

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 1(39)
Январь-февраль 2020

СОБЫТИЯ

IV

19 марта 2020
ВСЕРОССИЙСКИЙ
КОНКУРС КАВИСТОВ

Лучших кавистов России назовут в «Крокус Экспо»

19 марта в Москве, в выставочном центре «Крокус Экспо», в рамках выставки METRO EXPO 2020 состоится финал 4-го Всероссийского конкурса кавистов, организованного Ассоциацией кавистов России. В этом году, помимо традиционных участников: кавистов, менеджеров виноторговых организаций, консультантов специализированных отделов торговых сетей и выпускников винных школ, организаторы приглашают к участию и блогеров.

Конкурс нацелен на популяризацию профессии, отработку стандартов работы с клиентом в торговом зале и мотивацию участников к совершенствованию своих знаний и эмоциональной устойчивости. Данное мероприятие дает участникам прекрасную возможность представить общественности специализированные винные сети и энотеки, где работают лучшие представители своей профессии.

Отборочный тур претендентов на участие в 4-м Всероссийском конкурсе кавистов будет проходить с 1 по 21 февраля на сайте:

<http://cavist-russia.ru>

Победителей конкурса 19 марта определит компетентное жюри, в состав которого войдут президенты ассоциаций, винные эксперты, журналисты, критики и лидеры мнений.

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЯ

01.02 – 21.02.2020 – Отборочный тур на сайте:

<http://cavist-russia.ru>

19.03.2020 – «Крокус Экспо», 25 участников
10.00 – 10.50 – Церемония открытия конкурса
11.00 – 12.00 – 1/8 финала (тест, слепая дегустация вина)
12.30 – 14.00 – 1/4 финала (работа у полки)
15.00 – 16.00 – 1/2 финала (работа у полки с иностранным клиентом, сравнительная дегустация напитков)
16.00 – 17.00 – Финал
17.00 – 18.00 – Церемония закрытия

КАРМЕН САН МАРТИН: «МЫ ПОЗИЦИОНИРУЕМ РУЭДУ КАК ЭТАЛОННЫЙ РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЫХ ВИН!»

Осенью 2019 года руководство Consejo Regulador D.O. Rueda значительно изменило правила производства белого вина в главном испанском регионе. О том, каких результатов ожидают от этих новаций, как изменится ситуация на рынке, газете Wine Weekly рассказала президент Регулирующего совета D.O. Rueda Кармен Сан Мартин Гутьерес (Carmen San Martín Gutiérrez).

– Ваш коллега, генеральный директор D.O. Rueda Сантьяго Мора Поведа заявил, что в ближайшее время появится новая категория вин. Какие вина в нее будут добавлены?

– Изменения спецификаций и нормативов по маркировке, осуществленные Регулирующим советом, видоизменяют классификацию вин, производимых в Руэде, тем самым приблизив нас к реалиям региона. Вместо Rueda Superior будет создана новая категория Gran Vino de Rueda. В нее войдут вина с виноградников возрастом более 30 лет, производительностью менее 6,5 т на гектар и коэффициентом трансформации 65%. Появится понятие Vino del Pueblo. Такое название вино получит, если 85% винограда выращено в этом муниципалитете. Будет восстановлено производство вина Rueda Palido, традиционного для региона, но исчезнувшего из типологии вин Руэды. Это вино изготавливается методом биологического старения в дубовой бочке не менее 3 лет до выхода на рынок.

(Продолжение на стр. 2)

25-26 июня 2020 года в Москве состоится VII Черноморский форум виноделия (ЧФВ), который является специализированным комплексным отраслевым мероприятием.

Его проведение в очередной раз поддержали Министерство сельского хозяйства России, Союз виноградарей и виноделов России, Ассоциация производителей игристых вин, Федерация рестораторов и отельеров России, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское Бюро Винограда и Вина», СРО «Винодельческий Союз». За шестилетнюю историю ЧФВ в его многочисленных разноформатных мероприятиях приняли участие в общей сложности около 7 тыс. профессионалов рынка из более чем 40 стран и более 600 компаний и организаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа и Балкан бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, в том числе под эгидой OIV (Междуна-



VII ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ ПРОЙДЕТ В МОСКВЕ

родной организации виноградарства и виноделия). Также в активе организации дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, страновые и региональные эногастрономические салоны и фестивали, мастер-классы и презентации компаний и ресторанов и др.

В рамках форума проводятся:

– Выставка продукции компаний – производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов, открытая для профессионалов рынка и винолюбителей.
– Конференция, посвященная анализу рынков винодельческой продукции и сопутствующих услуг в странах Черноморского региона.
– Дегустации, мастер-классы и презентации компаний.

– Международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков «Вина Черного моря», проводимый по стандартам OIV. Конкурс поддерживает принцип региональной представительности. В жюри традиционно приглашаются дегустаторы, представляющие винодельческие культуры стран Черноморского региона и Балкан. Председатель жюри – Станимир Стоянов (председатель Союза энологов Болгарии). Участие в конкурсе «Вина Черного моря 2020» для компаний – участниц VII ЧФВ является бесплатным. Регистрационные формы для участия в VII ЧФВ и конкурсе «Вина Черного моря 2020» и более подробная информация о ЧФВ и его истории представлены на сайте форума:
[WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://www.blackseawine.ru)

СОБЫТИЯ



20-й Российский конкурс сомелье соберет рекордное число участников

21 марта в Москве, в гостинице «Radisson Славянская», пройдет финал 20-го, юбилейного Российского конкурса сомелье, участие в котором примут более 100 конкурсантов из 30 городов России.

В финал Российского конкурса сомелье пройдут только три претендента на звание «Лучший сомелье России». Для них заготовлены задания особой сложности, составленные по международным стандартам. Возглавит жюри президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров. Кроме него, в состав жюри войдут 19 победителей российских конкурсов сомелье.

Юбилейный конкурс также посетит президент Международной ассоциации сомелье – Андрес Росберг, а почетными гостями станут президенты ассоциаций сомелье Казахстана, Украины, Молдавии, Грузии и Армении.

Финал 20-го, юбилейного конкурса состоится на сцене гостиницы «Radisson Славянская». Победитель получит в качестве награды золотой значок члена Российской ассоциации сомелье, переходящий Кубок, медаль, почетный диплом за 1-е место, а также возможность представлять Россию на международном конкурсе.

В рамках конкурса также пройдет «Салон сомелье», в котором примут участие более 30 партнеров: лучшие производители вин, топовые виноторговые компании, авторитетные иностранные бренды. Генеральным партнером конкурса выступает компания Simple. Официальный партнер – компания L-WINE.

Регистрация для участников открыта до 5 марта 2020 года.

Продажа билетов на Российский конкурс сомелье, Салон вин и торжественный гала-ужин уже началась

<https://sommelier.timepad.ru/event/1234578/>

НОВОСТИ

ПЕРВЫЙ ОТКРЫТЫЙ
ДОНСКОЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ1 марта
2020В Ростове-на-Дону
впервые пройдет
конкурс сомелье

1 марта 2020 года в Ростове-на-Дону, в отеле «Mercure Ростов-на-Дону Центр», состоится Первый открытый Донской конкурс сомелье, участие в котором смогут принять представители Воронежа, Ростова-на-Дону, Астрахани, Ставрополя, Краснодара, Сочи и других российских регионов.

Планируется, что в жюри конкурса войдут: президент Российской ассоциации сомелье (РАС) Алексей Сидоров, президент Ассоциации сомелье Краснодарского края Григорий Чегодаев, президент Донской ассоциации сомелье Евгений Лукьянчук, президент Ассоциации кавистов России Алексей Соловьев и другие эксперты винного рынка.

Донская ассоциация сомелье (ДАС) была создана 19 сентября 2019 года в Ростове-на-Дону. Она входит в состав Российской ассоциации сомелье. Возглавляет ДАС шеф-сомелье ГК «Хорошие Рестораны» Евгений Лукьянчук.

Донская ассоциация сомелье на сегодняшний день насчитывает более 80 членов: это сомелье, кависты, менеджеры виноторговых компаний, бренд-амбассадоры, виноделы, блогеры и т.д.

За 4 месяца существования ДАС было проведено несколько мероприятий, на которых разобрали, как правильно описывать вино (полный органолептический анализ), сервис по подаче игристых, белых и декантацию красных вин по международным стандартам, тренировали слепую дегустацию и провели конкурс вслепую Донских игристых против Шампани. Подать заявку для участия в конкурсе вы можете по e-mail: ras-na-donu@yandex.ru

КАРМЕН САН МАРТИН:
«МЫ ПОЗИЦИОНИРУЕМ РУЭДУ КАК ЭТАЛОННЫЙ
РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЫХ ВИН!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Старые «Руэда Вердехо», «Руэда Совиньон» и «Руэда» объединятся в общую категорию тихих белых вин под названием RUEDA. Новые вторичные сорта, которые позволят виноделам отчетливее выделить свой продукт на рынке и сделать уникальные и разнообразные разработки, – это Шардоне, Вионье и Сира. Совет может сократить или увеличить урожайность на 15% в зависимости от качества урожая – оно будет подкреплено данными технического отчета.

