

# WINE

## Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (43)  
Июль 2020

### СОБЫТИЯ



#### HOReCa SIBERIA

HoReCa Siberia – 2020 предложит новый подход к развитию рынка

С 18 по 20 ноября в Новосибирске, в МВК «Новосибирск Экспоцентр», будет проходить крупнейшая в Сибири отраслевая выставка оборудования, товаров, технологий и услуг для гостиничного бизнеса, ресторанов, кафе и кейтеринга HoReCa Siberia – 2020.

Организаторы представляют рынку новый формат работы на знакомой HoReCa Siberia – 2020 и предлагают заинтересованной аудитории новый взгляд на отельный бизнес и ресторанный деятельность, сферу обслуживания и развлечений. Новую концепцию HoReCa Siberia – 2020 организаторам подсказал сам город, его стиль и стремительный темп жизни. Новосибирск, как деловой, культурный и логистический центр Сибири, который ежедневно встречает и провожает тысячи гостей, до тонкостей изучил специфику этого рынка и давно формирует и определяет тренды развития сферы гостеприимства на территории от Урала до Дальнего Востока.

Подробнее об участии в выставке: <https://horecasib.ru/>  
8 (383) 304-83-88/68

## ДАВИД БРАЖИЛ: «ЭКСПОРТ ВЕНГЕРСКИХ ВИН В РОССИЮ СОКРАТИЛСЯ В 17 РАЗ!»

В течение многих десятилетий венгерские вина занимали значительную долю сначала советского, а потом и российского рынка. Однако за последние годы поставки в Россию резко сократились. О том, насколько верна эта информация и в чем причина столь существенного падения объемов продаж, газете Wine Weekly рассказал генеральный директор Национального совета винодельческих общин Венгрии (National Council of the Wine Communities Hungary) доктор Давид Бражил.

По данным Центрального статистического управления Венгрии, в 2008 году в Россию было отгружено более 460 тыс. дал венгерского вина. Год спустя объем составил всего 170 тыс. дал. Таким образом, здесь действительно произошло снижение более чем на 2/3. Вероятно, это было связано с кризисом. В течение следующих 4 лет поставки в Россию составляли около 170-200 тыс. дал в год, но с 2014-го объемы неуклонно снижались, едва превысив 26 тыс. дал в прошлом году. Поэтому мы можем констатировать факт, что за 10 лет экспорт венгерских вин в Россию сократился более чем в 17 раз!

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ

Beviale Moscow перенесли

на 2021-й год

Организаторы выставки Beviale Moscow 2020, которая была перенесена с марта на сентябрь из-за пандемии COVID-19, сообщили о том, что в 2020 году выставка не состоится. Принятие такого решения было вызвано неблагоприятной эпидемиологической обстановкой, а также тем, что в конгрессно-выставочном центре «Сокольники» до конца декабря 2020 года размещен резервный госпиталь, что делает проведение выставки в запланированные даты невозможным.

По словам организаторов, на данный момент нет никаких гарантий относительно сроков снятия запрета на проведение массовых мероприятий, сроков демонтажа резервного госпиталя, а также возобновления международного авиасообщения и отмены других ограничений. Совокупность данных факторов не дает возможности для организации эффективной площадки для развития бизнеса в рамках Beviale Moscow 2020. Как сообщили в оргкомитете, ближайшая цель – вернуться к традиционным датам и провести Beviale Moscow 2021 с 23 по 25 марта 2021 года в КВЦ «Сокольники». В настоящее время ведутся переговоры с выставочной площадкой. Дополнительная информация будет предоставлена в течение следующих двух недель. Билеты, полученные на выставку 2020 года, будут действительны для посещения Beviale Moscow в 2021 году.



Продолжается регистрация компаний для участия в Московском салоне VII Черноморского форума виноделия, который пройдет 3 сентября 2020 г. в знаменитом историческом отеле «Метрополь».

VII ЧФВ будет проводиться в соответствии с рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей (Роспотребнадзор) от 26 июня 2020 года по предупреждению COVID-19 при осуществлении конгрессной и выставочной деятельности.

## МОСКОВСКИЙ САЛОН VII ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ ПРОЙДЕТ 3 СЕНТЯБРЯ

Черноморский форум виноделия (ЧФВ) является специализированным комплексным отраслевым мероприятием, на протяжении его семилетней истории ЧФВ традиционно поддерживают: Министерство сельского хозяйства РФ, Союз виноградарей и виноделов России, Ассоциация производителей игристых вин, Российская ассоциация сомелье, Федерация рестораторов и отельеров России, Союз энологов Болгарии, Ассоциация виноделов Гагаузии, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», СРО «Винодельческий Союз» и другие национальные и региональные союзы а также ведущие профильные СМИ. Начиная с 2014 года в многочисленных разноформатных мероприятиях ЧФВ приняли участие в общей слож-

ности около 7 тыс. профессионалов рынка, представлявших более 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 (Международной Организации виноградарства и виноделия), дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, страновые и региональные эногастрономические салоны и фестивали, мастер классы и презентации компаний и ресторанов и др. В рамках московского салона VII форума проводятся: – Выставка продукции компаний – производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смеж-

ных секторов, открытая для профессионалов рынка и любителей вина. – Дегустации, мастер-классы и презентации компаний. – Потребительский дегустационный конкурс «Выбор покупателя», в котором оценивать вина будут участники и посетители салона. Салон-дегустация и конкурс уже по традиции пройдут в этническом музыкально-танцевальном и гастрономическом сопровождении известных ансамблей и ресторанов Москвы. Для участия компаний в московском салоне VII ЧФВ необходима предварительная регистрация. Участие в потребительском дегустационном конкурсе для компаний – участниц VII ЧФВ является бесплатным. Регистрация посетителей – профес-

сионалов рынка и любителей вина для участия в московском салоне VII ЧФВ откроется после 1 августа 2020 года на сайте ЧФВ:

[WWW.BLACKSEAWINE.WORLD](http://WWW.BLACKSEAWINE.WORLD).

Московский салон откроет серию международных мероприятий VII Черноморского форума виноделия сезона 2020, мы, исходя из сегодняшней ситуации, подготовили ряд международных мероприятий в новом, соответствующем времени формате. Однако, очевидно, что место, формат, сроки и сама возможность проведения наших встреч будут зависеть от ситуации с пандемией и возможностями по пересечению границ.

Подробнее:

[WWW.BLACKSEAWINE.WORLD](http://WWW.BLACKSEAWINE.WORLD)

## СОБЫТИЯ



### «Абрау-Дюрсо» открыл выставку в честь юбилея

В честь 150-летия легендарного винного дома «Абрау-Дюрсо» во Всероссийском музее декоративного искусства в Москве открылась выставка «Абрау-Дюрсо: 150 лет на светлой стороне истории».

Основа концепции проекта – путешествие по истории бренда, неразрывно связанного с судьбой России. Выставка должна была стать ярким началом череды праздничных мероприятий по случаю юбилея «Абрау-Дюрсо», но пандемия внесла свои коррективы. Так, вместо запланированного открытия в марте выставка стала доступна для посетителей с 16 июля.

Погружение в историю российского шампанского начнется с первых шагов по территории музейного комплекса – в сферическом павильоне, специально выстроенном к событию. Здесь, во время просмотра визуального представления в формате 360° на купольном проекционном экране, перед посетителями оживут самые яркие страницы истории «Абрау-Дюрсо».

