
e-mail: forum@blackseawine.ru
телефон: +7 (495) 9682651

ДМИТРИЙ КИСЕЛЕВ: «ЧЕРЕЗ 5 ЛЕТ МЫ СМОЖЕМ ГОРДИТЬСЯ НАШИМ ВИНОДЕЛИЕМ!»



сказать, экспресс-методом: встречаюсь, слушаю их, они высказывают свои предложения, какие-то замечания, касающиеся закона и предстоящих перемен. Все это отнимает у меня довольно много времени.

– **Винодельческая отрасль страны**

достаточно проблемная, и перемены давно назрели. Однако предыдущий закон 2017 года долго «путешествовал» в Госдуму и обратно, и в итоге был отклонен. По-вашему, в чем причина его отмены?

– Я считаю, что Россия спустя 100 с лишним лет получила новый шанс стать мировой винной державой, обозначить себя на «винной карте» планеты. Что до сих пор до конца не сделано. Необходимо продолжить дело князя Голицына – именно он разрабатывал закон о виноделии в России, который император подписал в апреле 1914 года. Но тем летом началась Первая мировая война, был введен сухой закон, и стало не до виноделия. Закон о вине и виноградарстве не был принят и в Советском Союзе, хотя обсуждался до последнего.

– **В 1980 году Советский Союз и Испания по площади виноградников занимали 3-ю позицию в мире. Где теперь Испания – и где мы?**

– Да, наша страна была в так называемой большой тройке. Но мы постоянно занимались экспериментами: то сажали виноградники, то вырубали. При Горбачеве было уничтожено больше

плантаций, чем мы потеряли в Великую Отечественную войну. Поэтому виноградарство и виноделие – «игра в долгую», на десятилетия. Этот проект нельзя осуществить за 2 недели. Поэтому у нас все буксовало: стой там, иди сюда. Непонятна позиция государства – то отрасль развивали, то относились к вину как к некой спиртосодержащей жидкости.

– **Кто-то сказал, что у нас виноделие регулируется законами о производстве водки.**

– Мы получили тяжелое наследие. Конечно, и достижения были, и энтузиасты работали, но в итоге мы пришли туда, куда пришли. Закона о виноградарстве и виноделии как не было, так и нет. Мы покупаем балк – либо дешевый винный полуфабрикат, либо сусло с искусственно остановленным брожением и с таким содержанием алкоголя, чтобы не платить таможенную пошлину, как за вино. А потом здесь из него делается неизвестно что. В законе, который сейчас прорабатывается, заложена доктрина государственной политики, это очень важно. В прошлом, более «смазанном» варианте закона такой доктрины не было.

(Продолжение на стр. 3)

(Продолжение. Начало на стр. 1)
Был там и Борис Титов, на тот момент – глава Союза виноградарей и виноделов России. Он спросил, не буду ли я возражать, если он выдвинет на эту должность мою кандидатуру. А я не только сделал этот фильм – мы еще и производим в Крыму классическим методом свое игристое вино Cocks t'est belle. Мы не продали ни одной бутылки – это некоммерческий проект, микроскопическое производство, но тем не менее можем участвовать в конкурсах. И в прошлом году на международном профессиональном конкурсе в России, который проходит под эгидой Международной организации винограда и вина OIV во Всероссийском научно-исследовательском институте пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности в Москве, нам дали Гран-при за это шампанское. Этим семейным проектом, в котором участвуют 3 семьи, мы занимаемся с 2011 года – нам интересно, для нас это как спорт высоких достижений. Мы участвовали в саммитах виноделов, где познакомились со многими производителями, вошли в этот мир и почувствовали его. В общем, я шел к этому годами, и на IX саммите был избран главой СВВР. Думаю, что являюсь для многих компромиссной фигурой, потому что я равноудален: для меня виноделие – это не бизнес, я не буду лоббировать свои интересы. Даже если это когда-то станет неким бизнесом, то он останется микроскопическим и, скорее всего, убыточным. Словом, я не являюсь

каким-то «монстром» винного рынка. Но в то же время я «в теме», могу и готов защищать интересы здоровой части винодельческой отрасли. Для меня это общественная работа. Хотя сейчас достаточно горячие времена, конечно.

– **Вы уже успели войти в курс дела, приняли, как говорится, бразды правления? Какими будут ваши первые действия?**

– Принял ли «бразды» – большой вопрос. Это сложно сделать, это же не полк, и приказов здесь быть не может. Союз виноградарей и виноделов России – общественная организация, ко всем ее участникам нужно прислушиваться. Сейчас это более 250 производителей. Тем не менее со многими удалось познакомиться. Например, с Александром Кретовым из «Кубань Вино». Это один из крупнейших отечественных производителей вина из своего винограда, у них 10 тысяч га виноградников, сажают сейчас по тысяче гектаров в год. Еще когда я снимал фильм, познакомился с руководителями «Массандры», потом поддерживал отношения с владельцами «Солнечной долины», «Золотой Балки», с директором «Нового Света», был в усадьбе «Дивноморское». Сейчас тесно сотрудничаем с президентом СВВР Леонидом Поповичем, он практически является исполнительным директором союза. С Борисом Петровым мы давно знакомы, Павла Швеца, конечно, знаю, Василия Шишкова из «Таманской винной компании». Сейчас я активно вхожу в курс дела, так



Лаборатория качества вина

Мультипараметровый анализ вина

Параметры качества вина и суслы

- Уксусная кислота
- Лимонная кислота
- D-глюкуроновая кислота
- D- и L-Молочная кислота
- D- и L-Яблочная кислота
- Винная кислота
- Ацетальдегид
- Антоцианы
- Диоксид углерода (CO₂)
- Сахароза

- Полифенолы общие
- Азот α-аминный
- Азот аммонийный
- Кальций
- Цвет
- Катехины
- Железо
- Глицерин
- Глюкоза-фруктоза
- Глюкоза+фруктоза (раздельно)

- Полифенолы
- Хлориды
- SO₂ общий
- SO₂ свободный
- Медь
- Калий
- Магний
- Пировиноградная кислота
- Сульфаты
- Белковая стабильность

Автоматический анализатор вина Hyperlab, Steroglass

Hyperlab Basic – до 180 анализов/ч; Hyperlab Plus – до 200 анализов/ч.

- Не требуется пробоподготовка!
- Автоматические отбор пробы, разбавление, забор реагентов, дозирование в реакционную кювету и инкубирование образца, определение концентрации продукта реакции.



Анализатор вина One Wine, Steroglass

Компактный фотометр с широким набором предустановленных приложений, позволяющий контролировать качество продукта на всех этапах производства.

- 55 встроенных методик для работы с фотометрическими наборами;
- термостатируемый блок на 9 позиций и встроенный принтер.



Микробиологический анализ

Гомогенизатор лопаточного типа охраняет целостность бактериальных клеток и делает возможным их последующий анализ. Гомогенная смесь в стерильном пакете является репрезентативной выборкой для последующих анализов всего образца; объем образца – 50–400 мл.



Счетчики колоний автоматические/полуавтоматические для подсчета колоний на чашках Петри d 60, 90 или 150 мм. Scan 100 – для ручного подсчета колоний; Scan 300 – прибор для автоматического подсчета и окументирования.

Для подготовки посевного материала: термостаты, чашки Петри, стерилизаторы петель, спиртовки, горелки, стекла предметные и покровные и др.

(Продолжение. Начало на стр. 1, 2)
Сейчас дано определение вина (продукт брожения винограда и ничто другое), сказано, что российское вино – это вино, изготовленное в России из отечественного винограда, и так далее. Такой основополагающий документ, по которому мы будем жить, я надеюсь, десятилетия. И тогда нам удастся «прописать» Россию на винной карте мира.
– **Цель благая! Но винное сообщество взбудоражено: многие выступают за полный запрет балка, но кто-то голосует против.**

– У нас возникла дискуссия с генеральным директором АО «Игривые вина» Юрием Дудко, который скептически высказался по поводу закона. Да, вокруг этого документа возникает некоторое напряжение, и это нормально. Винное сообщество фактически простимулировало более радикальную форму законопроекта. Без перемен мы не поднимем отрасль.

– **В новом законе действительно предусмотрен 100-процентный запрет или все же планируется какой-то переходный период? Ведь балк бывает не только низкого качества – балковые виноматериалы активно используются во всем мире, и французы, и итальянцы, и испанцы разливают их, в том числе для себя.**

– Они это делают, потому что у них устойчивый, сложившийся рынок, они оценивают свои вина по шкале Паркера, используют другие методики оценки качества. К тому же в этих странах есть многовековая традиция

потребления вина, определенная винная культура. Поскольку мы в этом вопросе были на протяжении полутора столетий непоследовательны, то у нас ничего этого нет и для нас, как говорится, эффективно только то, что чрезмерно. В нынешнем варианте закона, безусловно, есть некая чрезмерность. Пункт 1 статьи 24 категорически запрещает производство вина из импортного виноматериала. Не знаю, останется эта статья или нет, решать будут депутаты, но в первом чтении она, насколько я знаю, сохранилась. А дальше начнется дискуссия – идти нам на компромиссы или нет. Если государство намерено развивать отечественное виноградарство и виноделие, тогда нужны понятные условия. Немножко разрешается, кому-то можно, кому-то нельзя – так не годится. Все равно этот балк закупается значительно дешевле, что делает выращивание винограда в России невыгодным, ставит участников винного рынка, производителей вина в разные условия. К сожалению, без введения запрета проблему не решить, поэтому такая мера, наверное, оправдана. Что касается какого-то переходного периода, то таким образом мы просто отложим исполнение мечты.