– Возраст около 10% виноградников Rueda превышает 40 лет. Некоторые лозы были посажены более века назад. Будет ли вино с этих плантаций включено в отдельную категорию? Может быть, как это происходит в Южной Африке, их включают в специальную категорию вин, изготовленных из старых виноградных лоз?

– В новую категорию Gran Vino de Rueda будут включены вина с виноградников старше 30 лет производительностью менее 6,5 т/га и коэффициентом преобразования 65%. Эту категорию начнут применять к урожаю с 2021 года. Регулирующий совет необходимо заранее проинформировать об участках, виноград с которых будет использоваться для производства этих вин.

– Какой объем сегодня занимает производство премиальных вин? Планируете ли вы увеличить их выпуск в ближайшие несколько лет?

– Изменения одобрены совсем недавно, к тому же решать, какие именно вина будут включены в новую категорию Gran Vino de Rueda, будут сами винодельни. Поэтому пока нам сложно делать прогнозы. Новые изменения вызваны спросом на вина Руэды с добавленной стоимостью. В последние годы рынок растет, и ожидается, что этот рост продолжится.

– Какова сегодня средняя цена на вина Руэды и какая разница в ценах будет между ними и «Гран вино де Руэда»?

– Регулирующий совет Руэды не владеет статистикой цен на вина, произведенные и продаваемые винодельнями. Уровень цен на вина новой категории определит сам рынок.

– Каждая из двух категорий будет иметь свою этикетку, не так ли? Расскажите о логотипах, которые будут здесь использоваться, – есть ли за ними какая-то история, кто был автором?

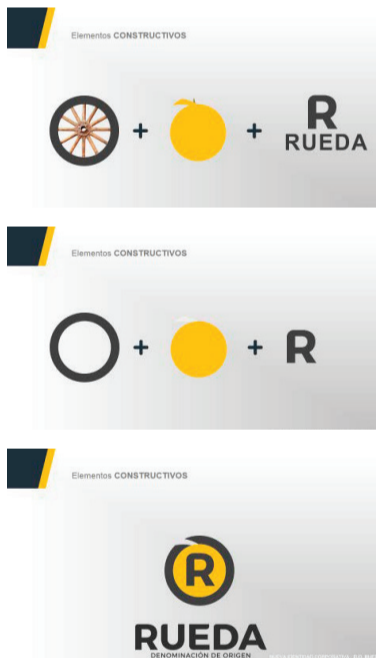
– Категория «Руэда» будет иметь контрэтикетку, объединяя три контрэтикетки, использовавшиеся прежде для тихих белых вин:



Остальные контрэтикетки останутся в использовании, как и раньше. Кроме них, появятся еще две: для категории Gran Vino de Rueda и Palido (они сейчас разрабатываются).



Логотип D.O. Rueda, обновленный в 2018 году, был создан на основе следующего шаблона.



Новый образ более современный, элегантный, «молодой». Вино Rueda, как молодые люди, бодрящее, свободное, беспокойное, оно дышит свежестью. Юная душа жаждет проявить себя, пересечь границы, убежать от условностей. Мы хотим быть ближе к молодежи, стать частью их жизни, сделать наши вина привычными для них. При этом мы стремимся стать



ближе ко всем нашим потребителям, в том числе нынешним, и сохранить их всех в будущем. С 2016 года, когда начал работать новый пленум Регулирующего совета, мы поставили перед собой и новые задачи, суть которых – обеспечить максимальное качество наших вин. Мы поработали над их образом, изменили подход к подаче бренда и к тому, чтобы они воспринимались потребителями так, как бы мы хотели. Логотип получился четкий и простой, он хорошо читается и быстро идентифицируется покупателями, делает бренд запоминающимся. Желтый цвет мы сохранили от предыдущего логотипа. Регулирующий совет провел конкурс, рассмотрев креативные идеи семи рекламных и дизайнерских агентств, и в конечном итоге выбрал предложение компании «Галера Публицидад». Важно было, чтобы новый логотип соответствовал этикеткам и контрэтикеткам, гарантирующим качество. Их Регулирующий совет присваивает только винам, произведенным в регионе Руэды.

Одна из главных целей этих изменений состояла в том, чтобы предъявить права на бренд Rueda. Номенклатура этикеток кардинально изменилась, однако прежняя классификация вин была сохранена. Таким образом, контрэтикетки с названиями («Вердехо», «Совиньон Блан», «Игристое», «Золотое» и т. д.) убираются, а оставшиеся унифицируются: в них появляется слово Rueda. Друг от друга вина отличаются новым цветом этикеток. В результате появился современный образ, цельный и гармоничный, отличный от других и узнаваемый покупателями любого возраста.

– Как стало известно из последних сообщений в СМИ, в ближайшее время сорта Шардоне и Вионье добавят в официальный каталог вин

Руэды. Вы можете назвать точные даты?

– Эти сорта, наряду с сортом Шираз для красных вин, могут быть использованы в качестве вторичных сортов начиная с 2019 года.

– Чем вызвано решение добавить эти сорта? Какую площадь займут новые сорта винограда, выделенные под новые сорта винограда?

– Решение было вызвано желанием дать винодельням Руэды больше возможностей для представления своего продукта на рынке, а также для создания более разнообразных вин из сортов Шардоне, Вионье и Сира. По нашим оценкам, этими сортами может быть засажено от 40 до 50 га.

– Шардоне и Вионье будут использоваться для односортного вина или для смешивания с традиционным Вердехо?

– Шардоне в основном планируется использовать для игристых винных купажей. Новые вторичные сорта должны быть смешаны с одним из основных сортов (Вердехо или Совиньон



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

На иммерсивном перформансе «Вкус Москвы», который пройдет с 3 по 5 июля в Лужниках, российскому вину и его продвижению будет посвящена насыщенная программа, мероприятия которой будут проходить на площадке Wine&Spirits Academy.

В последние годы российские виноделы получают все больше признания среди экспертов и профессионалов индустрии, включая призы и медали на международных конкурсах. При этом узнаваемость российского вина на родине по-прежнему мала. Несмотря на то что из года в год винных мероприятий проводится все больше, простой потребитель зачастую не

«ВКУС МОСКВЫ» ОТКРОЕТ
ПЛОЩАДКУ WINE&SPIRITS ACADEMY

знает и трети лучших винных образцов отечественного производства. И даже продвинутые потребители не всегда понимают, где можно познакомиться с широким ассортиментом российских вин и как в них ориентироваться.

«Я считаю, что большие городские мероприятия развлекательного формата могут стать необходимым мостиком между отечественными винными производителями и конечным потребителем. Интересный, качественный и понятный винный контент – основная задача зоны Wine&Spirits Academy в рамках иммерсивного перформанса «Вкус Москвы», – рассказала прези-

дент выставочной компании «Асти Групп» Наринэ Багманян. По ее словам, для гостей этой площадки в 2020 году будет работать отдельный лекторий с выступлениями самых ярких спикеров из мира виноиндустрии России. Кроме того, в рамках Wine&Spirits Academy пройдут винные игры, уникальные мастер-классы и множество других интересных событий.

«Кроме того, у иммерсивного перформанса «Вкус Москвы» будут свои амбассадоры – узнаваемые медийные личности, эксперты. И я убеждена, что в нашей стране есть люди, которые смогли не просто построить

винный бизнес, но и выстроить вокруг себя правильную экосистему, формируя принципиально иной подход к винному искусству. Таких личностей мы будем привлекать, потому что герои нашего времени есть, и они среди нас. Я в этом смысле не только за бизнесменов, но и за пассиварию», – сказала Наринэ Багманян.

Иммерсивный перформанс «Вкус Москвы» – это уникальный формат городского отдыха, объединивший в себе лучшие формы интерактивного досуга на одной площадке. 50 000 посетителей, более 100 компаний-участниц, 15 интерактивных

зон и уникальные возможности для интеграции! Спортивные трансляции онлайн, букмекерские станции и живые комментаторские кабины, лекторий и DJ-зоны, кинотеатр под открытым небом, акробатика, кулинарные мастер-классы и настоящая винная академия!

Организаторы приглашают к сотрудничеству заинтересованные винные школы, профессионалов и экспертов винной индустрии. Подробнее:

wine@astigroup.ru

Подробная информация об иммерсивном перформансе «Вкус Москвы»:

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



Блан) в соотношении 50:50. То есть вторичные сорта не могут составлять более 50% купажа. Эти изменения только что были одобрены.

– В одном из интервью Сантьяго Мора Поведа сказал, что пришло время позволить винодельням развивать свою индивидуальность и удовлетворить запросы клиентов, ищущих вина нового стиля, произведенные в Руэде, по более высоким ценам. Расскажите об этом подробнее – какие изменения нас ожидают?

– Некоторые изменения спецификаций, касающиеся самых дорогих и качественных вин, являются ответом на запрос рынка и дают винодельням Руэды возможность правильно позиционировать в этой категории все больше своих вин. Недавно утверждены из-

менения и в проведении дегустаций. Их цель – сделать оценку вин максимально объективной. Это позволит винодельням представить различные вина, отличающиеся как стилем, так и процессом их производства.

– Вы сказали, что урожай 2018 года в Руэде можно назвать историческим. В чем причина такого роста объемов сбора?