Основная часть выставки расположена во флигеле музея, где в пространстве трех залов представлены ключевые для «Абрау-Дюрсо» периоды. Начало экспозиции иллюстрирует события от создания удельного имения «Абрау-Дюрсо» в 1870 году до революции 1917 года, следующие два зала повествуют о советской эпохе и новейшем времени – периоде возрождения и процветания «Абрау-Дюрсо».

Подробнее о выставке:

[https://vmdpni.ru/data/events/20\\_20/aprel/vstavka/abrau\\_dyurso/index.php](https://vmdpni.ru/data/events/20_20/aprel/vstavka/abrau_dyurso/index.php)

Несмотря на резкое падение экспорта, венгерские вина по-прежнему продолжают поставляться в нашу страну. О том, кто является их основными поставщиками в Россию, газете Wine Weekly рассказал один из ведущих экспертов Венгрии по российскому рынку, генеральный директор компании Vinumex Kft Николай Панов.

Как видно из диаграммы, одним из основных поставщиков венгерского вина в Россию продолжительное время была фирма BORANAL Kft, с дочерним предприятием Way Fine and Provin Kft. С недавнего времени в их состав вошла винодельня Somos Tokaj Kft, которая завершает строительство нового завода в Токайском регионе.

Среди импортеров вин первого в Венгрии частного винограда (лицензия под номером 1) были такие крупные российские компании, как: «Дионис Клуб», «РАИ», «Вастом», «Лудинг» и многие другие.

# ДАВИД БРАЖИЛ: «ЭКСПОРТ ВЕНГЕРСКИХ ВИН В РОССИЮ СОКРАТИЛСЯ В 17 РАЗ!»



(Продолжение, начало на стр. 1)

В то же время экспорт венгерского вина в страны ЕС продолжает увеличиваться.

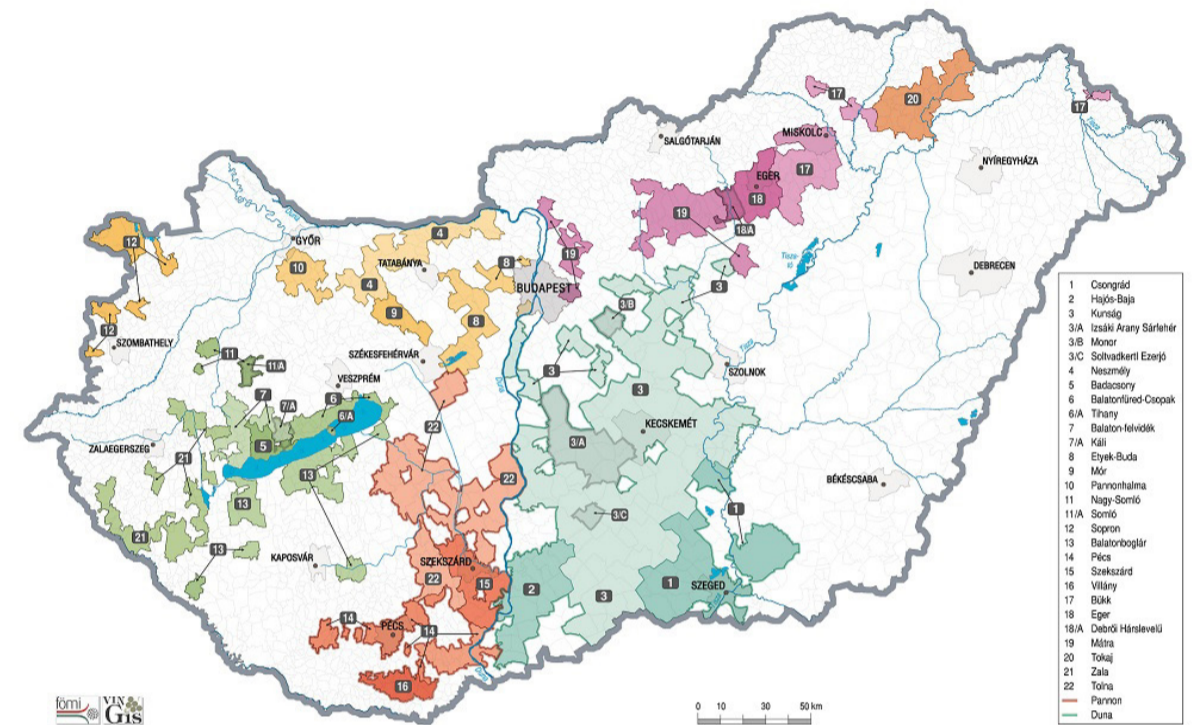
– Каков общий объем производства вина в Венгрии? Есть ли статистика по регионам? Какие вина и из каких сортов сегодня преобладают в вашей стране?

– Ежегодно в Венгрии производится в среднем 27 млн дал вина, и объем производства в последние годы растет.

2018 год был выдающимся: было произведено более 35 млн дал вина, однако в 2019 году объем производства уже соответствовал среднему показателю. Наибольшее количество белых вин производится в регионах между Дунаем и Тисой, а также в Задунайском регионе Венгрии, кроме них, также в Верхней Венгрии и Токайском регионе. Большинство красных вин производится в регионах Эгер (Eger) и Виллани и (Villány).

– Каков на сегодняшний день объем потребления венгерских вин на внутреннем рынке? И какая их часть идет на экспорт?

– В предыдущие годы в Венгрии потреблялось в среднем около 2,5 млн гл (1 гл = 100 литров) вина, из которых 85-95% производилось исключительно из венгерского винограда. Однако потребление вина в стране в настоящее время снижается, и, по оценкам 2019 года, оно стало ниже 2 млн гл. Среднее



потребление вина на одного человека составляет около 24 литров в год.

Доля экспорта в течение многих лет составляла 20-30%, а в 2017/2018 году она увеличилась до 44%.

– Какую долю сегодня занимает Россия в общем объеме экспорта венгерских вин? Сколько вина сегодня поставляется в нашу страну? Какова доля в этом объеме занимают бутылкованные вина и какой объем приходится на балковские вина?

– В 2008 году в Россию отгружали 6,6% от общего объема экспорта венгерских вин, а в прошлом году этот показатель составил всего 1,4%. Начиная с 2010 и до 2019 года мы не поставляли вино наливом в нашу страну. В прошлом году 9,6% от общего объема экспортируемого в Россию вина было отгружено наливом. Еще 0,05% соста-

вили игристые вина, а остальные 90,3% – тихие вина в бутылках.

– Планируют ли профессиональные объединения виноделов Венгрии каким-то образом решить проблему столь значительного падения продаж на российском рынке? Если да – то расскажите, какие мероприятия могут последовать в ближайшее время?