Мы помним, с чего все началось: губернатор Краснодарского края Вениамин Кондратьев и глава Крыма Сергей Аксенов написали президенту России письмо (оно приводится в моем фильме) с просьбой законодательно отрегулировать рынок винограда и вина в России и поддержать отрасль.



Формирование закона – ответ на запрос честных производителей вина из отечественного винограда. Ну сколько можно откладывать? Президент, обращаясь к Федеральному Собранию, сказал, что времени на раскачку нет. Так давайте и в этой отрасли не раскачиваться.

– **На ваш взгляд, полный запрет балка не приведет к экономическим проблемам? Ведь у нас помимо первичного виноделия есть еще и вторичное – по сути, целая отрасль. К тому же многие крупные российские производители также закупают импортные виноматери-**

лы. Может быть, просто ужесточить требования к закупаемому балку и усилить «узнаваемость» вин из этих виноматериалов посредством маркировки этикеток – крупными буквами написать, что вино изготовлено из импортных виноматериалов, произведенных в такой-то стране. А потребитель сделает для себя определенные выводы.

– Но покупать все равно будут, потому что такой товар заведомо дешевле. Скажем, «Кубань Вино» производит порядка 100 млн бутылок в год, и менее трети этой продукции делают из балка. При этом они сажают тысячу гектаров виноградников в год, у них свои питомники и свои саженцы. Они корректно перестраивают свое производство в соответствии с государственной политикой. Подорожает ли вино из отечественного винограда? Виноделы, которые выпускали продукцию из своего винограда, так и будут ее выпускать, почему она должна стоить дороже? Существует конкуренция. Конечно, со временем может быть какое-то повышение, это же рынок. А вот вино из балка не будет продаваться, его запретят производить. Существуют краткосрочные и долгосрочные цели, и они всегда находятся в противоречии. Нам нужно добиваться выполнения долгосрочной цели, иначе мы никогда отсюда не выберемся. Я согласился возглавить СВВР как раз для того, чтобы наше сообщество смогло поднять отрасль на здоровых началах.

– **Пока, по данным статистики, Россия может обеспечить себя собственными виноматериалами на 30%. Чем можно заместить существующий дефицит в 70%?**

– У нас винный импорт пока не отменили, мы покупаем импортное вино, и наша продукция по-прежнему будет конкурировать с зарубежной. Но наше вино будет здоровее.

– **Но и при полном запрете импортного балка все равно остаются лазейки. Полки винных магазинов забиты импортными бутылочными винами, которые, судя по контрэтикетке, тоже сделаны из виноматериалов, разлитых в европейских странах. Просто балк нам они перестанут поставлять наливом, перейдя на бутылочную продукцию, сделанную из сырья того же качества, что и балк, с которым мы боремся.**

– Согласен, такая лазейка остается. Это, наверное, и есть переходный период, о котором вы говорите. Но закон предусматривает еще и соответствующие подзаконные акты. Новые правила российского рынка предусмотрят возможность проверки иностранных производителей. Мы же можем поехать на какой-то свиноматериал и проверить, нет ли там африканской чумы свиней. А почему не можем побывать на том или ином винограднике или винодельне и посмотреть, откуда берется поставляемая в Россию продукция?

(Продолжение на стр. 4)



Wine & Food Made in Italy

di Giorgio Valentino

Имеет честь представить 42-е мероприятие 10 декабря 2019 года
Ресторан «PiNzeria By Bontempi», с 14:30 до 18:30
Адрес: Шлюзовая набережная, 4
«Превосходство территории» Дегустация кофе
ANTICA TOSTATURA TRIESTINA S.r.l.
Время начала: 14:30 – институциональное видео

История:

История компании уходит в далекое прошлое и восходит к античным традициям обжарки кофе в Триесте – город, который с 1685 года считался «кофейной» столицей Европы, и даже своеобразной Меккой кофейной культуры всего континента. **Наше неоспоримое преимущество – качество:** Кофейные зерна закупаются с лучших плантаций в странах произрастания кофейных зерен: в Африке, Южной Америке, Танзании и Индии. Наша небольшая компания уже сумела завоевать славу в разных странах мира и несет на столы потребителей истинный итальянский вкус, удовлетворяя запросам даже самых настоящих кофейных гуру.

Презентация компании доктора Алессандро Хаусбрандта

Что такое кофе? Аромат настоящего итальянского эспрессо – Как приготовить кофе

Презентация различных продуктов:

Инновации для кофе, дома и офиса

Для каждого приглашенного гостя: 2 дегустации кофе, типы: Нессун Дорма, Буониссимо

Наконец: Захер Тортино Бонтемпери

Конец работы: 18:30

Модераторы: Джорджио Валентино - Марина Седухина - Алессандро Хаусбрандт – Федерико Пастор

43-е мероприятие, снова 10 декабря 2019 года, с 19.30 до 23.30
Ужин с дегустацией: оливковое масло и вино Tenuta Commenda
Magistrale Puglia Приветственный напиток:
Вина: **AVOLO ROSATO I.G.P. SALENTO**

Фокачча

Фокачча с розмарином и орегано и оливковым маслом

Фокачча с помидорами, перцем и запеченным песто

С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ оливковым маслом

Вина: P E GRECO NEGRAMARO I.G.P. SALENTO

Pinza

С перцем чили

С сыром ветчиной

С тунцом и луком

Вина: RACEMUS PRIMITIVO I.G.P. SALENTO

Кофе Scakerato: Antica Tostatura Triestina

Десерт:

КЛУБНИКА и ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Вина: AVOLO ROSATO I.G.P. SALENTO

ФЕРРАРЕЛЬНАЯ ВОДА и ПРИРОДНАЯ ВОДА

Кофе: Antica Tostatura Triestina

Модераторы: Джорджио Валентино - Марина Седухина



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.

ДМИТРИЙ КИСЕЛЕВ: «ЧЕРЕЗ 5 ЛЕТ МЫ СМОЖЕМ ГОРДИТЬСЯ НАШИМ ВИНОДЕЛИЕМ!»



новой государственной политики в этой области. Кроме того, нам нужны образованные кадры, нужна своя школа сомелье по отечественным винам, своя оценочная шкала – этим уже занимаются энтузиасты, напри-

мер, Артур Саркисян, с которым я встречался, Роскачество. 26 ноября они провели презентацию «Винного гида России-2019» у нас в агентстве. Нашему союзу тоже нужно делать свою шкалу оценки с прозрачными критериями.

– Как сказал Леонид Попович, чтобы перейти на полное самообеспечение своим виноградом, нам нужно иметь порядка 300 тысяч га виноградников. Сейчас их площадь составляет около 90 тысяч га. Вы считаете, предусмотренные меры поддержки позволят решить эту задачу? Пусть не через год, не через два, но в ближайшей перспективе?

– Я считаю, что да. Виноградников у нас может расти и более 300 тысяч га. По оценкам Леонида Львовича, в России вполне реально возделывать 350 тысяч га, а то и больше. В стране есть виноградопригодные земли, где раньше виноград не выращивали, но он может там расти. Кстати, инициатором этой идеи является губернатор Краснодарского края Вениамин Кондратьев. Смысл инициативы состоит в том, чтобы определить виногра-

допригодные земли и защитить их от застройки. Это непросто, однако в любом случае закон будет стимулировать активную посадку винограда. И это будет происходить.

– Вы, наверное, знаете, о проблеме питомниководства. В России питомники можно перечислить по пальцам, и в основном они имеются у крупных производителей. Хотя в стране много виноградников, которые требуют и постепенного обновления, и выкорчевывания. Как в рамках нового закона решить эту задачу?

– Надо просто ее решать. Как я сказал, расходы на организацию виноградных питомников, производящих посадочный материал, будут субсидироваться государством. К тому же крупным производителям станет гораздо выгоднее культивировать свои питомники, чем покупать саженцы. Ведь при покупке всегда есть риск, что сорт на новом терруаре поведет себя иначе. Еще Лев Сергеевич Голицын тонко заметил, что вино – это продукт местности. Я знаю, что «Кубань Вино», и «Фанагория», и другие хозяйства этим занимаются.

(Окончание на стр. 5)

(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)

– Что-то похожее у нас было, когда ввели винное эмбарго с Грузией, а потом его поэтапно снимали. Геннадий Онищенко с коллегами тогда ездили, проверяли винодельни. То же самое планируется и теперь?