– Согласно отчетам технических служб Регулирующего совета Руэды, высокий урожай 2018 года объясняется благоприятными погодными условиями. К тому же лозы находились в хорошем санитарном состоянии, и виноград оставался на ветках до достижения оптимальной зрелости. Количество осадков зимой и весной уже предвещало высокие урожаи, а отсутствие

серьезных климатических казусов способствовало высокой урожайности и хорошему качеству винограда.

– Как вы можете описать качество вин, произведенных в 2018 году?

– После изучения отчета технических служб Регулирующего совета D.O. Rueda и комитета дегустации вин урожая-2018, пленум совета квалифицировал урожай-2018 как очень хороший. Сбор проходил с 31 августа по 17 октября. В основном (на 96%), как принято в Руэде в течение многих лет, это была машинная сборка, благодаря чему виноград с каждого участка убирается в нужное время. Виноград везде созрел полностью, и вина получились очень интенсивного вкуса. В частности, наше «Вердехо» имеет крепость от 13 до 13,5 градусов,

обладает очень хорошей структурой, длительным послевкусием с характерными интенсивными ароматами от спелых фруктов до зеленых овощей (например, фенхеля) и ощущением свежести. Хотя по сравнению с 2017 годом аромат у вин урожая 2018-го более сдержанный. Но урожай 2018 года был историческим с точки зрения объемов и качества. Вина этого года очень интенсивные, с ярко выраженными, характерными сортовыми особенностями Вердехо. Мы ожидаем, что потребители на национальном и международном уровнях примут результат еще одного года работы виноделов и виноделен Руэды, стремящихся предложить качественные разработки, которые удивляют и несут добавленную стоимость.

– А каков ваш прогноз на 2019 год?

– Урожай D.O. Rueda 2019 года был превосходным как по объемам, так и с точки зрения качества. Было собрано почти 113 721 т винограда: при этом более 99% приходится на белый виноград. Местный сорт Вердехо составляет почти 89% от общего объема производства (около 100 639 т). Этот сорт отличается изменчивостью и позволяет нашим виноделам сочетать традиционную работу с инновациями. Хотя в этом году по сравнению с прошлым урожайность у нас снизилась на 10%, мы очень довольны, так как санитарное состояние винограда отличное, а осадки в течение нескольких недель сбора были небольшими. На винограднике не было никаких фитосанитарных проблем, а благодаря заметной разнице дневных и ночных температур виноград попал на виноградню в оптимальном состоянии. Все эти факторы говорят о том, что вина получатся высококачественными и сбалансированными.

В этом году на сбор урожая в Руэде зарегистрировались 67 виноделен и 1581 винодел, площадь сбора составила около 18 021 га (почти на 1 663 га больше, чем в 2018-м). Примерно 98% площадей (около 17 583 га) занимают сорта белого винограда, из них свыше 87,7% – сорт Вердехо. Через несколько месяцев вина появятся на рынке, и мы надеемся удивить потребителей различными разработками, сделанными из нашего Вердехо.

– Вина Руэды, изготовленные из винограда Вердехо, составляют 41% от продаж в Испании. Означает ли это, что у Руэды практически нет конкурентов на внутреннем рынке? Какое испанское белое вино сегодня является вашим главным конкурентом?

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ

BevialeMoscow2020

Международная выставка производства напитков (Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения) КВЦ «Сокольники», Москва, Россия | 24-26 Марта

На Beviale Moscow 2020 представят экспозицию Vinitech-Sifel

24-26 марта 2020 года в Москве, в КВЦ «Сокольники», в рамках Международной выставки Beviale Moscow 2020 совместно с организаторами международной выставки виноделия Vinitech-Sifel впервые в России будет представлена экспозиция зарубежного оборудования и сырья для производства вина и крепких спиртных напитков.

В рамках деловой программы в поддержку новой экспозиции пройдут семинары от европейских и российских экспертов в области виноделия. Темы выступлений посвящены экспорту-импорту вина, технологиям розлива и упаковки, качеству напитков и особенностям регионального виноградарства.

Кроме того, в программе Beviale Moscow 2020 запланированы ежедневные семинары Дмитрия Мережко (Simple Wine News) и Ирины Годуновой (кандидат биологических наук, член Российской ассоциации сомелье) на темы: «Вино и кислород», «Критерии оценки качества вина», «Вино и сахара».

И, конечно же, гостей и участников выставки ожидают дегустации винодельческой продукции лучших хозяйств страны. Они пройдут под патронажем Союза виноградарей и виноделов России, представители которого будут ежедневно знакомить представителей ритейла и HoReCa с последними новинками отечественного виноделия.

В выставке Beviale Moscow 2020 примут участие более 150 российских и зарубежных производителей и поставщиков сырья и оборудования для производства всех видов напитков, а также оборудования для баров, ресторанов и магазинов.

Бесплатный билет на выставку можно получить на сайте:

<https://beviale-moscow.com/>



С 29 по 31 мая 2020 года в «Кемпински Гранд Отель Геленджик» будет проходить Второй независимый международный винный конкурс Russian Wines Competition. Квалифицированное жюри оценит 200 предварительно отобранных российских вин по 100-балльной системе. Ключевая задача конкурса – определение качества российского вина различных производителей и продающегося в рознице вне зависимости от ценовой категории.

ГЕЛЕНДЖИК СТАНЕТ МЕСТОМ ПРОВЕДЕНИЯ RUSSIAN WINES COMPETITION-2020

На конкурсе будут представлены вина от доступного до премиум-сегмента, прошедшие отбор на пресеlection. Для оценки вин будет использована специализированная электронная программа – WineCompass (Венгрия), одобренная для проведения международных винных конкурсов Международной организацией виноградарства и виноделия (OIV).

Для абсолютной честности и прозрачности конкурса все образцы закупятся в рознице. В конкурсе участвуют только вина, имеющие федеральную специальную марку, фирменную этикетку и контрэтикетку с указанием производителя и уровня содержания этилового спирта.

«Изначально мы исключили получение образцов вина от производителей. Это позволяет нам оценивать качество конечного продукта, который приобретается покупателем. У

нас нет цели устанавливать место происхождения винограда, нам важно определить уровень качества вина выпускаемого под грифом «сделано в России». То есть ответить на основной вопрос, который интересует большинство покупателей: за что они платят деньги? Кроме того, абсолютная независимость от производителей делает этот конкурс уникальным. Любое вмешательство в конкурсный процесс исключено, все члены жюри не связаны с представленными марками. Все вина дегустируются вслепую, а судьи максимально объективны. Баллы выставляет дегустационное жюри, в состав которого войдут девять топовых специалистов, из которых только двое россиян. Остальные коллеги – представители иностранных государств», – рассказал организатор конкурса Леонид Фадеев.

Все члены жюри – профессиональные дегустаторы международного уровня, подтвердившие свою винную квалификацию и имеющие звания мастеров вина или винных академиков.

Конкурс послужит распространению экспертной информации о российских винах в мировом винном сообществе и популяризации хорошего продукта на внутреннем рынке. По условиям конкурса, не более 30% участвующих образцов получат медали. Вина, набравшие наивысший балл в каждой категории, удостоятся титула «Лучшее российское вино в 2020 году по версии Russian Wines Competition».

Вина будут дегустироваться в четырех категориях: «Игристые вина, изготовленные резервуарным методом», «Игристые вина, изготовленные традиционным методом», «Тихие белые вина», «Тихие красные вина».

Концепция конкурса предусматривает его проведение раз в два года. Это второй конкурс, по результатам которого появится возможность не просто оценить отечественные вина, но и сравнить уровень российского виноделия и особенности отдельных марок с тем, что было два года назад на первом RussianWinesCompetition®. Официальный спонсор конкурса – АО «Скалистый берег», хозяйство, строящее суперсовременную винодельню гравитационного типа под Анапой. Конкурс пройдет с 29 по 31 мая 2020 года в «Кемпински Гранд Отель Геленджик».

Организатор конкурса – Леонид Фадеев (Stage 2 MW Student, лауреат премии WSET/IWSC TheFuture 50, Винный Академик, DipWSET, WorldSomMagisterSommelier, исполнительный директор АО «Скалистый берег»).

Конкурс носит некоммерческий характер.

Все результаты будут опубликованы на сайте WWW.VINEANDWINE.VIN.

НОВОСТИ



В рамках «Продэкспо-2020» состоится Винный форум

13 февраля в Москве в рамках выставки «Продэкспо-2020», которая с 11 по 14 февраля будет проходить в «Экспоцентре» состоятся XV АлкоКонгресс и VI Винный форум.

Оба мероприятия уже давно завоевали репутацию площадок для эффективного общения участников алкогольной отрасли и власти. По традиции власть представляют такие ведомства, как ФАС России, РАР, ЕЭК, МЭР, а также представители Государственной Думы. Большое место в работе АлкоКонгресса занимает выступление представителей региональной власти.

АлкоКонгресс и Винный форум не только подводят итоги – они оценивают перспективы развития отрасли и дают информацию для размышления о будущих стратегиях. Удобное сочетание этих мероприятий с выставкой «Продэкспо» позволяет дополнить картину рынка, представленную на выставке, авторитетным мнением ведущих экспертов и регуляторов.