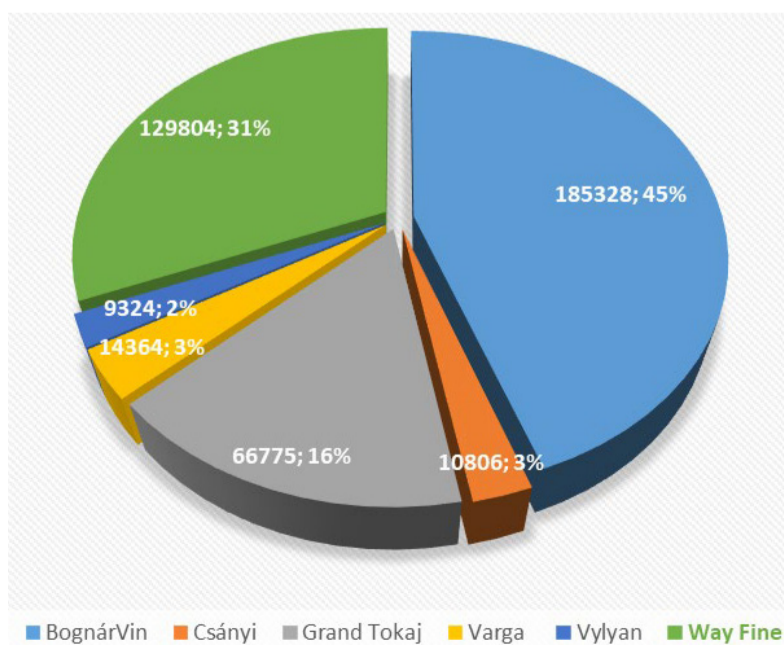
– Национальный совет винодельческих общин (HEGYKÖZSÉGEK NEMZETI TANÁCSA – HNT) – это межпрофессиональная организация венгерских производителей винограда и вина. В 2020 году Венгрия за счет средств ЕС объявила субсидированную программу в целях поддержки продвижения вина. Одной из целевых стран является именно Российская Федерация. Хотя наша межпрофессиональная организация еще не подавала свою

заявку на участие в этой программе, у нас есть информация о том, что несколько производителей вина и винодельческих ассоциаций уже направили документы для участия в этой программе с целью активизировать свою торговую деятельность на российском направлении.

– Какова сегодня средняя себестоимость производства венгерских вин? И может ли этот фактор стать конкурентным преимуществом на российском и международных рынках?

– Организация HNT не собирает данные о производственных затратах. В целом, с точки зрения соотношения цена/качество, инвестиции в виноградарство и виноделие за последние годы значительно повысили конкурентоспособность венгерских вин.

## КТО ПОСТАВЛЯЕТ ВЕНГЕРСКИЕ ВИНА В РОССИЮ?



Поставщики венгерских вин на рынок РФ в 2019 г.

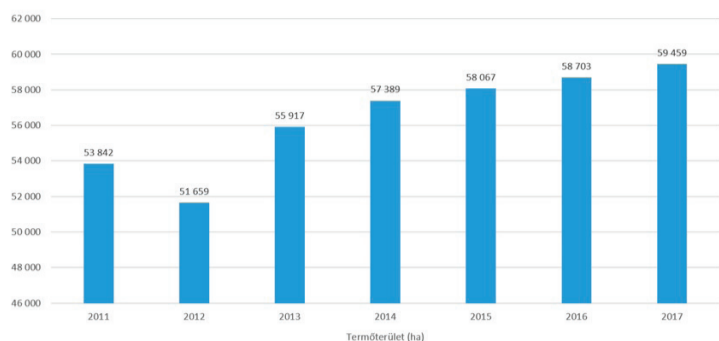
Винзавод Somos Tokaj является дочерней компанией Boranal Ltd., которая была основана в 1989 году. Предприятие производит и экспортирует вино на рынок РФ уже 30 лет. Сегодня это предприятие является одним из самых оснащенных современным технологическим оборудованием винозаводов в Венгрии. Его виноградники расположены в регионах Толна, Матра, Кишкереша и, конечно же, в Токайском регионе. Винодельня производит и отгружает по всему миру только бутылкованное вино. Чтобы удовлетворить потребности покупателей на внутреннем и внешних рынках, в 2006 году ассортимент производимой винодельческой продукции был дополнен игристыми винами, а с 2013 года – винными напитками.

Компания Vinumex Kft была создана в 1995 году. Основной сферой деятельности этого семейного предприятия является экспорт вин венгерских винозаводов и кооперативных хозяйств в страны бывшего Советского Союза и в другие государства мира,

где есть спрос на венгерские вина.

На сегодняшний день Vinumex Kft имеет долгосрочные контракты на переработку винограда с арендованных виноградников в Токайском и Куншагском регионах Венгрии. Компания производит высококачественные вина, которые разливаются на одном из самых современных и технологичных винодельческих заводов Венгрии BORANAL Kft. Основная цель компании – сохранить исходные, натуральные свойства вина. В ассортимент входят как всемирно известные сортовые вина, так и вина, изготовленные из традиционных венгерских сортов винограда. Самыми выдающимися годами, с точки зрения объемов отгрузки вин на российский рынок, для компании стал 2016 год, когда в нашу страну было поставлено более 352 тыс. бутылок. В 2017-м этот показатель превысил 290 тыс., а в 2018 году – 91 тыс. бутылок. В этот период компания Vinumex Kft отгружала токайские вина для торговой сети X5, а импортером была фирма «ЛУДИНГ».

### Площадь виноградников Венгрии



– В какие страны сегодня поставляются венгерские вина и какие из этих стран являются их крупнейшими импортерами?

– В 2019 году венгерские вина были экспортированы почти в 100 стран. Основным торговым партнером Венгрии является ЕС. Наиболее важными целевыми рынками среди стран Евросоюза для нас были и остаются Германия, Словакия и Чехия. Ну а крупнейшим покупателем нашего вина является Великобритания.

– Насколько увеличилось или сократилось количество виноделен, с тех пор как Венгрия отказалась от социалистической модели развития? И как за эти годы изменился объем производства вина?

– До смены социалистической модели развития в Венгрии не было частных виноделов, была только возможность производства домашнего вина для собственных нужд, не коммерческого характера. Начиная с 1989 года в нашей стране начали создаваться частные винодельни.

Объемы производства начали расти только в начале 2000-х годов, поскольку виноградарство и виноделие являются достаточно капиталоемкими и высококвалифицированными видами деятельности. Значительная часть мелких виноделов и виноделен занимались виноградарством и виноделием в качестве второстепенной деятельности.

В последние 10 лет, в результате модернизации виноградарства и увеличения урожайности, производство вина в Венгрии неуклонно растет.

– Насколько современной сегодня является производственная база венгерских виноделен и какому количеству предприятий еще требуется модернизация?

– Виноградарство в Венгрии постоянно модернизируется в соответствии

с целями экологической и климатической политики ЕС. Новым аспектом субсидирования в реструктуризации производственной базы является выращивание винограда с низким уровнем воздействия на окружающую среду. Цифровизация отрасли и особенно применение технологии дронов предвещают новые перспективы развития.

Для виноделия устанавливаются аналогичные цели, которые дополняются еще и требованиями защиты прав потребителей. Эффект от этих инноваций становится более выраженным и видимым как в технологиях производства вина, так и в технологиях упаковки готовой продукции.

Венгерская передовая научно-исследовательская деятельность играет значительную роль в поддержке современных направлений обновления венгерского виноградарства и виноделия.

– Во многих странах Европы в последние годы наблюдается увеличение числа иностранных инвесторов, вкладывающих средства в винодельческие проекты. Как с этим обстоят дела в Венгрии? Есть ли среди зарубежных инвесторов представители России?

– Наша организация не ведет учет структуры собственности. Исследования по этому вопросу показывают, что иностранные инвесторы появлялись в венгерском секторе виноградарства и виноделия в период смены социалистического строя и, как правило, в связи с возможностью приватизации госпредприятий.

– Венгрия известна большим количеством автохтонных сортов. Расскажите, пожалуйста, как сегодня распределяются площади виноградников между местными и международными сортами. Какова динамика изменений за последние 10–15 лет?

– В настоящее время 48% виноградников страны занимают венгерские автохтонные сорта. Еще 34% площадей отведены под международные сорта. На оставшихся 18% – выращивается виноград межвидовых или устойчивых гибридных сортов. За последние 10–15 лет площадь местных венгерских автохтонов сократилась. В основном их заменяют сорта Бианка и Алетта, которые пригодны для экологически чистого производства.