– Доктрина развития российского виноделия подразумевает упор на свои виноградники, на свое вино. Сейчас, конечно, могут возникнуть какие-то гримасы, но если мы встаем на эти рельсы, то нужно все подчищать. Это логично, другого способа нет. Повторю, что это процесс длительный, за один день одним законом проблемы, которые копились полтора года, не решить. Но чем раньше начнем, тем быстрее достигнем своей мечты. Надо просто встать на этот путь и следовать принципам, которые мы сами для себя определили. Потому что это даст и новые рабочие места, и здоровье, и доходы в бюджет, и много чего еще. Франция производит 8 млрд бутылок вина в год, а французский винный экспорт превышает оружейный экспорт России. Бордо находится на 45-й параллели – там же, где Крым и Краснодарский край. Поэтому я считаю, что у нас есть все возможности, чтобы создать нормальную отрасль.

– Какие еще плюсы, на ваш взгляд, принесет принятие нового закона о виноградарстве и виноделии?

– Разработаны беспрецедентные меры государственной поддержки субъектам виноградарства и виноделия, чему посвящена вся 5-я глава. Эти меры уже введены: принята норма по возвращению акцизов на виноград

всем, кто производит вино из своего винограда, – она должна заработать с 1 января, еще до принятия закона. Сейчас выпущены подзаконные акты. Я говорил с главой Федеральной налоговой службы Михаилом Мишустиним, и он меня заверил, что все недостающие документы разработают и примут до Нового года. Что касается господдержки, то она будет направлена на закладку новых виноградников, организацию виноградных питомников, на приобретение производителями посадочного материала отечественного производства, приобретение и обновление оборудования. Предусмотрены расходы на осуществление научно-исследовательской, инновационной деятельности в этой отрасли, на развитие промышленного производства основного оборудования для виноделия и виноградарства. Ничего подобного до сих пор не было, это очень мощная система государственной поддержки. В отношении производителей винограда и виноделия намечено применение особых налоговых режимов (например, акцизный вычет). Регулирование рынка продукции виноградарства и виноделия планируется в том числе таможенно-тарифными методами – в соответствии с законом, таможенные пошлины на импортное вино тоже должны быть гибкими. Закон предусматривает создание инфраструктуры для роста площадей новых виноградников – это будут целевые программы субъектов Российской Федерации, где может расти виноград. Плюс информационное обеспечение



Завершился первый всероссийский конкурс шеф-поваров Rouillet Chef Challenge 2019, организованный Коньячным домом Rouillet совместно с Национальной ресторанной премией WHERETOЕАТ.

Основные задачи конкурса весьма амбициозные – развитие искусства эногастрономии в России, а также истребление бытующего в нашей стране стереотипа, что коньяк – только лишь дижестив, и ничего более.

По условиям конкурса каждому участнику необходимо приготовить авторское блюдо (закуску, суп, основное блюдо или десерт), которое составит идеальную гастрономическую пару коньяку ROUILLET VS, или же использовать коньяк в рецептуре блюда. А также – бросить вызов другому шеф-повару, вовлекая тем самым в марафон новых участников. Можно также подать самостоятельную заявку.

Старт проекту был дан 17 мая в помещении Rouillet, расположенном в самом

ROUILLET CHEF CHALLENGE 2019 НАЗВАЛ ЛУЧШИХ ШЕФ-ПОВАРОВ



сердце региона Коньяк, на эногастрономическом ужине, который приготовили лучшие шеф-повара по версии премии WHERETOЕАТ прошлого года – Андрей Матюха и Артем Гребенчиков. Они же и запустили эстафету Rouillet Chef Challenge 2019. На конкурс было подано более 120 заявок.

В состав авторитетного жюри конкурса вошли: ресторанные критики, журналисты, победители и финалисты в номинациях «Шеф-повар года» и «Сомелье года» WHERETOЕАТ прошлых лет, представители Коньячного дома ROUILLET и оргкомитета премии. Экспертов ждала нелегкая задача, ведь выбрать из такого многообразия кулинарных шедевров – задача не из легких. Именно поэтому в финале Rouillet Chef Challenge в Москве и Санкт-Петербурге вышло не три конкурсанта, как было заявлено ранее, а пять и семь(!) соответственно.

На предварительном этапе жюри оценивало каждое блюдо по дизайну, технологии и фантазии шеф-повара.

(Окончание на стр. 5)

(Окончание. Начало на стр. 1 – 4)

От этого никуда не деться: санкции все равно будут вводить, а привезти саженцы в Крым – настоящая операция, весьма сложная. И потом, нам нужно развивать свои автохтонные сорта, хоть это и долгая история. Да, опасения есть: у кого-то получится, у кого-то нет. Будем решать задачи по мере поступления, но начинать двигаться все равно надо.

– А как, на ваш взгляд, решать проблему с кадрами для виноградарства и виноделия? У нас до сих пор обучение идет по старым советским «лекалам», и многие виноделы доходят до всего своим умом или едут учиться за границу. Как реформировать и модернизировать виноградарскую и винодельческую школу?

– Я считаю, что на образование винодела у нас махнули рукой, такого образования сейчас просто нет. Работают полтора десятка кафедр, где выпускают специалистов по брожению, но это же не виноделы: брожение – это и вино, и пиво, и медовуха. Если мы хотим создать отрасль, нам нужны конвертируемые специалисты, которые учатся и здесь, и за границей. Союз виноделов этим тоже будет заниматься, возьмется регулировать процесс.

– Какой-то четко намеченной программы пока нет?

– Откуда ей взяться? Закон еще не принят, идут споры, нужна ли нам вообще эта отрасль, и финансирования нет, много чего нет. У нас люди к моменту развала Советского Союза разучились строить дома – могли соорудить либо многоэтажки типа хрущевок, либо подземные военные заводы, это хорошо получалось. А вот как сделать в отдельном стоящем доме водопровод, систему отопления, как должны выглядеть окна и двери, как вообще строить из современных материалов – этого никто не знал. Я это выяснил, когда в начале 90-х годов решил построить дом. Сейчас вам дом возведут очень быстро, сделают электрический или водяной теплый пол, любое отопление. Потому что появились строительная отрасль, стройматериалы и специалисты. То же самое у нас происходит с образованием в винодельческой отрасли. Если мы решим эту проблему за 30 лет, то это будет очень быстро. Примерно так получилось, скажем, у Чили. Пока мы у себя виноградники вырубали, они начали их высаживать, и никому в голову не могло прийти, что когда-нибудь мы будем пить чилийское вино. А если чилийцы справились, то почему мы не справимся?

– Во многих республиках бывшего Советского Союза и в европейских странах есть так называемые национальные агентства вина, которые занимаются продвижением продукции как на внутреннем, так и на внешнем рынках. Нет ли планов создать в России нечто подобное?



– Думаю, у кого-то должна быть такая функция, рано или поздно этим обязательно придется заняться. Мы и внутри союза можем поспособствовать экспорту. В Торгово-промышленной палате РФ есть экспертный центр, который должен взяться за это дело.

Конкретных планов создания такой структуры пока нет – не до этого, честно говоря. Если мы вообще встанем на эти рельсы, если лоббисты разных уровней не задушат саму идею (а задушить могут), то когда-то это станет актуальным.

– А разрешит ли обсуждаемый в Госдуме закон рекламу отечественных вин в отечественных СМИ?

– Рекламу регулирует закон о рекламе, а не закон о виноделии. Я считаю, что реклама отечественных вин нужна. Ее можно давать после 23 часов – определенные попытки уже предпринимались, и с успехом. Это тоже актуальный вопрос, до которого тоже пока не доходят руки.

– Есть ли предпосылки к тому, что в России разрешат интернет-торговлю, хотя бы отечественными винами?

– Лично я, как жертва интернет-торговли, это бы не поощрял. Но дистанционная продажа, считаю, должна быть возможной, например, через почту: договорился с производителем, и он тебе отправил посылку. Можно даже договориться заранее о покупке вина

урожая будущего года и получить его через 2 года – такая своего рода инвестиция. Если, конечно, доверяешь своему партнеру. А по интернету, «втемную»... У нас народ ушлый, вместо вина чай получите.

– А если разрешить интернет-торговлю не абы кому, а лишь компа-

ниям с лицензией на право продажи алкоголя? Ведь были же проекты, в рамках которых предполагалось предоставить такое право импортерам, торговым сетям.

– Это вопрос правового регулирования – не должно быть «обиженных вкладчиков». А то мы сейчас разрешим, а потом государство окажется виноватым. Разрабатывайте, предлагайте: как подстраховаться, как защитить потребителя, какие правила торговли нужно



распространить на интернет-продажу алкоголя, как защитить от этого детей (у нас есть возрастные ограничения для покупателей вина) и так далее. Это как покупать лекарства по рецептам через интернет. Тут сразу возникает целый комплекс проблем. Я не против интернета – если удастся гарантиро-

вать отсутствие обмана, то почему нет? – Планируется ли по новому закону введение каких-то ограничительных мер – дополнительных пошлин на импортное вино, установление минимальных цен или чего-то подобного?