Организаторы видят миссию АлкоКонгресса не только в получении его участниками информации, но и во влиянии сообщества алкогольного бизнеса на процессы государственного регулирования. По итогам готовится резолюция конгресса, которая направляется во все органы исполнительной и законодательной власти. Немаловажное значение имеет АлкоКонгресс для формирования имиджа отрасли в СМИ. На мероприятии традиционно присутствуют ведущие деловые издания, итоги и ход мероприятия освещаются в прессе и сети Интернет.

Регистрация на АлкоКонгресс и Винный форум – 2020:

<https://alcoexpert.ru/alcokongress2020.html>

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

– Продукция Руэды – бесспорный лидер среди белых вин на внутреннем рынке. Следом идет географическая зона Риас Байшас (Rias Baixas), но ее доля – всего около 10%. При этом наш 41% – это только вина, произведенные из сорта Вердехо и имеющие маркировку и гарантии Руэды. До того как Вердехо стали успешно выращивать в Руэде, этот сорт сажали в Ла-Манче (La Mancha), Риохе (Rioja). Но их вина отличались от наших, поскольку в тех регионах нет нашего климата, такой разницы температур, состава почвы, высоты расположения виноградников и т. д. Сорт Вердехо в нашем регионе выращивают более десяти веков, он давно адаптировался в Руэде, и это отражается на качестве вин.

– Расскажите, пожалуйста, о результатах продаж белого вина Руэды за рубежом. Какую долю иностранного рынка вы занимаете?

– В 2018 году за рубеж было продано свыше 10,75 млн бутылок (0,75 л), что превышает 13% от общего объема продаж. Объем экспорта от года к году варьируется, и в последние годы колеблется в районе 15%. В 2018 году экспорт сократился на 17%, что объясняется меньшим урожаем – в 2017 году он снизился по сравнению с 2016-м на 23%. Ожидается, что рекордный для Руэды урожай 2018 года – более чем 130 млн кг – в 2019 году поможет восстановить показатели экспорта, восполнив и даже превысив уровень 2017 года.

– Кто ваши основные конкуренты на внешних рынках?

– Пино Гриджо из Италии, Совиньон Блан из Франции, вина Чили, Новой Зеландии, Австралии из этих сортов винограда. Канадский журналист



КАРМЕН САН МАРТИН: «МЫ ПОЗИЦИОНИРУЕМ РУЭДУ КАК ЭТАЛОННЫЙ РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЫХ ВИН!»



недавно сказал, что Вердехо можно определить как вариацию Пино гриджо. Вердехо часто сравнивают с Совиньон Блан, так как оба являются ароматическими сортами. Но Вердехо интенсивнее с точки зрения вкуса и обладает типичными ароматами фенхеля и аниса, он оставляет приятный горький привкус, характерный для этого сорта.

– Какие страны являются основными потребителями вин Руэды? Где вы хотите улучшить свои результаты?

– Основным экспортным рынком в течение 6 лет является Голландия, в которой продается около 3 млн бутылок вин Руэды, затем идет Германия (около 2,5 млн бутылок). Продажи в США составляют 1, 25 млн бутылок,

следующие по значимости – рынки Великобритании, Швейцарии и Бельгии (около 1 млн бутылок). Россия и другие страны Восточной Европы за последние три года неуклонно увеличивают объем экспорта. Канада и некоторые страны Центральной и Южной Америки, такие как Мексика, Перу и Колумбия, тоже отлично принимают вино из Руэды. На азиатских рынках наша продукция лучше всего идет в Японию и в Китае. Мы ожидаем, что по мере того, как азиатские рынки «созреют» и потребление качественных белых вин на них вырастет, то и показатели нашего экспорта там увеличатся.

– Какие вызовы и какие возможности существуют для вин Руэды на экспортном рынке?

– Сегодня D.O. Rueda сконцентрировала усилия по продвижению своих вин в США и Китае – в этих странах потенциал роста очень велик. Для выхода на эти рынки совместно с D.O. Рибера дель Дуэро (DO Ribera del Duero) был разработан стратегический план. Теперь два из наиболее важных испанских регионов, производящих высококачественные вина, продвигают свою продукцию вместе, дополняя друг друга. В США мы постепенно увеличиваем продажи, стараясь позиционировать сорт Вердехо как эталон среди признанных и стабильно продающихся во всем мире сортов – таких, как Совиньон Блан, Шардоне или Пино гриджо.

В Китае сложно создать престижный

бренд и открыть рынок для качественного белого вина – здесь его потребление по сравнению с красными винами весьма низкое. Ожидается, что рынок для этого типа вин в среднесрочной перспективе увеличится. На европейских рынках мы также нацелены на консолидацию вин Руэды как эталона качественных белых вин и на продолжение роста продаж.

– Как, по вашему мнению, повлияют тарифы США и Brexit на перспективу экспорта из региона?

– Новые пошлины, введенные в США на испанские вина, – мера, которая идет вразрез с политикой, проводимой в течение последних 20 лет. Ведь она была направлена на то, чтобы содействовать обмену мировыми товарами в условиях все более открытого глобального рынка. В этом смысле установление новых пошлин – это шаг назад, наносящий ущерб интересам испанского вина, а также дестабилизирующий фактор для международных рынков. Скорей всего, это вызовет аналогичные меры в отношении американской продукции, импортируемой в Европейский союз. Что касается Брексита, то пока мы находимся в ожидании. Великобритания – один из важнейших экспортных рынков для испанского вина и для Руэды. Но последствия, к которым может привести выход страны из ЕС, еще неясны.

– Какое место и долю занимает Россия на внешних рынках? Есть ли потенциал для улучшения продаж вин Руэды в России?

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.

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VOSTOCK 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!

VINOTERRA

Jabriel-flas®
UNGLÄUTLICHER WEINGEWISS

Воплощение идеи идеального бокала

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

www.vinoterfa.ru

(Окончание. Начало на стр. 1 – 4)

– Россия – 6-й по значимости рынок сбыта вин D. O. Rueda. В 2018 году мы экспортировали сюда почти 400 тыс. бутылок по 0,75 л – 3,67 % от общего объема экспорта региона. В 2017 году было реализовано 521 тыс. бутылок. Российский рынок является для нас неким вызовом, при этом мы видим здесь большой потенциал роста продаж нашей продукции в ближайшем будущем. Поэтому 3 года назад мы запустили рекламную кампанию в вашей стране. Думаю, в течение нескольких следующих лет нас ждет стабильное и постоянное продвижению продукции Руэды в России.

– D.O. Rueda славится тем, что проводит множество различных мероприятий для винных туристов. Какие из них вы можете посоветовать в 2019 году?

– Энотуристическим продвижением региона занимается Ruta del Vino de Rueda. Эта организация составила перечень основных туристических событий в регионе, с ним можно ознакомиться на сайте организации: <https://www.rutadelvinoderueda.com/en/>

– Сколько винных туристов посещают Руэду каждый год?

– Ruta del Vino de Rueda предоставила данные о динамике роста туристического потока по сравнению с 2015 годом (здесь зафиксировано только посещение винных погребов и музеев вина):

2015	2016	2017	2018
26896 чел.	29665 чел.	32372 чел.	38009 чел.



– А сколько вы зарабатываете на винном туризме?

– Кристина Солис, руководитель Ruta del Vino de Rueda, заявляет, что с учетом ожидаемых затрат каждого посетителя, стоимости тура и покупки вина, в Руэде на энотуризм тратится более 4,5 млн евро. По данным ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino), расходы на посещение винных погребов составляют треть от общих затрат энотуриста. В 2018 году на энотуристическую деятельность в Ruta del Vino de Rueda в общей сложности потратили 4,5 млн евро. В регионе есть еще энотуристические события, например, праздники сбора урожая, конгрессы, другие тематические мероприятия, которые нередко подразумевают гораздо более крупные инвестиции.

– Белые вина считаются сезонным товаром, их продажи растут весной и летом. Есть ли в продажах вин Руэды такая сезонность?

– Потребление белых вин в Испании становится менее сезонным, хотя в теплые месяцы все еще отмечается более высокое их потребление. Благодаря своим характеристикам вина Руэды идеально сопровождают блюда и продукты, которые востребованы в течение всего года, – овощи, рыбу, белое мясо. Поэтому наши вина стали больше пить не только летом, но и в остальные сезоны.

– Беспokoят ли вас изменения климата, которые в будущем могут привести к увеличению крепости вин?

– Хотя средние температуры в последние годы выросли во всей Европе, мы полагаемся на способность наших виноградников, особенно сорта Верде-

хо, адаптироваться к этим переменам. Вердехо на протяжении многих лет демонстрировал устойчивость к экстремальному климату Руэды.

– Смогут ли винодельни устоять, если в регионе произойдут климатические изменения? Есть ли какие-нибудь планы для такого сценария? Ведь большинство покупателей сегодня предпочитают легкие белые вина?

– D.O. Rueda расположена на высоком нагорье над рекой Дуэро. Благодаря разнице температур в здешних винах выдерживается баланс алкоголя и кислотности, поэтому они не становятся тяжелыми. Многие испанские винодельни стремятся стать более экологичными и предпринимают для этого соответствующие меры. Однако немало виноградников Руэды могли бы получить сертификат экологически чистых хозяйств, не прилагая для этого особых усилий, – химическая обработка у нас практически отсутствует. Это связано как с устойчивостью сорта Вердехо к болезням, так и с сухим климатом региона.