Знаковыми сортами успеха венгерского виноделия являются Иршаи Оливер (Irsai Olivér) и Черсеги Фюсереш (Cserszegi Fűszeres), мускатный аромат и интенсивность которых соответствуют ожиданиям потребителей, в частности, молодежи. Эти два сорта также являются хорошим примером инновационной способности венгерского виноградарства и виноделия. Плантации Кекфранкоша и Итальянского Рислинга также посажены на большой территории по всей стране. Эти сорта родом из Венгрии и уже веками пользуются популярностью у венгерских потребителей.

– Вина из каких сортов венгерского винограда являются, на ваш взгляд, самыми недооцененными на международных рынках?

зультатами, полученными на крупных международных винных конкурсах.

– Существуют ли программы поддержки венгерского виноделия на государственном уровне? Если да – то в чем они проявляются?

– В первую очередь и в основном виноделы получают субсидии за счет программ поддержки, финансируемых ЕС. Как правило, часто проводятся тендеры на реструктуризацию площадей виноградников, а также на оснащение предприятий современным технологическим оборудованием, которое позволяет экономить энергетические ресурсы.

Рекламные гранты стали новым направлением субсидирования, и интерес к ним постоянно возрастает.

– Как будет развиваться венгерское виноделие в обозримой перспективе и каких результатов оно может добиться в ближайшие 3–5 лет?

– Эпидемия коронавируса оказала значительное влияние на динамику развития на внутреннем и внешнем рынках Венгрии. Несмотря на существующие ограничения на поездки, можно с уверенностью сказать, что венгерские винодельческие регионы – это не только производственные зоны, но и реальные туристические объекты. Благодаря хорошей доступности и высокому уровню



– Международный рынок постоянно открывает для себя уникальный характер венгерских белых вин, изготовленных из ароматных сортов, таких, например, как Irsai Olivér. В последние годы активно расширяется ассортимент розовых вин, а также фруктовых, легких красных вин. Успех венгерских сортов постоянно подтверждается ре-

сервиса их посещаемость в ближайшее время будет только расти. Непрерывное развитие венгерского винного туризма и превосходный уровень услуг ушли далеко вперед по сравнению с соседними странами. Поэтому, на мой взгляд, винный туризм станет одним из основных направлений развития винодельческого сектора Венгрии.

## НОВОСТИ



### Специалисты АО «Скалистый берег» представили обзор винной индустрии России

Исполнительный директор АО «Скалистый берег», винный академик Леонид Фадеев опубликовал аналитическую работу, посвященную исследованию винной индустрии России. В этом обзоре собрана детальная информация о виноградарстве, виноделии, винном рынке и виноторговом бизнесе страны, представлено положение дел в отечественной винной индустрии на сегодняшний день, приведены статистические данные, обозначены проблемы и перспективы развития отрасли.

Столь серьезный и вдумчивый подход дает все основания полагать, что вина АО «Скалистый берег» будут произведены с такой же тщательностью и с учетом всех существующих тенденций винного рынка.

Тем временем, несмотря на все трудности 2020 года, строительство винодельни «Скалистый берег» приближается к логическому завершению. Сейчас идет монтаж технологического оборудования, ведутся финальные отделочные работы и осуществляется набор в команду виноделов. Выпуск первых вин запланирован на конец 2021 – начало 2022 года.

С полной версией аналитической работы «Винная индустрия России от А до Я (2020)» можно ознакомиться, пройдя по ссылке:

<https://vineandwine.vin/ru/publikacii/vinnaja-industrija-rossii-2020/>

## ГЛАВНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА СЕВЕРО-ЗАПАДА

# Peterfood

17-19 НОЯБРЯ 2020  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



## «Сырный сомелье» – Ваш проводник в мир сырного удовольствия!

В ассортименте «Сырного сомелье»:

- Более 200 видов отобранных сыров;
  - 20 сырных лавок по России
- и аппетитный интернет магазин [chesom.com](http://chesom.com)
- Онлайн и оффлайн курсы по сырам;
  - Подарочные корзины и наборы с эксклюзивными сырами;
  - Подарочные сертификаты на продукцию и услуги;
  - Сырные столы и организация мероприятий.

А при указании промокода **WINE** мы дарим каждому покупателю кусочек настоящего швейцарского Раклета в подарок при любой покупке!

Сайт: [www.chesom.com](http://www.chesom.com) Телефон: +7 925 735 10 38



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](mailto:editor@provina.ru)  
Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.

## СОБЫТИЯ



### «Кубань-Вино» реконструировала винный погреб

В Центре классического виноделия компании «Кубань-Вино», который расположен в станице Старотитаровская Краснодарского края, завершилась реконструкция винного погреба, построенного еще в 1956 году.

Площадь подземной галереи около 3 000 кв. метров. В этом погребе в прошлом веке хранили и обрабатывали виноматериал. Долгое время подвал не использовался. В 2020 году руководство компании приняло решение возродить историю в соответствии с современными трендами: спустя годы в подземной галерее с особым микроклиматом снова будут созреть вина.

В помещении провели капитальный ремонт, оставив нетронутой историческую ценность – фреску с изображением Диониса, древнегреческого бога виноградарства и виноделия.

В погребе будут размещены установки ремюажа и линии дегоржажа. Планируется, что там будет храниться до 1,5 млн бутылок классического игристого вина. В подземной галерее установят системы климат-контроля, обеспечивающие поддержание оптимального уровня температуры и влажности, необходимого для производства и хранения игристых вин.

Реконструкция подвала – один из этапов модернизации Центра классического виноделия, инвестиции в которую в 2020-2021 гг. составят 1 млрд рублей. Многогранный процесс комплексных инноваций проводится с целью перехода предприятия на новый качественный уровень, повышения эффективности парка технологического оборудования и увеличения производственных мощностей.

Сегодня емкостное оснащение центра рассчитано на производство и хранение более 55 миллионов бутылок вина, на заводе установлено 6 линий розлива, имеется 1606 бочек из французского, американского, кавказского дуба и акации, в которых выдерживают вина. В центре применяются такие классические технологии виноделия, как бутылочная шампанизация, брожение суслу и выдержка на дрожжевом осадке в дубовой таре, создание коллекционных вин с дополнительной выдержкой в бутылке после розлива, производство природных сладких вин брожением и выдержкой в бочке, а также ликерных вин с внесением спирта и выдержкой на осадке, в дубовой бочке и термокамере.

Напомним, винная группа «Ариант» (куда входят винодельня «Кубань-Вино» и агрофирма «Южная») сегодня занимает одну из лидирующих позиций по внедрению инноваций и активно инвестирует в новейшие технологии, развитие виноградников и увеличение производственных мощностей всех существующих винодельческих центров, которые планомерно пополняются современным оборудованием в соответствии с последними мировыми тенденциями.

# РОССИЯ И ВЕНГРИЯ: НЕСКОЛЬКО ВЕКОВ ИСТОРИИ ВИНоторговли

Изучать историю вина невозможно в отрыве от истории в целом, а изучать историю вина отдельной страны, по сути, вообще не имеет смысла, поскольку со временем меняются границы, государственный строй и экономическая ситуация. Порой события, на первый взгляд не имеющие никакого отношения к виноделию, приводят к появлению или исчезновению новых сортов, стилей, а то и целых винодельческих регионов.