– Давайте сначала скажем «а», а потом «б». Новый закон предусматривает в том числе и таможенное регулирование винного импорта, но это уже конкретные действия исполнительного органа – правительства Российской Федерации. Оно в соответствии с этим законом будет действовать, чтобы защитить отечественную отрасль виноградарства и виноделия, инициировать какие-то подзаконные акты. Пока что законопроект многому противоречит – и техническим регламентам Евразийского экономического союза (ЕАЭС), и некоторым нормам национальных стандартов, старых ГОСТов. Но если сначала менять регламенты, а потом делать закон, ничего не получится. Поэтому он и идет, как ледокол, это некая основа для будущих дополнений. У нас только напролом можно идти, слишком все наболело. Люди понимают, что уже нужна хирургия, и запрос на нее есть.

– Законопроект был разработан и прошел первое чтение в очень короткие сроки. Как удалось так быстро его подготовить?

– Он уже просто витал в воздухе. Что-то было по 10 раз оговорено, какие-то положения сформирова-

«Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства и виноделия») во главе с академиком Егоровым, эксперты из нашего главного профильного Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности в Москве. Доктор наук Александр Львович Панасюк и сейчас, по-моему, в рабочей группе. Какие-то вещи и из моего фильма вошли. В обсуждениях с коллегами моя позиция была категоричной: для продукции, произведенной в нашей стране из отечественного винограда, в закон необходимо ввести понятие «российское вино», «вино России». Идею высказал Павел Швец. Потом, как обычно, над этими принципиальными вещами работали эксперты. Хочу напомнить, что закон внесен всеми четырьмя фракциями, такая была дружная работа. Это же не развлечение, а национальная цель и большие надежды – создание огромной отрасли в России! Фактически речь идет об элементе конверсии нашей страны. Президент Путин сказал, что теперь на производство оружия будет тратиться меньше времени и средств, потому что создан высокотехнологичный оборонный задел. Появилась определенная передышка, и можно создать новую отрасль, а виноделие – такая очевидная тема. Мы раньше зерно покупали, а сейчас, хоть Россию называют зоной рискованного земледелия, стали чемпионами мира по его экспорту. То же самое можно сделать и с вином, победить всех на этой территории – не за 1 год и не за 5, конечно, но можно. Пример Голицына вдохновляет нас двигаться по этому пути.

– Каков ваш прогноз развития российского виноделия на ближайшие 5 – 7 лет? Насколько оно может измениться?

– Здесь можно говорить только о создании условий. Надеюсь, что в стране будут заложены новые питомники, что наши виноградные площади пока увеличатся хотя бы на 15 – 20 тысяч га, что у нас улучшится винный экспорт, появится своя школа сомелье, свои национальные рейтинги. Что вино станет модным и превратится в восходящую, быстрорастущую отрасль. Потому что русские медленно запрягают, но быстро едут. Мы должны почувствовать вкус отечественного вина. Думаю, через 5 – 7 лет мы сможем гордиться нашим виноделием!

Александр Смирнов



(Окончание, начало на стр. 4)

А во время финала к этим критериям добавлялись: гастрономическая сочетаемость с коньяком ROULLET VS (если коньяк выбран в качестве аккомпанемента), аромат и вкус.

В этом году конкурс объединил лучших мастеров высокой кухни Москвы, Санкт-Петербурга и Юга России. В планах следующего года – расширяться в другие регионы России.

Победителем Юга России стал Алексей Павлов – шеф-повар ресторана «Барселонета», он приготовил десерт: «Райское дерево» из шоколада, печенья, мусса из хурмы с коньяком,

сахарного облака и пряного райского яблока в Roulet Cognac VS.

В Москве жюри присудило победу Анне Федяй – шеф-кондитеру Ovo by Carlo Cracco, всех сразила ее «Пьяная тыква» – десерт на основе тыквы, лесного ореха и коньяка Roulet.

Финальным аккордом конкурса этого года стало объявление победителя петербургского этапа, им стала Юлия Иванова – шеф-кондитер отеля «Астория», представившая на конкурс коньячную бабу с кремом из ежевики, взбитым ганашем из ревеня, карамелизованными яблоками и ванильным Шантили с коньяком Roulet.

Все победители отправятся в Коньяк на трехдневную стажировку в мишленовском ресторане.

Также во время награждения им были вручены ценные подарки – коньяк Roulet 20-летней выдержки в уникальном футляре в форме яйца, стилизованного под работы Карла Фаберже. Футляр сделан из сплава металла, покрытого эмалью разных цветов и украшенного цветными кри-

сталлами. Завершает композицию изящный и элегантный орел, разработанный одним из самых известных флорентийских мастеров, который более тридцати лет работает в Ватикане. Графины с рюмками сделаны из венецианского стекла.

Шеф-повар ресторана северной кухни Nordic Алексей Алексеев удостоился специального приза – он отправится в Коньячный дом Roulet на трюфельную охоту. Для конкурса он приготовил мякоть таежного лося с кремом из печеного пастернака, черными лисичками, бумагой из ферментированного чеснока и свеклы, с соусом на основе карельских ягод.

Со всеми конкурсными работами можно ознакомиться на ресурсах конкурса:

<http://chef-challenge.roulet-cognac.com/>

<https://www.instagram.com/rouletchallenge/>

<https://www.facebook.com/rouletchallenge/>

VINOTERRA
Gabriel-Flas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

Воплощение идеи идеального бокала

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

www.vinoterra.ru

СОБЫТИЯ



В Бургундии открылась русская школа вина

(Окончание. Начало на стр. 1)

Структура обучения больше напоминает выездной лагерь: лекции, завтраки и ужины, а также дегустации, которые проходят в коттедже Villa Thais в центре средневекового города, где и проживают студенты в течение всего срока обучения. Основные блоки обучения – весь спектр алкогольной продукции Бургундии: вино, игристые Cremant de Bourgogne и Bourgogne Mousseux, мистель Ratafia de Bourgogne, крепкий Marc de Bourgogne, ликер Creme de Cassis de Bourgogne, а также коктейли на его основе.

Второй блок – редкие сорта вин Бургундии: Алиготе, Совиньон Гри, Пино Гри, Саси, Цезарь, а также гибридные сорта. Третий блок – классические знаменитые вина Бургундии – такие как Поммар, Бон, Кортон и так далее. Для дегустаций будет представлен весь спектр вин – от регионального апелласьона до Гран Крю и старых винтажей. Четвертый блок – это классическая гастрономия региона – каждый день завтраки и ужины, которые включены в стоимость, будут приготовлены по классическим аутентичным рецептам и только из местных продуктов.

Пятый блок – это выезды на виноградники для сравнения терруаров: Шаблы, Сен-Бри, Тоннер, Иранси, Поммар, Кортон, Сен-Бри, Кот Шалоне, дегустации на винодельнях, встречи с виноделами. В апреле 2020 года Международная школа сомелье WineJet планирует открыть свое представительство в Тоскане, а также в Минске, где все желающие смогут посетить курсы различного формата – от однодневных до трехмесячных. Ближайший старт учебного курса запланирован на 5 февраля 2020 года.

ИГОРЬ СЕРДЮК: «МЫ ПРЕДСТАВЛЯЕМ ПРИНЦИПИАЛЬНО НОВЫЕ ВИНА С НОВЫХ ТЕРРУАРОВ»



Группа компаний «Приазовский винный дом» – единственный производитель в Восточном Приазовье – в начале этого года заключила соглашение о стратегическом долгосрочном партнерстве с агентством по винному консалтингу DOUBLE MAGNUM. Сейчас партнеры выводят на рынок бренд AZOV VINE. Современный винный мир хорошо изучен и разобран на «файлы», считает пар-

тнер агентства Игорь Сердюк, и здесь редко появляется что-то совсем новое. А людям всегда хочется попробовать чего-то неизведанного. Приазовские винодельцы создают новые вина из необычных сортов винограда, специально разработанных для сложного с точки зрения виноградарства климата.

– Игорь, когда ваша команда вдруг ушла с Alma Valley, это шокировало все винное сообщество. Можете рассказать, что произошло?

– Я не готов рассказывать обо всем, потому что всего не знаю. Но «дежурное» объяснение такое: мы не нашли с нашим инвестором общего языка по поводу дальнейшего развития винодельни. Мы считаем, что мы все делали правильно. Этот бренд был создан нами с нуля, и он стал очень известным, возможно, самым узнаваемым из новых брендов в Крыму. За время нашей работы Alma Valley получила за свои вина на международных и российских конкурсах 75 медалей.

– Это больше, чем у винодельни «Усадьба Дивноморское», – их вина, как там рассказывали, за 8 лет получили 40 с лишним наград.

– У нас больше, к тому же у нас времени было меньше – не 8 лет, а неполных 4 года.

– И в какой-то момент инвестор сказал, что его взгляды расходятся с вашими?

– Да. Вероятно (могу только предполагать), он пересмотрел желательный срок возврата инвестиций. Считаю, что за тот период, который у нас был, нам удалось добиться очень многого.

Мы пришли на производство поздней осенью 2014 года, а начали продавать продукцию летом 2015-го. И меньше чем за 3,5 года смогли продать около 2 млн бутылок – нормальный показатель.