– Как будет развиваться винодельческая отрасль в регионе Руэда в ближайшие 5-10 лет?

– Руэда стремится консолидировать все достигнутые успехи и придать большую добавленную стоимость нашей продукции. Среди целей Руэды – продолжить планомерный рост производства, соединить традиции с современностью, восстановить категорию вин «Палидо», акцентировать происхождение наших вин, создав категорию «Вино дэль Пуэбло». Все эти задачи направлены на то, чтобы позиционировать на международном уровне Руэду как эталонный регион производства качественных белых вин.



СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге представили вина из Санта-Барбары

27 января в Санкт-Петербурге, в ресторане Social Club, состоялся семинар «Шардоне, Пино Нуар и Сира из Санта-Барбары и других регионов Калифорнии», организованный Институтом Вин Калифорнии. Мероприятие провел Гэвин Шанин, винодел и основатель винодельни Chanin Wine Co, которая знаменита своими винами из сортов винограда Шардоне и Пино Нуар, выращенного в Санта-Барбаре.

Винодельческий регион Санта-Барбара в буквальном смысле является «боксовым» районом, который простирается с запада на восток и является уникальным для Калифорнии районом с прохладным климатом, где производятся вина мирового класса.

В рамках семинара винодел Гэвин Шанин представил несколько примеров вин из Санта-Барбары и сравнил их с калифорнийскими винами из других регионов. Владелец Chanin Wine Co является одним из самых молодых виноделов из Калифорнии, который получил высокую оценку Forbes «от 30 до 30» в категории «Food and Wine» и «Winemaker to Watch» в хронике Сан-Франциско. Он приобрел опыт виноделия в Южной Африке, Новой Зеландии, Франции и Италии, был помощником виноделов в Au Bon Climat и Qure, а в 2007 году основал собственную компанию Chanin Wine Co. Гэвин производит терруарные вина со старейших виноградников в Санта-Барбаре, его вина есть в меню различных ресторанов мира, обладающих звездами Мишлен.

IX МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa

12-14 МАРТА 2020

РЕСТО *
HOTEL *
MARKET

Место проведения: Крым.
ГК «ЯЛТА-ИНТУРИСТ»

+7 (978) 900 90 90
expocrimea.com

ВКУС МОСКВЫ

#ВКУСМОСКВЫ
ИММЕРСИВНЫЙ
ПЕРФОМАНС OPEN AIR

wine@astigroup.ru
+7 (495) 797 69 14

03
04
05

ИЮЛЯ 2020
ЛУЖНИКИ

WINE Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

НОВОСТИ



ROERO DAYS 2020
Coming Soon
5/6 Aprile
Reggia di Venaria Reale - Torino

На Roero Days-2020 отметят тройной юбилей

5 – 6 апреля 2020 года в бывшей королевской резиденции Reggia di Venaria Reale, расположенной в часе езды от Турина, состоится 5-й фестиваль Roero Days, организованный Consorzio di Tutela del Roero. Ожидается, что в нем примут участие более 80 виноделов региона, которые выпускают вина категории Roero D.O.C.G.

Двухдневная программа Roero Days – 2020 будет полностью посвящена двум главным винам этого апелласона: Роеро Арнейс и Роеро Неббиоло. Гостей Reggia di Venaria Reale ожидает выставка, в которой примут участие практически все виноделы региона, а также большое количество дегустаций и семинаров, проводимых самыми известными итальянскими винными журналистами.

Одним из самых важных мероприятий Roero Days в этом году станет вертикальная дегустация специально отобранных для этого события вин Roero D.O.C.G. из разных винтажей и от разных производителей. Это, по мнению организаторов, позволит дегустаторам в полной мере проследить за эволюцией развития этих вин.

Кроме того, в рамках этого события руководство консорциума планирует отпраздновать «Юбилей Роеро». Дело в том, что на 2020 год приходится несколько круглых дат, знаменательных для виноделов региона. Во-первых, в этом году исполняется 5 лет со дня образования Consorzio di Tutela del Roero. Во-вторых, 15 лет назад винам региона была присвоена категория Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.). И, наконец, в 2020-м отмечается 25-летие присвоения местным винам категории Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.). В честь этих событий будет дан торжественный обед, приготовленный шеф-поварами 4 ресторанов из региона Роеро, которые отмечены «мишленовскими» звездами. Торжества завершатся вечерним художественным шоу, с игрой света и воды, в котором будут задействованы и знаменитые фонтаны Reggia di Venaria Reale. Мероприятие будет открыто для всех желающих.

Подробнее об участии и о приобретении билетов вы сможете узнать на сайте: <https://www.consorziodelroero.it/roero-days-2020/>

10 ПРИЧИН ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВЛЮБИТЬСЯ В РУЭДУ



D.O. Rueda уже на протяжении очень долгого времени является главным испанским регионом по производству белых вин. С просьбой подробнее рассказать об этом уникальном терруаре газета Wine Weekly обратилась к Татьяне Шараповой – энологу, директору Школы вина Pro Sommelier, председателю Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга».

Терруар для белого

Даже в XXI веке, когда избирательность подвоев нового поколения позволяет игнорировать избыток азота и железа в почве и получать чистые и свежие белые вина на любых почвах, для незаурядного белого вина все равно нужна скудная, богатая активным кальцием земля. Но нет демократии среди вин, и так уж распорядилась геология, что выдающихся терруаров для белого винограда в Испании на порядок меньше, чем для красного. При этом почти все они располагаются либо на морском побережье, либо высоко в горах. Руэда – единственный глобальный виноградник Испании для тонких белых вин (херес не

в счет), площадью вдвое превосходящий все виноградники Шабли.

Отличный дренаж

Так случилось, что именно Руэда стала первым испанским виноградником, по которому мне выпала возможность прогуляться 10 лет тому назад. Но, доверчиво шагнув с грунтовой насыпи вдоль дороги на розовато-кремовую почву виноградника, я по колено в эту почву провалилась – меня и еще нескольких иностранцев, поспешивших «поздороваться с лозой», работники виноградника выдергивали из земли, как репку. А его владелец, донельза смущенный, горячо объяснял, что мы только что стали свидетелями редкой погодной аномалии: «У нас на этой неделе выпала годовая норма осадков. Сверху почва кажется сухой, потому что вся влага из-за хорошего дренажа ушла вниз. У наших виноградников отличный, просто отличный дренаж!» Причиной отличного дренажа являются древние землетрясения, еще в третичный период раскрошившие монолит материнского известняка в рухляк, щебень и дресву, – благодаря этому корни старых лоз могут уходить вглубь на много метров, черпая ценные микроэлементы из грунтовых вод низкого залегания.

Прохладные предгорья

Лучшие белые вина севера Испании производятся в зоне морского атлантического климата, лучшие белые вина восточного побережья Иберийского полуострова – в зоне средиземноморского климата. И только Руэда, несмо-

тря на строго континентальный климат, дефицит влаги и удаленность от моря, по меньшей мере не уступает «морским винам» в свежести и минеральности. Причина – большие суточные перепады температур в период вегетации (холодные ночи, солнечные дни) из-за высоты виноградников (680–800 метров над уровнем моря). Была бы влажность выше, прохладные ночи и утренние росы привели бы к грибковым и плесневым заболеваниям лозы, но в сухих и прохладных предгорьях, на высоте свыше 700 метров, виноград ночью хранится, как в холодильнике, – сухой, свежий, абсолютно здоровый. По этой причине производители Руэды легко переходят на органические способы виноградарства и виноделия и шутят, что всегда делали органическое вино, только не знали, что оно так называется.

Зубья расчески

Виноградники Руэды расположены на левом (южном) берегу реки Дуэро, текущей с востока на запад. Если виноградники правого берега с более суровым климатом и железистыми почвами производят мощные красные вина на основе лучших клонов Темпранильо (Тинто Фино и Тинто дель Паис), то левый берег еще во времена Римской империи прославился великолепными белыми винами благодаря так называемой «расческе» (см. карту 1).

Зубьями этой расчески являются параллельно расположенные притоки Дуэро (Pisuerga, Sega и Adaja с притоком Eresma, Zapardiel и Trabancos), которые размывают аллювиальный верхний слой почвы и обнажают древние материнские породы с вы-

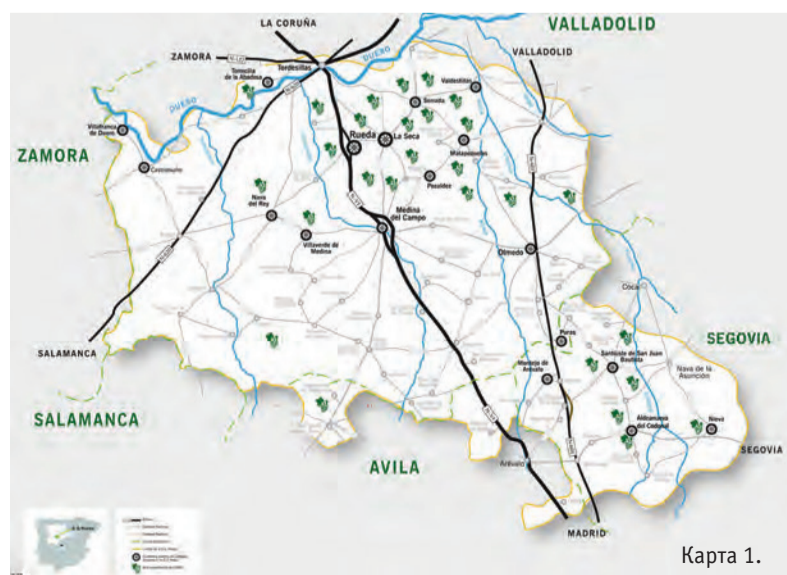
сокой концентрацией «морских» минералов – магния и кальция. Там, где притоки соединяются друг с другом или с главной рекой – Дуэро, расположены самые древние и самые статусные виноградники региона.