было развито задолго до прихода конфедерации венгерских племен во главе с князем Арпадом.

Винодельческая история Токая вообще развивалась совершенно иначе, чем в случае с большинством других регионов Венгрии. Прежде всего это выразилось в полном отсутствии влияния культуры римлян и франков. В частности, нет ни одного подтверждения того, что в регионе когда-либо возделывались западноевропейские сорта. Практически все местные сорта имели либо балканские, либо понтийские (черноморские) корни. Многие

этот сорт известен там под именем Граса де Котнари.

В XVI веке территория современной Венгрии представляла собой театр военных действий: южная часть страны была оккупирована турками, западная находилась под властью Габсбургов, а земли, которые мы сейчас ассоциируем с Токаем, были владениями князей Трансильвании – Ракоци. Удивительно, но именно в столь неспокойное время зародились сладкие вина асу. Этому способствовал целый ряд факторов. Во-первых, из захваченного турками Срема, который на тот момент считался весьма престижным винодельческим регионом, на север переехали целые семьи виноделов и виноторговцев. Во-вторых, полякам, традиционно популявшим сремские вина, пришлось по вкусу новый сладкий стиль Токая, и токайцы не могли этим не воспользоваться. В-третьих, развитию виноделия активно способствовали сами князья Ракоци.

### Век потрясений

В конце XIX века началась череда потрясений, охватившая всю Европу, а значит, и все страны, которые традиционно производили и потребляли вино. Эпидемия филлоксеры, мировые войны, революция в России и экономические кризисы – все это надолго затормозило развитие виноделия, многим регионам пришлось начать все буквально с чистого листа. После Первой мировой войны Венгрия потеряла две трети территории, а после Второй вошла в число стран социалистического лагеря. Так начался новый этап отношений двух (теперь уже совершенно других) стран – Венгерской Народной Республики и СССР.

В западных источниках принято считать, что советский период буквально стер историю и традиции виноделия Венгрии. В действительности это произошло намного раньше: многие виноградники так и не были восстановлены после филлоксерного кризиса, другие были заброшены в пери-



### Из истории венгерского виноделия

Венгерские вина были очень популярны и востребованы в России на протяжении нескольких веков, но надо понимать, что в разные исторические периоды речь шла о разной Венгрии и разной России. Согласно архивным материалам, впервые венгерские вина попали в Москву еще в XV веке, когда страны возглавляли два выдающихся монарха – Иван III и Матьяш I Хуньяди (Корвин). Остается лишь догадываться, что это было за вино и где именно оно было сделано, ведь в то время не было контролируемых географических наименований, а Токай был отнюдь не самой престижной винодельческой зоной. Строго говоря, токайские вина в современном понимании еще не существовало, хотя виноделие в этой области

донские виноделы, возможно, удивились бы, если бы узнали, что когда-то в Токае выращивался сорт Кечкечечу (Kecskecsöcsű), известный им под именем Пухляковский.

Технологии также отличались: в то время как к западу от Дуная вовсю использовался пресс, жители Верхней Тисы мяли виноград ногами прямо на виноградниках и хранили в землянках, в бурдюках из козляной кожи. Сами вина были по большей части красные и сухие. Поздний сбор стали практиковать не раньше второй половины XV века, причем речь шла не о ботритизированных винах. Именно отсюда генерал Священной Римской империи Лазарь фон Швенди в 1565 году вместе с четырьмя тысячами бочек вина привез в Эльзас саму идею производства вин позднего сбора, а еще раньше венгерские виноградаря привезли сорт Кеверселе на территорию современной Румынии. Сегодня



Именно Ракоци создали первую в мире классификацию виноградников. Считается, что это произошло в начале XVIII века, но упоминания об участках первой, второй и третьей категории встречаются в документах середины XVII века. Князь Ференц II Ракоци начал активно использовать токайское вино в дипломатии: именно он познакомил с ним Людовика IV и Петра I. К слову, российские самодержцы в то время тратили на вина Токая весьма внушительную долю доходов казны.

При Петре I из Токая в Астрахань были привезены саженцы сорта Гоэр (Gohér) для экспериментов по созданию сладких вин. Фурминт на тот момент еще не был основным сортом региона. Анна Иоанновна в 1733 году распорядилась создать в Токае так называемую винную комиссию, основной задачей которой было обеспечить бесперебойные поставки вин в Россию.

од войн. Да, при коммунистах отрасль была национализирована, а виноградники в своей массе разбиты на мелкие участки и розданы крестьянам. Тем не менее исследовательская работа продолжалась: достаточно посмотреть на даты создания целого ряда популярных сегодня сортов венгерской селекции, чтобы понять, что ученые не сидели сложа руки даже в условиях, когда львиная доля государственных средств направлялась на финансирование промышленности.

Токаю повезло чуть больше, чем другим регионам. Власть прекрасно понимала, что этот бренд может быть источником твердой валюты, поэтому можно сказать, что стиль асу был сохранен. Однако по ту сторону железного занавеса за 40 лет успели произойти значительные изменения, как в области технологии производ-





ства, так и во вкусах потребителей. Сладкие вина перестали быть востребованы рынком. Что касается всех остальных вин страны, то они в своей массе в этот период оставляли желать лучшего. Советский Союз потреблял огромные объемы безликого напитка, чаще всего крепленого или подслащенного концентрированным суслом. Вина асу шли практически только на Запад: рядовой советский потребитель с ними не сталкивался. Конечно же, среди импортируемых вин были и сухие, к примеру, в СССР можно было приобрести венгерский Сюркебарат, то есть Пино Гри, и по уровню это было примерно то же самое, что сегодняшнее массовое итальянское Пино Гриджо. Ничего особенного, но ведь такой стиль востребован и в наши дни.

В 1989 году железный занавес рухнул, и Венгрия потеряла более 70% продаж вина. Отрасль пришлось восстанавливать почти с нуля, ведь было потеряно немало времени. К сожалению, государство подключилось к этому далеко не сразу, у него хватало других забот. Тем не менее усилиями ряда энтузиастов, а также не без помощи иностранных инвесторов Венгрия едва ли не первой среди стран бывшего социалистического лагеря добилась колоссальных успехов в винодельческой отрасли.

### Новая история венгерского виноделия

Сегодня, несмотря на несколько веков достаточно активной виноторговли между двумя странами, рядовой российский потребитель не знает о современном венгерском виноделии буквально ничего. К сожалению, это можно сказать и о большинстве винных профессионалов и энтузиастов. Причины такого удручающего положения кроются отнюдь не в низком качестве венгерских вин. Дело в том, что до недавнего времени было крайне сложно найти внятную информацию о венгерских винах даже на английском языке, не говоря уже о русском. В отличие от итальянцев, немцев или австрийцев, венгры практически не задействовали ресурсы ЕС для продвижения отрасли, а названия венгерских сортов и регионов иностранцу не говорят ровным счетом ничего.

В итоге за пределами страны широко известны только два стиля венгерских вин: сладкие токайские и бычья кровь. Первым, несмотря на высокую репутацию, мешают тот факт, что они сладкие, а качество бычьей крови в советский период действительно серьезно испортилось, поэтому известность (даже вместе с красивыми легендами) зачастую играет против них. А ведь сегодня в стране выделе-

но 22 винодельческих региона и 37 наименований, контролируемых по происхождению. Количество возделываемых сортов приближается к 150, хотя примерно половина из них представлена крайне незначительными площадями посадок (менее 10 га). Здесь есть как уникальные автохтоны, так и европейские сорта, а также сорта венгерской селекции и даже гибриды. К слову, именно межвидовой гибрид, Бьянка, является лидером по площади посадок среди белых сортов, далее следует Черсеги Фюсереш (Cserszegi Fűszeres), выведенный в 1960 году. Англичане как-то называли его «невыговариваемым сортом» («The Unpronounceable Grape»), так и написав на этикетке.