– Когда вы поняли, что больше не будете работать на прежнем месте, что решили предпринять?

– Мы сказали себе, что, вопреки всему, хотим сохранить команду, сплотившуюся за 4 года работы.

– И тогда появился «Дабл Магнум»?

– Совершенно верно. Кто-то решил пойти своим путем, и мы уважаем такое решение, но большая часть топ-менеджеров вошла в «Дабл Магнум»: директор по развитию, замечательный энолог Алексей Сапсай, генеральный директор Андрей Григорьев, я – заместитель генерального директора, а также директор по продажам Сергей Чигирин. Спустя чуть меньше месяца ушли из Alma Valley главный энолог Томас Долл, финансовый директор Елена Ключко и еще несколько менеджеров.

– И все они сейчас в «Дабл Магнум»?

– Нет, только четверо – Андрей, я, Сергей и Леша.



27 ноября в историческом особняке «Дом Беггровых» в Санкт-Петербурге прошла уникальная дегустация итальянских вин премиум-класса для профессионалов российского винного рынка и HoReCa. Вот уже второй год подряд ведущий итальянский медиахолдинг Gambero Rosso привозит в Санкт-Петербург знаменитых виноделов в рамках проекта Top Italian Wines Roadshow.

В комфортных залах особняка с величественной лепниной прошли круговая дегустация вин 80 лучших винодельческих поместий со всей Италии, а также четыре мастер-класса. В зале присутствовали винодельни из Аbruццо, Альто-Адидже, Апулии, Венето, Лацио, Лигурии, Ломбардии, Пьемонта, Сицилии, Тосканы, Умбрии, Фриули-Венеции-Джулии, Эмилии-Романьи – словом, прак-

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ВСТРЕТИЛ ЛУЧШИХ ВИНОДЕЛОВ ИТАЛИИ



тически из всех регионов Италии. Профессионалы виноторгового рынка, а также представители профильной прессы смогли познакомиться с самым широчайшим спектром вин. Можно было попробовать и абсолютную вневременную классику, и современные образцы: от затейливых бледных Ламбруско ди Сорбара, произведенных по дедовскому способу, до величественных вин Тосканской Мареммы, от ярких терруарных вин Этны до мощных и танинных вин из Монтефалко.

Отдельный стенд был посвящен винодельням Консорциума Chianti DOCG, которые впервые участвовали в мероприятиях Gambero Rosso на берегах Невы. Специальный гость этого года подготовил собственную программу, в рамках которой прошли закрытая дегустация и мастер-класс. Виноделы Кьянти подготовили настоящий сюрприз.



лучшие виноградники Бургундии. При этом здесь более теплая зона, чем в Бургундии, более континентальный климат, но освежаемый ветром с северо-востока и со стороны Азовского моря – все-таки это полуостров. И, конечно, очень интересно влияние слоев, из которых складывается почва: ракушка внизу, потом глина, потом не очень жирный чернозем. Удивительное сочетание почвы, климата и других факторов! Здесь сухой климат, но с хорошим водным резервом, что позволяет выдерживать виноградники без орошения практически полсезона. С нашей точки зрения, этому терруару присущ природный стиль, очень элегантный, с интересным характером, позволяющий по-новому взглянуть на возможность в том числе классических сортов винограда. Красные вина обладают мягким, бархатным стилем – если с ним правильно работать, то он смягчает танин даже без участия дубовой бочки. В белых винах стиль плодово-цветочный, очень гармоничный, мягкий.

– А какими там были виноградники по структуре? Преобладали гибридные, автохтонные или международные сорта?

– Международные сорта там имеются на отдельном винограднике площадью порядка 70 га. Гибридные селекционные сорта – первое, очень важное направление нашей работы. Они могут стать ответом и на вызовы

виноделия. Такие сорта не требуют чрезмерной обработки, а минимизация внешнего воздействия на виноградник – это и есть органика, без игр во всякие «био-шмио». И потом, селекционные сорта позволяют снизить себестоимость производства винограда и делать недорогую базу. Такой виноград выводился еще в СССР, когда стремились к экстенсивному развитию, поэтому при прочих равных условиях он более восприимчив к увеличению нагрузки с точки зрения повышения урожайности. Мы этими свойствами не злоупотребляем, но имеем их в виду. Платовский, Левокумский народной селекции, Цитронный, Ритон, Рисус – сортов много. Если отнестись к ним по-человечески, с учетом всех знаний, которые накопила агротехника и энология, то можно получить настоящее чудо – достойное, честное вино за свои деньги, да еще и органическое. В этом году в Бордо французский INAO (Institut National des Appellations d'Origine – Национальный институт наименований по происхождению) допустил использование ряда новых сортов, среди которых есть и гибридные сорта. А ведь отечественные селекционеры XX века проделали колоссальную работу в этом направлении. Сейчас многое из их наследия утеряно, но лучшие сорта все же остались, и сейчас они уже перестают считаться изгоями.



меняющегося климата (устойчивы к грибковым заболеваниям, морозам и другим экологическим угрозам), и на запрос рынка касательно экологически чистого «органического»

– Когда вы пришли в «Приазовский винный дом», большая часть виноградников была отдана под эти гибридные сорта?

(Продолжение на стр. 8)

НОВОСТИ



Комитет Шампани запустил образовательную программу в России

Представительство Комитета Шампани в России объявило о запуске открытой для всех желающих и бесплатной образовательной онлайн-программы по винам Шампани – Champagne MOOS. Для прохождения программы необходимо зарегистрироваться на сайте: www.champagne-moos.com. Обучение пока доступно на английском или французском языках, но в скором времени появятся и версии с субтитрами на русском, китайском, японском, немецком, испанском и итальянском языках.

Курс состоит из 4 модулей: апелласьон, производство, терруар, история и экономика, и дополнен видео и текстовыми материалами с иллюстрациями. По окончании курса можно будет пройти итоговый тест.

75% правильных ответов дают право на аттестацию Комитета Шампани. Практическую (дегустационную) часть можно будет пройти на базе аккредитованных комитетом школ, при этом завершающий тест по этой части обучения дает право на получение сертификата Знатока вин Шампани.

– «Дабл Магнум» – это консалтинговое агентство или вы больше занимаетесь маркетингом?

– У нас широкий круг компетенций. Мы можем взять на себя любую часть работы, связанную с вином: от исследования терруара, предложения программ по его развитию, инвестиционных программ до развития бренда. Мы можем быть советчиками, но, в зависимости от потребностей того или иного производителя, мы готовы на какое-то время стать управляющей компанией. Весь процесс производства нам знаком и понятен, мы, в общем-то, асы, что доказали за несколько лет успешной работы.

– Вы были приглашены на новое производство в начале этого года?

– Да, первые предложения нам, как агентству, были сделаны уже в конце февраля.

– На вас вышло руководство «Приазовского винного дома»?

– Рынок был взбудоражен слухами, всем было любопытно узнать, что же случилось. На презентации винного

гида Артура Саркисяна в Москве мы собрали пресс-конференцию, где рассказали о том, что произошло, и сообщили об открытии нового консалтингового агентства. У нас было несколько предложений, но кому-то наш ценник показался высоковатым. В феврале мы начали переговоры с «Приазовским винным домом» по такому консалтингу с достаточно глубокой степенью интеграции в производственный процесс.

– Приехав смотреть винодельню и виноградники, что вы там обнаружили?

– Урожай 2018 года был собран и переработан до нас. Но этот материал нуждался в корректировке, и мы им занялись. Мы сделали не просто корректировку, но создали ассамбляжи, заложившие основу стиля дома, подчеркнули терруарные особенности. Мы исследовали терруар по многим источникам, которые смогли найти, и нам показалось, что мы его прочувствовали. Он расположен на 46-й параллели, на которой находятся

Вина на дегустации презентовали в совершенно нестандартном формате «Speed Dating» – пятиминутные встречи 10 производителей региона и дистрибьюторов в уютной атмосфере ресторана Harvest. А на семинаре, который провел директор по маркетингу консорциума Лука Алвес, показали отнюдь не самые знаменитые красные вина Италии. Первый мастер-класс был посвящен самым томным и сладостным винам Тосканы – Vin Santo del Chianti.

На втором семинаре были продемонстрированы вина Севера Италии: невесомые Просекко, яркие игристые из Тренто и Франчакорты, Верментино из Colli di Luni, шикарные Амароне. Пожалуй, именно эти вина больше всего запомнились участникам. Вина Центра Апеннинского полуострова стали темой третьего мастер-класса. На нем доминировали разнообразные версии Санджовезе: от Кьянти



Классико до Брунелло. Впрочем, профессионалы также смогли оценить и выдающиеся супертосканские вина. На четвертом мастер-классе были представлены все основные стили Меццоджорно. На нем можно было насладиться богатым Фиано,

минеральным Грилло, розовыми и красными версиями Монтепульчано, а также популярными винами из Апулии: Castel del Monto, Primitivo di Manduria и Salice Salentino. Каждый из семинаров сопровождался аншла-

Семинары цикла «Север, Центр и Юг Италии» провели вице-куратор гюда Vini d'Italia Джузеппе Каррус, редактор гюда Лоренцо Руджери, а также бренд-амбассадор Gambero Rosso в России Дмитрий Федотов.