Экспансия Совиньона

Руэда обрела статус Denominación de Origen (D.O.) 12 января 1980 года. Но только после вступления Испании в 1986 году в Европейское сообщество (теперь – Евросоюз) здесь произошла настоящая революция в виноделии. С одной стороны, получив дотации от Европейского сообщества, а с другой – опасаясь наплыва дешевых белых вин лучшего качества из стран-участниц договора, руководство Руэды предприняло экстренные меры по стимулированию местного виноделия.

Инвестиции поступали и из частных источников, главным из которых стал знаменитый производитель Риохи – бодега Marques de Riscal. Значительные средства пошли на увеличение площадей конкурентоспособных виноградников – из Франции и других стран завезли большое количество саженцев сорта Совиньон Блан. Выбор был неслучаен – рекомендации по выращиванию в Руэде Совиньона дал сам великий Эмиль Пейно, который с удовольствием консультировал Marques de Riscal с середины 70-х годов прошлого века по их новаторскому для того времени проекту в Руэде. С легкой руки мэтра французский Совиньон даже чуть было не вытеснил испанский Вердехо (хотя Пейно всячески хвалил и этот сорт тоже).

(Окончание на стр. 7)



Карта 1.



Карта 2.

(Окончание, начало на стр. 6.)

Понадобилась четверть века, чтобы маятник качнулся в обратную сторону, – я вот еще застала времена, когда у большинства производителей Руэды именно совиньон был самым дорогим вином в линейке, а не вердехо, как сегодня.

Король вердехо

Белый король современного рынка вина Испании – вердехо – впервые упоминается в летописях Кастилии в начале XV века, но его устойчивость, клоновое разнообразие и генетическое родство с некоторыми другими сортами винограда (например, с планта фина из Валенсии) позволили специалистам предположить, что история сорта насчитывает по меньшей мере 1000 лет. Как и бургундский шардонне, кастильский вердехо в Средние века пестовали монахи-цистерианцы, пришедшие в земли Кастилии после изгнания мавров и основавшие здесь множество монастырей.

В наши дни непредсказуемая урожайность (как у большинства древних сортов) и тонкая кожица ягод (сквозь которую иногда видно семена) сначала сделали его непривлекательным для массовых производителей индустриальных вин, а потом вознесли на вершину пьедестала благородных белых автохтонов Испании.

Французский след

Дидье Белондраде и его жена Бриджит Луртон – французские производители вина, обожающие Испанию, открыли для себя сорт вердехо в начале 90-х годов, когда даже лучшие белые вина Руэды делались легкими, фруктовыми и выпивались максимально молодыми. Rueda Belondrade у Lurton первого винтажа 1994 года произвело революцию в мире испанских белых вин своим «бургундским характером». Собранные вручную ягоды после селекции и 10-часовой криомацерации винифицировали по правилу микропарцелирования. Урожай каждого рядка виноградных лоз сбраживали отдельно, а после



брожения виноматериал 10 месяцев выдерживали на полном слое дрожжевого осадка во французских барриках, не забывая про регулярный батонаж.

Французский перфекционизм принес плоды – уже первая партия вина объемом 10 тыс. бутылок была раскуплена моментально и по непривычно высокой для вин Руэды цене.

Без филлоксеры

Хотя злобная корневая тля проникла в Руэду довольно поздно – в 1909 году, то есть только в «пятую волну» по общеиспанской хронологии заражения (см. карту 2), действие ее оказалось таким же опустошительным, как и у соседей. К 1920 году две трети виноградников Руэды были полностью уничтожены филлоксерой. Медленное восстановление виноградников из-за безденежья после Первой мировой войны, гражданская война в Испании, Вторая мировая война привели к полувековому застою в виноделии, после которого перспективными для региона сочли дешевые и неприхотливые сорта для крепленых вин – паломино и виуру. И только в наши дни, когда популярность вин Руэды вызвала интерес к самым удаленным и полузаброшенным виноградникам, удалось обнаружить немало участков, где лозы все еще растут на собственных корнях и

по возрасту предшествуют эпидемии филлоксеры. Так, вино RUEDA OSSIAN, выпускаемое с 2005 года и ставшее настоящей легендой, производится с участка площадью 9 га, где органически обрабатывают корнесобственные лозы возрастом 200 лет.

Fermentado en barrica

С легкой руки влиятельной семьи Санз, потомков Роука Санза, основавшего фамильную бodega в Руэде полтора века назад, винификация вердехо в дубовых бочках стала трендом для лучших вин региона. Икона стиля – Palacio de Bornos Verdejo, Bodegas Taninia (детище Антонио Санз) – ферментируется в дубе и потом 4 месяца выдерживается на дрожжевом осадке. Но это не предел! Вышеупомянутое Belorandrade у Lurton после брожения в бочке выдерживается сюр ли 10 месяцев, а близкий к нему по стилю PradoRey 3 barricas – 9 месяцев, Selección Personal Carlos Moro Emina, Bodega Emina Rueda после ферментации в дубе выдерживается на осадке 6 месяцев, эту же схему повторяет Marques de Riscal Limousin. Ну а мой фаворит из этой плеяды (как самый минеральный по моим личным ощущениям) – это вердехо от Jose Pariente – после ферментации в дубе вино выдерживается на осадке 5 месяцев.

Вместе с вердехо стиль Fermentado

en barrica проник уже и за пределы Руэды. Стоит, например, отметить великолепное Iduna от Bodegas Guarena из DO Toro – 100% вердехо, винифицированный в дубе и выдержанный 5 месяцев сюр ли.

Север и юг

Большая часть виноградников Руэды расположена на севере региона, непосредственно на берегах Дуэро (большая и лучшая часть – в провинции Вальядолид). Но есть и «антипод» свежему и хрустально чистому вердехо со светлых почв севера – это южные вина провинции Сеговия и недавно возрожденное vino de Madrigal из городка Madrigal de Las Altas Torres (провинция Авила). Мергели и галька Сеговии и (особенно) Авилы окрашены в характерный серовато-рыжий цвет из-за присутствия сланца и соединений железа в почве. Вина здесь более экстрактивные, чувственные, иногда с легкой редукцией и сложными третичными ароматами.

Vino de Madrigal снижало огромную популярность в эпоху расцвета испанской короны, так как виноградники эти расположены вокруг замка, где родилась и провела детские годы королева Изабелла Кастильская. Создательница и владычица католической Испании, объединившая страну, покорившая Америку и заложившая основы великой испанской культуры, в наши дни по-прежнему очень любима кастильцами, несмотря на все ее просчеты вроде инквизиции и высылки сефардов.

Поэтому 22 апреля (в день рождения Изабеллы) в Madrigal de Las Altas Torres проходит большой праздник, для которого Marques de Riscal специально производит около 1000 бутылок vino de Madrigal. А разливают его гостям милостивые девушки в костюмах Изабеллы Кастильской и шахматных королей. Это ведь в честь Изабеллы скромная фигурка ферзя (визиря) превратилась в европейских шахматах в могущественную королеву, способную ходить не на одну клетку, а через всю доску.

Общенациональное признание

Вердехо давно уже перешагнул не только границы Руэды, но и границы Кастилии-Леон. В настоящий момент этот сорт культивируется еще в 8 провинциях Испании: Extremadura (очень рекомендую попробовать!), Andalucía, Cantabria, Castilla-La Mancha, Navarra, País Vasco, La Rioja и Valencia.

Официально использовать вердехо для производства белых вин разрешено в рамках 15 следующих DO: Almansa, Campo de Borja, Cigales, La Mancha, Manchuela, Mentrída, Mondejar, Ribera del Guadiana, Rueda, Tierra de Leon, Tierra del Vino de Zamora, Toro, Ucles, Valdepenas, Valencia и одного DOC – Rioja.

Руэда по-красному

Почти 10 лет назад – 5 августа 2008 года – в рамках DO Руэды помимо белых вин разрешили производить также розовые и красные из темпранильо, каберне совиньон, мерло и гарначи тинто. Эти элегантные вина с хорошей структурой, безусловно, приятны и гастрономичны, но их подавляющее большинство не покидает не только пределов Испании, но и границ самой Руэды. Чтобы изучить их досконально – добро пожаловать на прекрасные берега Дуэры!

НОВОСТИ



«АРОМА» представит свои лучшие вина

11 февраля в Москве, в отеле CROWNE PLAZA, в зале «Континенталь» пройдет фестиваль AROMA CHALLENGE, организованный Торговым домом «АРОМА».