Знаменитый Фурминт занимает лишь третью строчку. Этот сорт стал настоящим спасением для токайцев, поскольку оказалось, что он прекрасно подходит для изготовления не только сладких, но и сухих, и даже игристых

к северу от Балатона и т.д.) может похвастаться почвами, крайне интересными для виноделия. Один из импортеров США весьма успешно продвигает венгерские вина именно через призму данной концепции. Примечательно, что на вулканических почвах очень хорошо проявляет себя не только Фурминт, но и Оласрислинг (венгерское название Вельшрислинга). Многие эксперты считают этот сорт «плебейским» (в противовес «благородному» рейнскому Рислингу), однако вина целого ряда виноделов новой волны с берегов Балатона способны переубедить даже самого упрямого скептика.

Что касается красных сортов, то лидером по площади посадок в Венгрии является Кекфранкош, хорошо известный российскому потребителю как австрийский Блауфрэнкиш. Австрийцы называют его своим автохтоном, но не будем забывать, что Австрия и Венгрия долгое время были одним государством. Площадь поса-



док Кекфранкоша в Венгрии сегодня превышает австрийскую более чем вдвое, а качество лучших образцов растет семимильными шагами. Еще одним красным сортом, который буквально нашел здесь свой второй дом (как выразился Майкл Бродбент MW еще в 2000 году), стал Каберне Фран. Особенно удачные вина из это-

### Какое будущее ждет венгерские вина?

Массовому российскому потребителю, скорее всего, придется бы по душе другой популярный белый венгерский сорт, Иршаи Оливер (Irsai Olivér). Большая часть вин из этого сорта крайне недорогие, очень легкие и обладают ненавязчивым мускатным оттенком – казалось бы, все, что нужно, чтобы вытеснить с полок банальное Пино Гриджо. Все, кроме известности и репутации. Роль последней нельзя недооценивать: некоторым венгерским виноделам достаточно было поменять этикетку своего Сюркебарата на Пино Гри, чтобы увеличить зарубежные продажи в несколько раз.

Продвигать можно не только сорта и бренды, но и концепции, такие как натуральные, биодинамические или «оранжевые» вина. Все это в Венгрии тоже есть, но отсутствие агрессивного маркетинга привело к тому, что в России сейчас можно найти амфорные вина из Испании, Сербии или Хорватии, но не из Венгрии. Еще одной интересной концепцией являются «вулканические» вина, произведенные из урожая лоз, растущих на вулканических почвах. Венгрия когда-то была зоной повышенной вулканической активности, о чем свидетельствуют многочисленные горячие источники. Как следствие – целый ряд регионов (Токай, Эгер, значительная область

док Кекфранкоша в Венгрии сегодня превышает австрийскую более чем вдвое, а качество лучших образцов растет семимильными шагами.

Еще одним красным сортом, который буквально нашел здесь свой второй дом (как выразился Майкл Бродбент MW еще в 2000 году), стал Каберне Фран. Особенно удачные вина из это-



го сорта (как моносортные, так и ассамбляжные) делают на юге, в Виллани. Примечательно, что этот регион «выстрелил» в постсоветский период значительно быстрее и громче, чем Токай. Многие эксперты называли Виллань венгерской Тосканой, ведь здесь начали делать одни из самых мощных и полнотелых красных вин из международных сортов.

Регион не перестает активно развиваться, гибко подстраиваясь под веяния моды. Продолжая продвигать Каберне Фран в виде престижного бренда Villányi Franc, местные виноделы не забывают о любителях более легких, повседневных красных вин. Так появилась категория «RedY», название которой обыгрывает англий-

ское слово «ready», красный цвет вина и поколение Y, выбранное в качестве целевой аудитории. Основу ассамбляжа вин «RedY» составляет Блауэр Португизер, известный в Венгрии как Кекопорто. Эти вина по закону должны быть закупорены винтовой пробкой – еще одно смелое, но весьма актуальное решение.

Любителям красных автохтонов можно порекомендовать редчайший Феке-те Ярдовань (Fekete Járdovány) от Аттилы Гере или Чоку (Csóka) от Вильяна (Vilyan). Эти сорта не встретишь не только в других странах, но и у других виноделов: они сохранились в виде отдельных крошечных виноградников. Выбор белых автохтонов куда больше: это и Эзерье (Ezerjő), и Арань Шарфеэр (Arany Sárféher), и Юфарк (Juhfark), и Кекньелю (Kéknyelű), и Рожаке (Rózsakő), и многие другие. Каждый из этих сортов позволяет делать вина высочайшего качества, а некоторые из них стали титульными сортами соответствующих апелласьонов.

Сегодня в Венгрии остается немало проблем. Из 22 винодельческих регионов многие до сих пор не успели оправиться от потрясений прошлого века. Примерно половина венгерского вина экспортируется наливом (в виде балка), без указания географического наименования. Средняя стоимость литра экспортируемого вина при этом составляет чуть больше евро за литр. Тем не менее интерес международных экспертов к этой стране постоянно растет, а иностранные инвесторы обращают внимание не только на Токай, но и на другие регионы. В качестве примера можно привести Тюзке (Tűzkő), проект маркизов Антинори в Тольне, регионе, расположенном в 150 км к югу от Будапешта.

Помимо проектов с иностранным капиталом, Венгрия может похвастаться своими виноделами-самородками мировой величины. В Токае это, безусловно, Иштван Сепши со своим сыном и Золтан Деметер, в Эгере – Тибор Гал (покинувший этот мир в 2005 году, однако его сын весьма достойно продолжает семейную традицию) и Нимрод

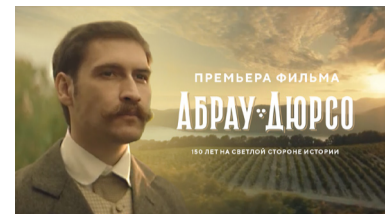


Ковач, в Шомло – Имре Дьердьковач, в Виллани – Чаба Малатинский, и это далеко не полный список.

Сейчас экономика России (да и всего мира) испытывает не лучшие времена. Объективно это не лучший период для возвращения венгерских вин на российский рынок. Однако у венгерских вин есть все, чтобы занять на этом рынке любые ниши, от нижних полок супермаркета до винных карт лучших ресторанов. Мешает лишь практически полное отсутствие маркетинговых усилий и доступной информации. Возможно, когда-нибудь ситуация изменится к лучшему, а к тому моменту Венгрия сможет удивить нас очередными винными сюрпризами.

Сергей Смолин

## НОВОСТИ



### К юбилею «Абрау-Дюрсо» представили премьеру фильма

Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» выпустил короткометражный документально-художественный фильм «Абрау-Дюрсо: 150 лет на светлой стороне истории», который представляет не только ключевые события жизни Абрау-Дюрсо, неразрывно связанные с историей России, но и рассказывает о силе земли, рождающей уникальный виноград, и, как говорит один из героев фильма, «людях, которые, как лозы, приросли к этим местам корнями и вместе пишут историю этой земли, переживают неудачи и радуются успехам».