Также Gambero Rosso составляет подборку лучших итальянских заведений за рубежом. Выпуск 2020 года рассказывает о 600 ресторанах, пиццериях и винных барах, расположенных более чем в 80 городах по всему миру и охватывающих все пять континентов. В рамках гюда выделены специальные номинации, подводятся итоги дегустаций и путешествий экспертов Gambero Rosso за последний год.

На официальном открытии прошла церемония награждения лучших заведений с итальянской концепцией в Санкт-Петербурге, по мнению составителей гюда Top Italian Restaurants by Gambero Rosso:

- Piza 22 cm (1 кусочек);
- ресторан Il milanese (1 креветка)
- специальная номинация Taste & Design Award от Surgiva;
- ресторан Jerome (2 креветки);
- ресторан Vino di vino (2 бутылки) – специальная номинация Best Contemporary Wine List (лучшая винная карта) от Villa Sandi;
- ресторан Percorso Four Seasons St. Petersburg (2 вилки).

Выставка Top Italian Wines Roadshow стала неотъемлемой частью винного ландшафта Санкт-Петербурга. Без нее невозможно представить себе культурную и образовательную жизнь Северной столицы. Вроде бы винный марафон только что с успехом завершился, однако выставочная компания «Асти-групп» – организатор тура Gambero Rosso в России – уже начала подготовку к новым мероприятиям, которые пройдут в ноябре 2020 года.

НОВОСТИ



«Массандра» проведет бесплатные экскурсии для пассажиров первого поезда в Крым

«Массандра» проведет бесплатные экскурсии для всех гостей полуострова, которые приедут в Крым через Крымский мост на первом поезде. Об этом сообщила генеральный директор предприятия Янина Павленко.

«Полное открытие Крымского моста, включая его железнодорожную часть, – это действительно историческое событие и для полуострова, и для всей России. Первым путешественникам мы решили сделать такой подарок. Всех пассажиров поезда Санкт-Петербург – Севастополь (№7/8), которые отправятся в путь 23 декабря в 14:00, приглашаем на бесплатные экскурсии. Билет на первый поезд в Крым и есть билет в «Массандру», – сказала она. Гендиректор «Массандры» также призвала коллег и всех, кто работает в туротрасли, присоединиться к акции и продумать особые предложения для первых гостей полуострова. «Крым умеет гостеприимно встречать, и многие уже знают это. Число туристов в «Массандру» растет ежегодно. В прошлом году мы приняли рекордные 110 тысяч, а в этом рекорд будет побит – ровно столько гостей мы уже встретили за 10 месяцев 2019 года. С открытием железнодорожной части Крымского моста, разумеется, ждем увеличения турпотока», – Янина Павленко также напомнила, что к историческому объединению двух берегов предприятие вместе с коллегами полуострова и Кубани участвует в создании сувенирной серии вин «Крымский мост». «Обе марки вина, которые выйдут под этикеткой «Крымский мост», а это «Мускат белый Красного камня» и «Херес Массандра», начинаем готовить к продаже, которая начнется уже в декабре», – рассказала Янина Павленко.

ИГОРЬ СЕРДЮК: «МЫ ПРЕДСТАВЛЯЕМ ПРИНЦИПИАЛЬНО НОВЫЕ ВИНА С НОВЫХ ТЕРРУАРОВ»



(Продолжение. Начало на стр. 6, 7)

– Да, сейчас есть около 1000 га высаженных виноградников. Среди них – классические сорта, селекционные и автохтоны. В долгосрочной перспективе долю классических сортов решено поддерживать на уровне 20 – 25 %. Новый подход к классическим европейским сортам – второе направление нашей работы. Сейчас «Приазовский винный дом» начинает довольно рискованный эксперимент – планируется создать опытный участок, где под карантинном

будут выращиваться корнесобственные лозы. Согласно рабочей гипотезе, минусовые температуры убивают филлоксеру, препятствуя переходу ее листовой формы в корневую. Кроме того, ПВД готов отказаться от укрывного виноградарства в отношении европейских сортов – надеемся, что зимние 25-градусные морозы ушли в прошлое, по крайней мере, за последние 10 лет их не было. Классические сорта могут удивительным образом «выстрелить» на корнесобственных лозах, причем и без укрывного виноградарства, так

как мы продлеваем срок вегетации. Мы добиваемся максимальной гармоничной зрелости винограда и можем ждать от него чудес. В этом году будет первый урожай неукрывного Шардоне.

– **Насколько я понял, ваша концепция напоминает стратегию «Винодельни Ведерниковъ», которая одной из первых начала выводить на рынок автохтонные сорта?**

– Автохтоны – третье важное для нас направление. Но не то чтобы мы делали на них главную ставку. Наш подход заключается в том, чтобы попробовать выращивать их в разумных пропорциях. Конечно, это направление важно для потребителей, всегда стремящихся открыть в вине что-то новое... с другой стороны, даже Каберне Совиньон – самый популярный красный технический сорт на планете – в условиях Восточного Приазовья получается особенным...

– **С автохтонами у вас какая-то особенная история?**

– До недавнего времени массового виноделия в Восточном Приазовье не было, но многие выращивали виноград у себя во дворах. В Россию еще по екатерининскому указу приглашались переселенцы из Силезии, а в Ейск, уже

из-под Воронежа, в середине XIX века немцев переселял Михаил Воронцов – «для приобщения местного населения к полезным ремеслам». Похожим образом в XIX веке в Приазовье приглашались переселенцы из Бессарабии, и они привозили лозы, сажая их в своих дворовых хозяйствах. В Ейском районе есть село Воронцовка – бывшее Михельсталь, названное в честь Михаила Воронцова. (Кстати, если обратиться к истории, то и виноделие Южной Австралии, и даже виноделие Азербайджана, началось со времени появления там немецких переселенцев.) Сейчас в Восточном Приазовье есть много неясных сортов, и наша задача – понять, что это за сорта, хотя анализа мы пока не делали. В конце XIX века здесь выращивали Серексию и Блауфранкиш, которые через черенки воспроизводились здесь десятилетиями, и произошла акклимация. То есть сорта за время существования в данной местности приобрели некоторые новые свойства, что, по сути, сделало их сравнимыми с автохтонами. По нашим наблюдениям, мы имеем как минимум не бессарабскую Серексию черную, а по-настоящему аутентичную Растрепу.



Купи себе винный шкаф! Огромный выбор и низкие цены!

10 790 руб

8 бут.

1 зона

1 год



Винный шкаф Kitfort KT-2403

12 490 руб

12 бут.

1 зона

1 год



Винный шкаф Kitfort KT-2408

14 900 руб

6 бут.

1 зона



Винный шкаф Dunavox DAT-6.16C

17 400 руб

18 бут.

1 зона

1 год



Винный шкаф ColdVine C18-TBF1

18 400 руб

12 бут.

2 зона

1 год



Винный шкаф ColdVine C12-TBF2

44 100 руб

24 бут.

2 зона

2 года



Винный шкаф ColdVine C24-KBF2

45 900 руб

28 бут.

1 зона



Винный шкаф Dunavox DX-28.88KF

59 900 руб

40 бут.

2 зона

2 года



Винный шкаф ColdVine C40-KBT2

Бесплатная доставка по Москве и СПб от 15 тыс. руб. • Доставка по России – по спец. условиям • Телефон: +7-921-967-16-54, issue@wineweek.ru

– Что это за сорт?

– Название объясняется, вероятно, тем, что виноград выращивался без шпалеры, куст разрастался в разные стороны, и по форме куста сорт получил оригинальное местное название. При этом мы заметили, что свойства, описанные для молдавской Серексии черной, отличаются от тех, что мы наблюдаем у Растрепы, – вероятно, произошла акклиматизация сорта. Это потрясающий материал для исследования. В Приазовье также есть сорт Двухфранник, который, скорее всего, когда-то был Блауфранкишем.

– Его еще Воронцов упоминал?

– О его существовании на виноградниках Восточного Приазовья в XIX веке упоминал Михаил Баллас. Возможно, сейчас он фигурирует как Двухфранник и растет через ряд с Растрепой. Значит, надо делать апробацию, проводить генетические исследования, чтобы понять, что там происходит.

– Вы проводите исследования в своей лаборатории или заказываете в каких-то научных центрах?

– Мы пока ничего не исследуем, только планируем – для этих целей нужно иметь бюджет. Сейчас мы ведем переговоры с нашими партнерами из «Приазовского винного дома», и если они захотят что-то делать, это вполне возможно.

– Что касается автохтонов – их там два или больше?

– Больше. Там же пересекаются крымская и донская зоны виноделия, поэтому там есть и донские, и крымские автохтоны. Кроме Серексии и Двухфранника, есть Черная Борода, есть по чуть-чуть Красностопа золотовского, Кокура.

– А какова ваша маркетинговая программа? Это будут вина сегмента масс-маркет?