В рамках фестиваля один из крупнейших импортеров России – Торговый дом «АРОМА» – представит лучшие вина и спиртные напитки из своего обширного ассортимента. Вот что рассказал генеральный директор компании Игорь Комаров: «Мы работаем над ассортиментной матрицей в постоянном режиме, не останавливаясь, всегда стараясь находить что-то интересное. На сегодня можно сказать однозначно – нам не только есть что показать, но и есть чем приятно удивить как наших действующих, так и потенциальных партнеров. Многие наши напитки, их разнообразие и, главное, соотношение «цена-качество» за годы нашей работы уже высоко оценены потребителями, а новые поступления бросают вызовы рынку».

Сегодня как российские, так и зарубежные организаторы успешно используют формат винных фестивалей – салонов, где производитель может представить, а посетители мероприятия, среди которых как профессионалы, так и любители, могут попробовать вино и определиться с условиями его покупки.

Однако организаторы мероприятия не ограничились только форматом салона. Они предлагают гостям стать судьями в выборе победителя из ассортимента представленных вин. Гости салона, получив «избирательный бюллетень» на входе, смогут принять участие в голосовании, при этом получив шанс выиграть ценный приз.

Но, как уверяют организаторы, даже те, кто не выиграет в лотерею, окажутся в эпицентре вкусовых ощущений и энологических открытий. На фестивале AROMA CHALLENGE в свободной дегустации будут грузинские, итальянские, испанские, южноафриканские, аргентинские, новозеландские вина, французский коньяк и индийский ром, шотландский и ирландский виски, сербский и голландский ликеры.

Салон начнет работу в 14 часов. Вход только для партнеров ТД «АРОМА» и профессионалов рынка.

С 17 до 21 часов – вход для широкой публики по билетам.

Регистрация на мастер-классы:
<https://alcoexpert.ru/aromaworkshops.html>





MORELLINO DI SCANSANO: КАК ВЫЙТИ ИЗ ТЕНИ ВЕЛИКИХ СОСЕДЕЙ?

Вина из Санджовезе – визитная карточка Тосканы. Однако, когда речь заходит о трех столпах виноделия этой области: кьянти, нобиле и брунелло, где-то в глубине винного дома обиженно вздыхает четвертый забытый брат. А ведь он – близкий родственник первых трех, кровный и, замечу, во всех отношениях достойный родич. Знакомьтесь: Мореллино ди Скансано.

Жемчужина тосканских болот

Из центральных тосканских городов рукой подать до Мареммы. Когда-то эта болотистая местность была источником малярии и считалась дикой территорией табунщиков и разбойников. Ныне эта осушенная еще в 30-х годах прошлого века земля – благодатное побережье Тирренского моря с безупречными песчаными пляжами с бесконечным горизонтом. Тосканский юг – это пиниевые и каштановые рощи, остатки античных городов, внушительная территория археологиче-

сующие вина производили из предка Санджовезе древние обитатели здешних краев – этруски. Как бы то ни было, этот сорт глубоко связан с итальянской крестьянской культурой: еще в довоенные годы у каждой семьи был небольшой виноградник, достаточный чтобы производить вино для себя. Виноград давили ногами, заливали в бочки, дожидались брожения, и... все!

А пили как тогда, так и сейчас с сытными и столь же нехитрыми блюдами из Мареммы: кусками дикого кабана, томленного часами в томатном соусе, с овощными супами, смешанными с черствым хлебом. Величайшим деликатесом считалась вяленая, тающая на языке ветчина из особой породы свиней Cinta Senese – они водились в области Сиены еще в древнеримские времена.

Революция в Скансано

Но в 70-е случилось чудо: стремительно вошел в моду регион Болгери, засияла звезда Sassicaia и мир один за другим начал учить экзотические названия супертосканских вин. Началось освоение Мареммы. Инвесторы обратили внимание на обширную об-

ласть. Это и винодельня, и гостиница, и ресторан, и дегустационный зал, и бутик с множеством местных вин. Хозяин Бальбино (Биби) Теренци устроит дегустацию Мореллино, «супертосканских», белых из Вионье и Вердиккьо, восхитительного Пассито, расскажет об истории своей весьма успешной миланской семьи, захотевшей говорить с местными жителями на одном с ними языке, а потому после некоторых колебаний выбравшей сорт Мореллино.

Почему не сразу? Дело в том, что первые эксперименты в конце 90-х касались Верментино и Вионье. Отец Бальбино долго присматривался к белым сортам, дающим на побережье ароматные и легко пьющиеся вина. А в начале 2000-х окончательно обосновался в этих краях, построил современную красивую винодельню. В 2004 году, когда Мореллино было на подъеме, Теренци уже начали получать первые успешные урожаи. Сейчас у них 60 га виноградников, а хозяйство производит 400 тыс. бутылок. Винодел у них известный: Джузеппе Кавиола из Пьемонта, который сразу же вывел компанию в фавориты «Гамберо Россо». (Этот справочник, который, по словам Биби Теренци, никогда не дает винам Мореллино трех баллов, отметил вина Теренци «тремя бокалами!»).

Одновременно с семьей Теренци обосновались в этих краях флорентийские аристократы Гуччардини. Уважаемое семейство восходит ко времени Медичи, на их гербе (а теперь уже и на бутылках) уже 800 лет красуются три охотничьих рога, «гуччарди». Нынешний граф Бернардо Гуччардини Каламаи, сам агроном по образованию, выпускает вина под маркой Massi di Mandorlaia. «Мы нашли в Маремме склоны, ориентированные на юг, с отличным терруаром, каменистыми почвами, состоящими из крупных булыжников», – поясняет он свой выбор.

В окрестностях Скансано у графа 59 га виноградников с Вионье, Сира, Каберне Совинон, Пти Вердо и Аликанте, которые добавляют в blend вина Мореллино для цвета: «У Санджовезе есть одна особенность – с возрастом вина из него становятся желтоватого цвета, вот почему необходимо его корректировать другими сортами, например, Аликанте или Пти Вердо». Виноградники Гуччардини приобрели в 1998 году, в 2006 году открыли новый погреб. «Вина Мореллино могут быть простыми и приятными, – поясняет Бернардо Гуччардини, – они попадают на рынок уже в марте следующего года; а могут быть и сложными, структурными – это уже из категории «ризерва». В нашем поместье Мореллино вызревает два года в неновых барриках и бутти». Сегодня вина из Мореллино – такая же визитная карточка предприятия Conte Ferdinando Guicciardini, как его же знаменитое кьянти с флорентийских холмов из исторического замка Поппиано. Сравнивая два поместья, владелец отмечает, что «Мореллино более минеральное и куда более мягкое чем большинство кьянти, и все же это вино со сложной структурой и непростым характером». Вина от Гуччардини – с ароматом средиземноморских трав, вишни, фиалки, аниса и кофе. И кстати, одни из самых известных в регионе, что не удивительно:

Джузеппе и Алардо Монтеласси с матерью Сильваной



ских раскопок, термальные источники с водой 37,5 градусов, которые бьют круглый год в древнем, основанном в XV веке городе Сатурния.

Сейчас, когда тосканские «бароны» наперегонки покупают виноградники в Маремме, никто уже и не вспоминает, что Гросетто веками считался беднейшим городом провинции Сиена. Что уж говорить о Скансано – маленьком поселении на границе Лацио и Тосканы, в который если и заглядывали, то лишь по пути на минеральные воды. А между тем именно этот городок дал название местным винам – Morellino di Scansano.

Сочный и мягкий сорт местные жители называли словом morello, то есть «бурый», по масти здешних лошадей. Говорят, что такие грубоватые, но хорошо

ласть вокруг Скансано. Тут было все, чтобы производить достойные вина: мягкий сухой климат, богатые вулканические почвы, морские бризы, хорошие колебания между дневными и ночными температурами...

И долго прозябавший в безвестности и нищете регион неожиданно вышел из тени. Тогда же началась борьба за присвоение винам Мореллино категории качества. Это случилось благодаря усилиям семьи Монтеласси, которая владела хозяйством Fattoria Mantellassi. В результате в 1978 году винам Мореллино ди Скансано была присвоена категория DOC.

Узнать и перепробовать эти вина несложно. И лучшего места, чем расположенная на холме по соседству со Скансано Locanda Terenzi, не приду-



Симоне Каstellани

ведь с ними работает Джорджо Мароне, ученик Джакомо Такиса.

А вот самым крупным землевладельцем является другая флорентийская семья – Чекки. Их компании в Мореллино принадлежит 105 га, что означает: винодельня Val delle Rose – самое большое предприятие в округе. Зная, что «мора» на местном диалекте означает темную масть лошади, Чекки выбрали для этикетки изображение коня. Все началось в 1995 году с исследования территорий и посадки первых лоз, и эти грандиозные работы завершились лишь в 2011-м. Когда же Мореллино вошло в моду и Маремму наводнили туристы, братья Чекки добавили современную дегустационную зону и бутик – их открыли только три года назад. Повсюду в Тоскане компания Sescchi внедряет самые «продвинутое» чаны со сложной двухуровневой системой брожения, гравитационные методы, самые впечатляющие по размерам погреба с бесконечными рядами бочек из французского дуба.