Идея создать атмосферный исторический фильм, раскрывающий силу и магию «Абрау-Дюрсо», появилась пару лет назад, и юбилейный год компании стал прекрасным поводом реализовать замысел. Инициатором и идейным вдохновителем проекта выступил Борис Титов, а реализацию проекта осуществлял Фонд возрождения традиций виноделия «Наследие Абрау-Дюрсо». Работа над созданием картины началась еще в июне 2019 года, воплотить идею помогла команда FilmService – компания с 20-летним опытом в области видеопродакшена. Автором сценария стала одновременно и режиссер-постановщик фильма Мария Барсукова.

Фильм рассказывает о легендарном месте и о людях, сумевших создать уникальное производство и поддержать его, несмотря на все трудности разных исторических эпох. Документальная часть фильма создана на основе архивных материалов и отображает связь истории Абрау-Дюрсо с важнейшими событиями жизни страны. А элементы художественного повествования помогают погрузить зрителя в атмосферу места и передать эмоциональную окраску разных исторических периодов Винного дома.

Роли ключевых персонажей истории «Абрау-Дюрсо»: Виктора Дравиньи, Антона Фролова-Багреева, Эдуарда Веделя – исполнили российские актеры театра и кино. Наравне с приглашенными профессионалами в фильме снимаются нынешние владельцы компании отец и сын Борис и Павел Титовы, а также главный энолог «Абрау-Дюрсо» Жорж Бланк и старейшие виноделы легендарного предприятия – Георгий Непранов и Лидия Адигузелова.

«Для нас этот фильм – признание в любви делу, которым мы живем, людям и месту, которые вместе создают магию вина. Именно поэтому мы соединили документальный и художественный жанры – нам хотелось передать историю уникального винодельческого хозяйства через судьбы людей, посвятивших себя его созданию и сохранению, искренне любящих свое дело и знающих, как рождается вино», – комментирует директор проектов Фонда «Наследие Абрау-Дюрсо» Анна Левычкина.

## НОВОСТИ



п. Новый Свет  
г. Суздаль  
ДОМ ШАМПАНСКИХ ВИН  
«НОВЫЙ СВЕТ»

### «Новый Свет» возобновил туристический сезон

Дом шампанских вин «Новый Свет» после снятия ограничительных мер вновь открыл свои двери для винных туристов, которым готов представить весь свой экскурсионный потенциал. Тематика винных туров позволит удовлетворить самые разнообразные предпочтения гостей и продегустировать коллекционные, премиальные и миллезимные монсортовые вина.

Посетив «Исторический» тур, вы узнаете о жизни и деятельности Льва Голицына – основателя первого в России дома шампанских вин, его кропотливым трудом и об истории княжеской семьи. По желанию вы сможете продегустировать популярные марки шампанских и игристых вин. Винный тур «Брютеранский» создан для поклонников сухих вин. Эта экскурсия органично сочетает в себе знакомство с историей старинной винодельни и дегустацию образцов шампанского категории брют на нижнем ярусе уникального трехуровневого тоннеля.

Винный тур «Парадиз» проведет гостей по историческим объектам Дома шампанских вин «Новый Свет» и завершится дегустацией миллезимных шампанских и игристых вин из элитной линейки в штольне в рабочем кабинете Л.С. Голицына. Также для посещения открыт Музей виноградарства и виноделия имени Л.С. Голицына, расположенный в сохранившейся с XIX века семейной усадьбе князя, где он прожил более 35 лет. Посетители смогут самостоятельно осмотреть художественные ценности, семейные реликвии и предметы быта и прослушать лекцию «Историческое наследие». В атмосферном подвале Дома-музея проводится эксклюзивная «Новосветская симфония» – дегустация элитного шампанского при свечах, в сопровождении живой классической музыки.

В ближайшие дни также станут доступны еще несколько экскурсий. Винный тур «Голицынское наследие» обещает углубленный экскурс в историю, знакомство с технологией и посещение тоннельного комплекса с дегустацией эксклюзивных шампанских вин в знаменитом тоннеле, где проводились дегустации для императора Николая II и его свиты. В ходе блиц-экскурсии «Брызги шампанского» посетители смогут узнать о классической технологии бутылочной шампанзации и продегустировать вина в знаменитом «Яшмовом» зале. Кульминацией станет подача 3 коктейлей, созданных на основе шампанского «Новый Свет», и мастер-класс по их приготовлению с выдачей сертификата о прохождении «lite-course дегустатор».

Еще до того, как коронавирус перекрыл дорогу в Европу, часто приходилось слышать от людей фразу: «Я покупаю сыр, только когда выезжаю в Европу, тут хорошего сыра не найти». Давайте попробуем разобраться с тем, что купить в России, что было бы не хуже итальянского, французского или испанского сыра.

Во-первых, контрабандный сыр до сих пор можно достать, довольно много мест, где продают настоящий итальянский пармиджано реджано, французский рокфор и т. д. Покупая сыр в таких местах, вы должны понимать, что он, скорее всего, транспортировался с нарушением температурных норм, чтобы пройти границу. В интернете можно найти много новостей о том, что сыр на таможне перевозили среди яблок, или он был спрятан внутри автомобильных шин, или даже под угольным слоем в вагонах. Конечно, такой способ перевозки не может хорошо сказываться на качестве сыра, и зачастую в таких сырах видны дефекты, которые несложно заметить даже непрофессионалу. Такие сыры редко могут навредить здоровью, но на вкусовых качествах это может довольно сильно отразиться. Что же делать? Выбирать из того, что есть, и, уверен, выбор вас приятно удивит.

Швейцарские сыры не попали под продуктовое эмбарго, и это, конечно же, великие сыры с многовековой историей: грюйер, эменталь, тет де муан и еще много-много всего. Аргентина, Уругвай, Тунис, Бразилия – хоть и совсем не сырные страны, но их основной рынок сбыта – это США, поэтому качество этих сыров тоже на высоком уровне. Стоит присмотреться к выдержанным пармезанам и нежным и сливочным голубым сырам.

Российское сыроделие проделало огромный путь за 6 лет продуктового эмбарго и, можно сказать, почти с нуля выросло до очень и очень хорошего уровня. Главная проблема русского сыра сейчас не качество и органолептические составляющие сыров, а тотальное недоверие к российскому сыроделию. Этот скептицизм обоснован огромным количеством фальсификата и сырных продуктов, которые были совсем недавно на полках супермаркетов и которые уже довольно активно вытесняются качественными сырами.

### Почему так происходит?

1. Введение системы «Меркурий» для сыров. По ней можно отследить путь сыра от молока до конечного покупателя.

2. Запрет называть сыром продукты с растительными жирами (пальмовым маслом). Такие продукты называются

# КАКОЙ СЫР МОЖНО КУПИТЬ В РОССИИ?



сырным продуктом. А на любой сырной витрине теперь обязаны быть стикеры, указывающие, содержит ли данный продукт растительные жиры или нет: СЗМЖ (товары с заменителями молочных жиров) и БЗМЖ (товары без заменителей молочных жиров).

3. Покупатели все чаще задумываются о том, что они едят, и производители стараются следовать этому тренду.

Я перепробовал, наверное, почти все российские сыры и хотел выделить нескольких сыроваров, которые делают действительно классный продукт. Все это довольно небольшие сыроварни, делающие хорошие сыры на высоком европейском уровне. Я специально не упоминаю Олега Сироту, его сыры довольно раскручены, и о них знают все, даже те, кто не увлекается сыром.