– Линейки, рассчитанные на масс-маркет, основаны на использовании преимущественно селекционных сортов, так как они дают все предпосылки выпускать честные и недорогие вина. Сортные вина более высокого позиционированные у нас тоже есть, это линейка «Ея», названная в честь реки, на которой стоит Ейск. В этой линейке есть и европейские, и селекционные сорта, и автохтоны. За счет того, что мы решили в этой линейке не использовать дуб, мы выровняли цену на уровне ниже 1000 рублей за бутылку. Дальше будет резервная линейка – для вин, выдержанных в дубовых бочках. Мы уже заложили первый урожай на выдержку.

– А бочки карабахские идут?

– Карабахские. На мой взгляд, это лучший компромисс между ценой и качеством. Карабахский дуб дает аутентичность и очень хороший результат. Мы с ним работали в Alma Valley с 2015 года, Алексей Сапсай имел с ним дело,



еще работая в Армении. Так что это очень интересно.

– Каждому дубу приписывают какие-то характеристики. Какой эффект дает вину карабахский дуб?

– По плотности он очень похож на французский, но в нем чуть больше «остринки». Не вульгарной ванильной пряности, которой печально знамениты не самые лучшие образцы американского дуба, и не сыроватого танина, который мы порой замечали в дубе северокавказском, а очень тонкой, едва заметной перчинки.

– Парк бочек в «Приазовском винном доме» был еще до вас?

– Первую партию бочек закупили не мы. Что касается оборудования, технологических мощностей завода, то они сейчас формируются. В данный момент происходит отладка и настройка оборудования, ведется стратегическое планирование.

– «Приазовский винный дом» до вашего прихода был крестьянско-фермерским хозяйством. Сейчас там большие виноградники?

– Их общая площадь составляет около 1000 га, из них порядка 400 га плодоносящих. Первый урожай 2017 года был небольшим. Но площадь плантаций будет расти – судя по стратегическим планам компании, виноградники чуть ли не каждый год должны удваиваться.

– На какие объемы рассчитаны производственные мощности, которые сейчас настраиваются? Сколько продукции можно ожидать по итогам этого года?

– Если все будет хорошо, то около 1 млн бутылок или чуть меньше – в этом году урожай оказался немного ниже ожидаемого.

– Вы сейчас ведете эти продажи?

– Мы не ведем, мы консультируем. В некоторых вопросах, в том числе производственных, мы участвуем оперативно, а в продажах выступаем консультантами. Мы уже провели ряд мероприятий, посвященных выводу на российский рынок бренда AZOV VINE, объединившего несколько линеек сортовых и ассамбляжных вин, различных по уровню позиционирования, сортовому составу, сроку и способу выдержки. Представители нашего агентства «Дабл Магнум» в этом году представили несколько крупных инновационных решений, которые должны всерьез заявить о производстве вина в Восточном Приазовье. Здешний терруар позволяет делать вино, не вторгаясь в процесс технологическими приемами.

Знаете, что такое настоящее вино? Это когда сделал глоток, и оно начинает вибрировать в послевкусии. Все виноделы живут ради этого феерического ощущения.

НОВОСТИ



Группа «Ариант» будет поставлять саженцы для всех виноделен России

Крупнейший российский питомник, открытый в Краснодарском крае на базе агрофирмы «Южная» в 2017 году, приступил к реализации программы импортозамещения в отрасли виноградарства. Сегодня в комплексе идет активная заготовка саженцев, ежедневная сортировка которых достигает до 100 тысяч штук в день. Посадочный материал планируют использовать как для собственных нужд компании, так и для реализации по всей стране.

«До 2019 года основной функцией питомника было обеспечение собственных посадок – ликвидация изреженности, высадка молодых виноградников. Сейчас мы уже работаем в масштабе страны. Ежегодно мы готовы выдавать в рынок порядка 2,5 млн первоклассных саженцев, а это около 1 500 га виноградников, – рассказывает главный агроном АФ «Южная» Иван Чурсин. – Наш питомник – самый крупный в России и в странах СНГ, да и в Европе ему нет равных по объемам производства. Мощности питомника, которую мы реализовали в этом году, – порядка 4,5 млн прививок и около 3 млн саженцев».

Уникальность высокотехнологического комплекса в том, что он работает по самой передовой технологии открытой стратификации (на воде), которая практикуется единичными хозяйствами в Европе. Комплекс оборудован камерой стратификации, то есть специальным помещением с искусственным микроклиматом (со строгой температурой и влажностью воздуха) для проведения важнейшей технологической операции при производстве саженцев.

Посадочный материал отечественного производства – реальная альтернатива закупкам импортных саженцев, которые не всегда соответствуют почвенно-климатическим условиям регионов России, а в ряде случаев и вовсе плохого качества. Специалисты питомника «Южной» уверяют, что их саженцы соответствуют требованиям ГОСТ, посадочный материал ежегодно проходит многочисленные проверки, и по фитосанитарному состоянию он превосходит импортный, а заготовка собственных прививочных комбинаций является гарантией сортовой чистоты и качества.

В планах винной группы «Ариант» дальнейшее усиление прививочного комплекса, его мощность с каждым годом будет только набирать обороты. Кроме того, в течение пяти лет здесь собираются реализовать программу по выращиванию саженцев по технологии in vitro, in vivo (саженец в пробирке), то есть создавать абсолютно чистую виноградную культуру без вирусов и бактерий. По этому принципу будут оздоровлены все автохтонные сорта. В будущем в питомнике планируют производить ежегодно 6 млн первоклассных саженцев.



19-21 августа, 2020 г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить **XXIV международную выставку «НАПИТКИ»**

19-21 августа, 2020:

- Международный дегустационный конкурс ликёроводочных изделий, вин и коньяка.
- Конгресс производителей напитков с участием ведущих спикеров отрасли.
- Конкурс «Народная дегустация».
- Презентации новых продуктов.

СОУД +7(862)262-31-79, 262-26-93
E-mail: lena@soud.ru, soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VOSTOK CAPITAL

3-й ежегодный форум и выставка **САДЫ РОССИИ**
ИНВЕСТИЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ

19-20 мая 2020, Москва
gardensforum.ru

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ФОРУМА 2019:

- **ДЕБАТЫ ЛИДЕРОВ:** Правительство, инвесторы, инициаторы, агрохолдинги, садоводческие и винодельческие компании. Финансирование и инвестиционный климат
- **ПРЕДСТАВЛЕНИЕ 60+ КРУПНЕЙШИХ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ** садоводства и виноградарства со сроком реализации 2020-2025 гг. со всех регионов России
- **СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДИСКУССИИ:** садоводство, виноградарство и ягодоводство. Узнайте у коллег, какой опыт стоит внедрять и каких ошибок избегать!
- **ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРИМЕРЫ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА** от самых успешных предприятий России и СНГ, презентации инновационных технологий и оборудования, полезных для развития Вашего бизнеса!

Российская система качества завершила крупнейшее в современной истории России экспертное исследование 600 образцов вина. В нем приняли участие 34 члена жюри международного уровня. В результате было 350 лучших вин страны в категории до 1000 рублей.

Покупатели смогут ознакомиться с итогами масштабной проверки российских вин и увидеть топ-200 лучших белых и красных вин уже накануне новогодних праздников.

В 2018 году Минпромторгом, Минсельхозом и Роскачеством был создан национальный проект – «Винный гид России». Это событие государственного значения – уникальный проект, который в таком масштабе никогда раньше не реализовывался. «Винный гид России» стал действенным инструментом и настоящим навигатором потребителя с точки зрения выбора качественного российского вина.

«Важнейшим направлением деятельности Минсельхоза России является реализация мероприятий по продвижению российского вина, чтобы не дать ему затеряться среди импорта и повысить лояльность потребителей к национальному продукту. Для повышения узнаваемости качественных отечественных вин нами совместно с отраслевыми экспертами разработано несколько законодательных инициатив, которые позволяют более активно популяризировать эту продукцию среди потребителей. При этом уже сегодня мы наблюдаем, как растет интерес к российским винам: они заняли уверенную позицию на внутреннем рынке и продолжают завоевывать доверие покупателей. В последние годы винодельческая отрасль сделала серьезные шаги в реализации своего потенциала. Уже сейчас основная часть российского вина производится из винограда, выращенного на территории страны», – пояснила Оксана Лут, заместитель министра сельского хозяйства РФ.

«Винный гид России» – стратегически важный проект для отечественного виноделия. Все мировые державы создают аналогичные потребительские навигаторы, направленные на повышение культуры потребления вина, продвижение лучших товаров национальных производителей и информирование потребителей о состоянии отрасли в целом.