Предприятие выводит на рынок как обычные «нерезервные» Мореллино, так и выдержанные кроу, фруктовые, с хорошей структурой, танинные, отлично сбалансированные, с великолепной кислотой, ароматом специй и по-прежнему мягкие. Образцы, которые придирчивая американская критика называет «безупречно-классическими» и одаривает неизменно щедрыми оценками выше 97 баллов.

В статусе DOCG

В 2006 году регион производства Мореллино ди Скансано дорос до DOCG, количество производителей превысило 500, а площадь его виноградников увеличилась до 1300 га. Теперь тут такие «тяжеловесы» и мэтры большого стиля, как маркизы Маццеи, Бионди-Санти и Чинелли-Коломбини, которые принесли невиданные технологии и открыли для вин Мореллино новые экспортные рынки.

Семья Симоне Каstellани из тех, кому удалось заскочить в последний вагон: ведь в конце 90-х на вина Мореллино начался настоящий бум и стоимость виноградников увеличилась в разы. Podere 414 – классическая бутиковая винодельня, выпускающая 114 тысяч бутылок Мореллино ди Скансано – как раз для тех, кто устал от больших проектов и предсказуемых вин.

Симоне Каstellани еще молодым виноделом набивал руку во Фриули и в

Болгери. Причем настолько успешно, что бывший наниматель прислал ему в подарок цементный чан, а в 1998 году открыл свое дело. Его отец Маурисио, также известный винодел-консультант, отдал ему 2,5 га земли – это и был участок Podere 414, принадлежавший раньше флорентийским графам Корсини. «Мореллино – это недавняя история, – говорит Симоне, – до начала XX века наши вина никто не знал. Никакой экономики в Маремме не было, в те времена виноградники составляли всего 100 га. Единственное время процветания – разработка серебряных и золотых рудников сестрой Наполеона Элизой, которая часть денег направила на помощь местным жителям. Но жили иссякли, Бонапартов изгнали, а вместе с ними закончилось и богатство края. Лишь к 2000 году у нас снова появились инвесторы. Мотивы у них разные: одних привлекают пейзажи и дикие холмы, других – близость моря, третьих – популярность тосканского бренда».

Сегодня у Симоне 22 га виноградников, но вино категории DOCG он делает только одно. Его Morellino di Scansano производится с использованием новых французских дубовых бочек, как и положено, из 85 % Мореллино, а вот оставшиеся 15% – это свобода и мастерство винодела. Симоне использует до шести разных сортов, включая Колорино, Канайоло, Мальвазию Неро, Маммоло, Аликанте и Сира! Это сочные, соблазнительные и многомерные вина с ароматами черных ягод, ванили, экзотических специй, сушеной вишни, черной смородины, молотого перца.

«Когда я начинал работать, – вспоминает он, – в моде были супертосканские, все по мере сил копировали стиль вин Бордо, выпуская с переменным успехом разные Мерло и Каберне Совиноны. Потом началась новая мода, и все бросились производить игристые по тем или иным «традиционным» и сомнительным «шампанским» технологиям. Но и это пограничение закончилось. В последние годы началось всеобщее помешательство на Санджовезе. Все вспомнили о том, что Мореллино – это тоже кровный брат Святого Иова, его не последний родственник. Мне эти модные веяния не по вкусу: я считаю, что если мы будем метаться, то потеряем и время, и свои цели».

10-14 февраля в Москве на международной выставке «Продэкспо», которая пройдет в «Экспоцентре», будет работать салон «ПродэкспоWine». Он станет одним из самых многочисленных на выставке. Планируется, что в его работе примут участие 366 компаний-участниц из 38 стран.

В нескольких павильонах на «Продэкспо» разместятся крупнейшие производители, импортеры и дистрибьюторы вина, коньяка, ликеро-водочных изделий. Это российские и зарубежные предприятия, из года в год принимающие активное участие в выставке.

Ежегодно на «Продэкспо» формируется масштабная экспозиция вин и алкогольных напитков более чем из 30 стран. По «ПродэкспоWine» можно, что называется, сверять часы и прогнозировать ключевые тенденции отрасли. В союзе с отраслевыми экспертами создается деловая программа по темам салонов, организовываются мастер-классы и активности в рамках выставочных стендов. Словом, хочешь понимать векторы развития – приходи на «ПродэкспоWine».

Кроме того, в рамках выставки будет запущен новый проект – корнер «Вино из России». Популярную сегодня тему российского виноделия «Продэкспо» начала поддерживать несколько лет назад, впервые в 2012 году организовав экспозицию «Вино из России». На ней были представлены вина, производимые только из российского винограда. На последующих выставках в рамках проекта «Вино из России» проводились мастер-классы и семинары, представлялась уникальная продукция российских виноделов – вина из автохтонных сортов винограда, в том числе редких и возрождаемых.

В 2020 году «Продэкспо», вслед за возрастающим интересом государства, увеличит присутствие представителей российского виноделия в рамках работы выставки. «Повышенное внимание правительства и общества к отечественным винам, – говорит руководитель выставки «Продэкспо» Татьяна Назаровна Пискарева, – влечет за собой интерес профессионалов продовольственного рынка, и «Продэкспо», как ключевая выставка, транслирует этот тренд». С помощью аналитической группы «АЛКОЭКСПЕРТ» будет создана специальная образовательная программа, которая будет локализована на корнере «Вино из России».

КАКУЮ ПРОГРАММУ ПРЕДСТАВИТ «ПРОДЭКСПОWINE»?



Об этом рассказывает руководитель и автор проекта «Вино из России» Юрий Юдич: «Поддержка «Продэкспо» позволит организовать корнер, в котором с 11 по 14 февраля ежедневно будут проходить мастер-классы и образовательные семинары по российскому вину. Семинары будут проводить виноделы-технологи, ведущие винные эксперты и сомелье, а зарегистрироваться на семинар смогут профессионалы рынка и представители СМИ».

Отметим, что стенд «Вино из России» уже давно стал площадкой для презентации новинок российскими виноделами, тестирования новых вин для аудитории самой крупной отраслевой выставки. Так, в этом году будет представлен новый винный регион – Восточное Приазовье. Кроме того, винодел Валерий Захарьин покажет вина 2019 года из своей коллекции автохтонов, а Южная винная компания проведет сравнительный анализ разных типов полусладких вин.

Посетителей корнера «Вино из России» ждут встречи с топовыми персонами отрасли, премьеры новых вин и настоящие терруарные открытия!

Расписание мастер-классов на стенде «Вино из России»

11 февраля

11:00 – 11:45 – «Автохтонные сорта Крыма. Коллекция Валерия Захарьина, Винаж 2019»

12:00 – 12:45 – ЮВК: «Сравнительная дегустация полусладких вин с остановкой брожения и полусладких вин с использованием вакуум-сушла»

13:00 – 14:00 – Перерыв

14:00 – 14:45 – «Долина реки Кача. Вина Esse. Первым номером с 2005 года»

15:00 – 15:45 – Фанагория: «Вина – номинанты на конкурс «Винный Гид ПРОДЭКСПО»

16:00 – 16:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

12 февраля

11:00 – 11:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

12:00 – 12:45 – Коктебель ЗМВ: «Дважды рожденная солнцем – знаменитая коктебельская Мадера»

13:00 – 14:00 – Перерыв

14:00 – 14:45 – Приазовский Винный Дом: «Восточное Приазовье: новая точка на винной карте России».

15:00 – 15:45 – «Терруары Крыма и Севастополя на примере вин INKERMAN»

16:00 – 16:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

13 февраля

11:00 – 11:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

12:00 – 12:45 – «Терруар Севастополя: Усадьба Графская Балка»

13:00 – 14:00 – Перерыв

14:00 – 14:45 – Golubitskoe Estate: «Вина – призеры конкурса «Винный Гид ПРОДЭКСПО»

15:00 – 15:45 – «Сухие вина Солнечной Долины из автохтонных и международных сортов винограда в условиях терруара Солнечной Долины – Солдайя, Кокур, Марселан, Меганом Резерв, Пти Вердо»

16:00 – 16:45 – «Коллекционные вина Солнечной Долины»

17:00 – 19:00 – Церемония награждения победителей конкурса «Винный Гид ПРОДЭКСПО»

14 февраля

11:00 – 11:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

12:00 – 12:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

13:00 – 14:00 – Перерыв

14:00 – 14:45 – Российское виноделие: сорта и регионы

15:00 – 16:45 – Интеллектуальная викторина «Сорта и регионы российских вин»

24-26 марта 2020
КВЦ «Сокольники», Москва

Мировые технологии
Успех вашего бизнеса

BevialeMoscow 2020
Международная выставка производства напитков
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения

www.BEVIALE-MOSCOW.COM

NÜRNBERG MESSE

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОДЭКСПО

10-14 февраля 2020

27-я международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства

Организатор:
ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ
Под патронатом ТПП РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»
www.prod-expo.ru

Проверенные рецепты для успешного бизнеса

«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de France

РЭСТОРАН «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER

приглашают постичь науку дегустации вина. Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и энogaстрономии.

Запись в Школу по тел. (812) 703 53 71
моб. +7 911 224 20 46