«Вино – это особый продукт на потребительском рынке. Помимо соответствия национальным стандартам, для этого продукта важны его потребительские, органолептические свойства. Цель Роскачества – поддержать производителей качественных вин из российского винограда, выделить их из общего ассортимента винодельческой продукции, представленной на полках магазинов, создать ориентиры для конечного потребителя. При подготовке «Винного гида» особое внимание уделялось подтверждению локализации производства вина, происхождению винограда. Это основа, на которой строятся системы контроля качества по происхождению во многих странах. Для развития винного рынка, продвижения отечественных вин требуется высокий уровень информированности потребителя не только о самом продукте, но и о контексте его создания, о технологиях виноделия, сортах винограда и многом другом, что формирует картину винного мира для просвещенного потребителя», – подчеркнул Максим Протасов, руководитель Роскачества. Интересные результаты дал анализ

РОСКАЧЕСТВО ПРЕДСТАВИЛО ТОП-200 ЛУЧШИХ ВИН РОССИИ

топ-200 лучших образцов «Винного гида России», проведенный специалистами Роскачества. Несмотря на все сложности, качество российских вин продолжает расти. Образцов с оценками выше или равно 81 баллу

По сравнению с прошлым годом вдвое вырос и масштаб мероприятий по закупке образцов для проведения исследования. Найти вина из российского винограда на полках оказалось не так-то просто. Отбор проб для ис-

сов Decanter, International Wine and Spirits Challenge (Лондон), Vinality (Верона).

По мнению директора Европейского средиземноморского центра климатических изменений, профессора Университета Тушия, лауреата Нобелевской премии мира и винодела Риккардо Валентини, хорошие российские вина не просто существуют – их качество за последние годы заметно выросло, и этот процесс не прекращается: «Я помню, как обстояли дела 20 лет назад, и с тех пор в России все полностью изменилось: здесь, на юге страны, появилось очень хорошее шампанское, очень хорошие белые и красные вина.

В Европе за развитием винодельческой отрасли в России с большим интересом следят участники отрасли из многих европейских стран. У меня есть много друзей в той же Италии, и они были впечатлены вином, которое я привозил из России. На самом деле мы видим очень интересный феномен: качество российских вин очень заметно улучшается. Я призываю местных граждан поверить в это. Конечно, еще есть куда расти, но в России уже существуют очень и очень хорошие марки вина.

Что касается непосредственно само-

ресторанных домов. Руководителем экспертной группы второй год подряд выступил президент Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян.

Площадкой для проведения исследований вновь стала сенсорная лаборатория МВКЗ «КиН», первой в России получившая аттестат аккредитации Федеральной службы аккредитации на проведение органолептических исследований.

Самое время рассказать, какие белые и красные вина стали лучшими, по версии Роскачества, в 2019 году.

Лучшее красное вино исследования – выдержанное вино Каберне Качинское Инкерманского завода марочных вин (крупнейший производитель сухих выдержанных вин в Крыму) 2015 года урожая. Каберне Качинское – одно из старейших наименований вина, связанное с конкретной местностью. Благодаря государственной поддержке, полученной после присоединения Крыма в рамках Свободной экономической зоны Севастополя, было приобретено 1008 новых бочек из французского и американского дуба. В сочетании с качеством винограда сорта Каберне Совиньон из Качинской долины (одно из самых солнечных мест в России) это позволило серьезно улучшить уровень вин. Эксперты отметили высокий уровень вина 2015 года урожая, которое сейчас доступно в продаже. Вино получило одну из самых высоких оценок всего исследования – 86,46 балла.

Среди белых вин наиболее высокую оценку получило вино крупнейшего в России предприятия по выпуску вин из собственного винограда – «Кубань Вино» (12 тысяч гектаров земли, 8 тысяч га плодоносящих виноградников). С высокими результатами дебютировал в исследовании новый производитель – «Поместье Голубицкое». Одно из самых современных предприятий в России. Серьезные инвестиции в виноградарство и виноделие в Тамани сделаны одним из крупнейших производителей водки – «Белуга Групп» (принадлежит 7 ликеро-водочных заводов). Компания диверсифицирует свой портфель, следуя за изменением спроса от крепких напитков к вину. Среди красных вин процент качественных образцов оказался выше. 56,8% образцов были оценены экспертами как заслуживающие внимания.

Стат-секретарь, заместитель министра промышленности и торговли РФ Виктор Евтухов считает: «Российское виноделие нуждается в системной программе действий, реализуемой государством, компаниями-производителями и участниками винного рынка. Исследование «Винный гид России» и акция «Дни российских вин» нацелены на повышение популярности российского вина среди потребителей. Они показали и доказали, что качественные вина в массовом сегменте потребления в России есть, и десятки из них получают высокие оценки ведущих мировых экспертов на международных конкурсах. К сожалению, в умах наших соотечественников все еще остается стереотип о том, что иностранное вино всегда лучше и качественнее российского. Однако мнения специалистов винной отрасли опровергают это суждение».

Лучшие белые вина России:

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/beloe-vino/>

Лучшие красные вина России:

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/krasnoe-vino/>

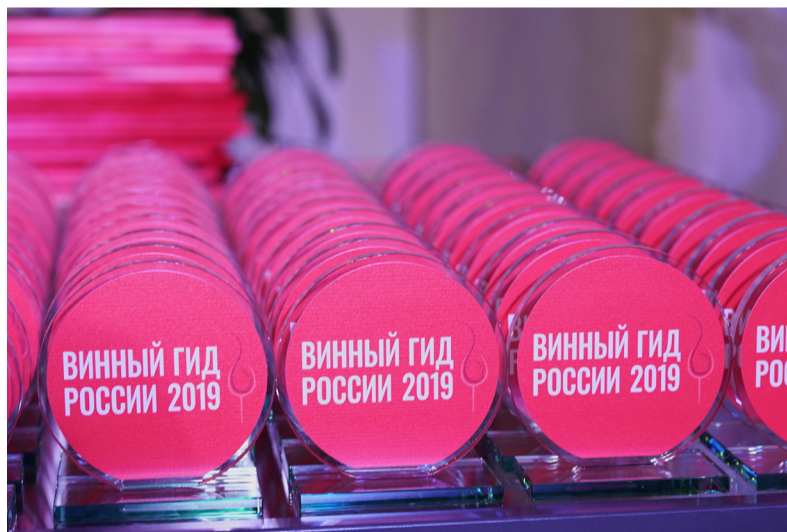


стало почти на 4% больше, по сравнению с прошлым годом. А это уже уровень «бронзы» дегустационного конкурса по стандартам Всемирной организации винограда и вина.

Приятно отметить, что первые места в большинстве категорий заняли вина с оценками в пределах 300 – 600 рублей. В бренд-лист вин, производимых из российского винограда, который составили эксперты Роскачества, по результатам аналитического исследования, вошло более полутора тысяч наименований вина. Их общий тираж превысил 150 миллионов бутылок. Предварительно оценив объем предстоящей работы, эксперты отправились в беспрецедентный тур по винным регионам России, чтобы своими глазами увидеть: как производится отечественное вино.

В карту аудиторов этого года вошли новые винодельческие регионы, не охваченные в прошлом году. Помимо Крыма и Севастополя, эксперты посетили регион Восточного Приазовья в Краснодарском крае, Долину Дона (Ростовская область), добрались до самого южного города России – Дербента, чтобы оценить винодельческие ресур-

следования проводился экспертами Роскачества в торговых сетях и винотеках 4 регионов страны. В общей сложности было закуплено более 600 образцов вина, из которых: 129 игристых, 182 тихих белых, 206 тихих



красных, 35 тихих розовых, 50 ликерных и сладких вин.

Экспертная дегустационная комиссия «Винного гида России» в этом



году также была расширена. Вина, закупленные в рознице, оценивались членами дегустационной комиссии и наблюдательного совета. В их состав вошли 3 зарубежных судьи международного уровня из Великобритании и Австрии с многолетним опытом работы в комиссиях ведущих конкур-

сы второго по площади виноградников региона страны – Дагестана. Эксперты Роскачества посетили 50 винных хозяйств различного масштаба – от малых фермерских хозяйств до гигантов отечественного виноделия, располагающих тысячами гектаров виноградников.

году также была расширена. Вина, закупленные в рознице, оценивались членами дегустационной комиссии и наблюдательного совета. В их состав вошли 3 зарубежных судьи международного уровня из Великобритании и Австрии с многолетним опытом работы в комиссиях ведущих конкур-

го процесса дегустации, то, прежде всего, отмечу высокий уровень организации исследования. Методика присвоения оценок, лабораторное оборудование и другие детали исследования полностью соответствуют всем международным стандартам!» Постоянный судья для Decanter с 2008 года, Sommeliers Wine Award с 2009 года и IWSC (Лондон), в 2018 году возглавлявший группу дегустаторов конкурса CTE (Central Europe Tasting) Игор Сотрик (Сербия – Великобритания): «Поскольку я был свидетелем улучшения вин Балканских стран, я твердо верю, что Роскачество делает большую работу, поддерживая винодельческую промышленность России и информируя большую аудиторию о том, что происходит в винодельческих регионах. Работа сложная, но это единственный путь».

Российскую дегустационную комиссию представила команда из 31 эксперта. Впервые в число судей вошли президенты региональных ассоциаций сомелье из Краснодара, Ростова, Уральского-Сибирского и Северо-Западного регионов России. Как и в прошлом году, в дегустационной комиссии работали чемпионы-сомелье России разных лет, представители науки, шеф-сомелье крупнейших