1. Сыроварня «Альдини» из Московской области делает просто восхитительную горгонзолу. Ребята сосредоточились на сырах с голубой плесенью, и это уже достойно уважения. Большинство сыроваров выбирают путь «везде понемногу», делая сыры разных видов, таким образом на каждом их сыре часто видны «следы» всех остальных. Так, выдержанные сыры часто обрастают на корочке голубой или белой плесенью. Выжить сыровару только на одном виде сыра, к тому же малопопулярном, довольно сложно, но у «Альдини» это получилось, а сама горгонзола обрадует любителей одноименного итальянского шедевра.



2. Сыроварня Country kraft – частная сыроварня в Павлово-Посадском районе Московской области, которая начинала с производства пива, а далее ввела в ассортимент сыры во французском стиле, среди них лангр, банон, вашерен де шевр. Сыроварня специализируется на сырах, которые мы привыкли видеть, заходя в не-



большие лавочки Франции. Производить такие сыры в больших масштабах очень трудно из-за высокой сложности технологического процесса. Например, банон – это козий сыр, выдержанный в виноградных листьях. Благодаря такой обертке корочка приобретает легкий аромат травы, винограда и прелости.

Малиновый лангр – это сыр с небольшой впадиной сверху. Ранее в эту впадину французы наливали водку или шампанское, выпивали и одновременно закусывали корочкой сыра.

3. Частная сыроварня Рубцова с яркой красной упаковкой камамбера, которую сложно не заметить на прилавке. Этот сыр понравится любителям пахучих камамберов с яркими ароматами капусты, грибов и животины. Рекомендую брать эти сыры ближе к концу срока годности, т.к. камамбер – это живой продукт и в начале своего пути он зачастую довольно не творожистый, а уже через месяц становится пахучим и вязким.

4. Сыроварня «Ясно поле» в Ясногорском районе Тульской области. Это не просто сыроварня, а целый экопарк с услугами экотуризма, вклю-

чающими конюшни, пчеловодные фермы и многое другое. Среди сыров особенно выделяются трюфельные образцы, как козьи, так и коровьи. Трюфель импортируется из Франции, молоко – от собственных животных. В принципе, в России уже много кто делает трюфельные сыры, но у сыроварни «Ясно поле» они получаются, с одной стороны, очень насыщенные, а с другой – довольно нежные в аромате. То есть трюфель не забывает нос, а служит приятным дополнением ко вкусу сыра.

5. Сыроварня «По-Рижский фермер» в Новой Риге в Подмоскovie – это семейное производство Ларисы и Юрия, специализирующееся на двух видах сыра:

1. Халлуми – специальный сыр для жарки, который не плавится, а поджаривается при высоких температурах. Этот сыр называют белым мясом, и действительно, его можно нанизывать на шампуры и жарить, как шашлык. Очень рекомендую попробовать его вместе с канане с арбузом. Соленая и скрипучая структура сыра отлично сочетается с мягким и сочным арбузом.

2. Норвежский (брюност) – сыр необычного цвета родом из Норвегии, который сейчас делается в России. Для норвежцев брюност – как для нас масло, он есть везде и почти всегда в паре с хлебом. Я перепробовал много разных производителей этого сыра, но именно у сыроварни «По-Рижский фермер» самая нежная структура, с одной стороны, его можно мазать на хлеб, как оригинал из Норвегии, с другой стороны, в нем нет сахарных комочков, как у некоторых аналогов. По вкусу брюност сладко-соленый, хотя сахар при производстве не используется. Секрет этого сыра Юрий и Лариса очень тщательно скрывают, а сам этот сыр всегда вызывает вопросы и притягивает внимание. Если у вас все еще остался скептицизм к российским сырам, то вы рискуете пропустить много всего интересного. Российский сыр – это уже давно не только пошехонский, советский и плавленый сырок. Такими темпами, я думаю, примерно через 5-10 лет Россия будет сильной сырной страной, на уровне европейских сырных лидеров.

Александр Крупцов,  
сырный сомелье

«Никогда не возвращайся в прежние места», – предупредил поэт. Я не послушалась и вернулась. Il Greppo – это ведь совсем рядом с Монтальчино. Я бывала тут много лет назад, еще при жизни прежнего хозяина. В свои 85 лет Франко Бьонди-Санте был в отличной форме, элегантен, представитель, аристократически сдержан и все еще очень красив. «Раритет многолетней выдержки и неотразимого обаяния», записала я в своем блокноте. Это было долгое интервью, где говорил преимущественно он, а я лишь фиксировала каждое слово, а после шла в отель счастливая, сжимая в руках тетрадь, словно кулек с подарками после новогодней елки.

К старому дому, как и раньше, ведет длинная кипарисовая аллея. По стенам пятисотлетней виллы вьется девичий виноград, а в просторной будке шевелится белое пушистое облако – тосканская овчарка с большой добродушной мордой все еще ждет своего хозяина... Но Франко Бьонди-Санте уже никогда не потреплет за загривок своего любимца, не выведет из гаража антикварную «Мазератти», не спустится в подвал, где в строгом порядке лежат бутылки с Брунелло – тем самым вином, которое международная критика привыкла называть «итальянским Романе-Конти».

В нынешний приезд впервые вижу не замеченное в прошлый визит: фамильная часовня с отдельным входом. «Да, тут похоронены предки Бьонди-Санте, – подсказывают мне новые владельцы дома, – Клементе, Ферручио, Танкреди. Но Франко здесь нет. Он завещал похоронить себя в монастыре, неподалеку отсюда, в который много жертвовал, вплоть до своей смерти в 2013 году».

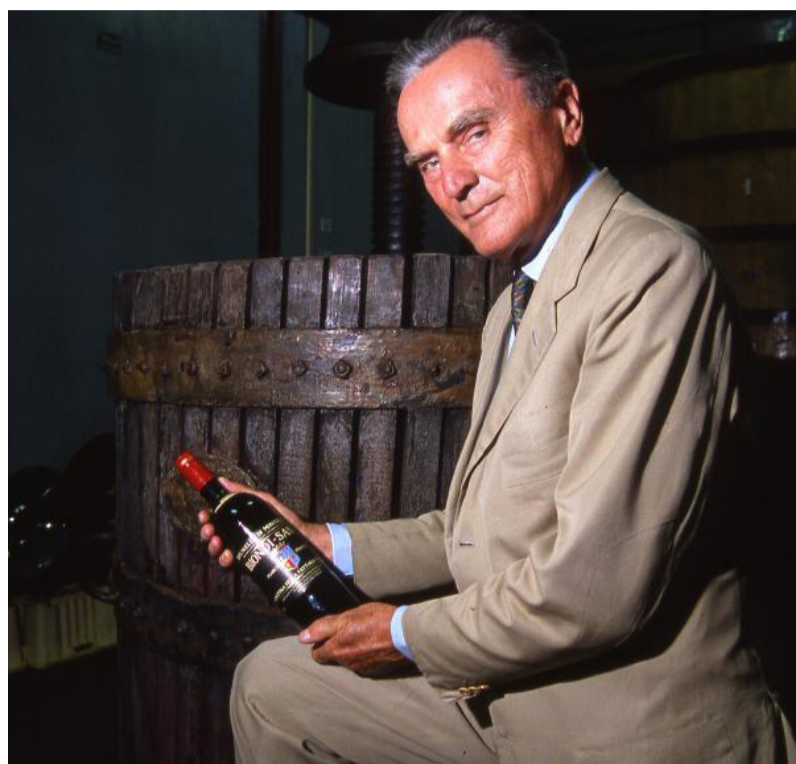
## Новая история

В 2017 году поместье после долгих переговоров выкупила французская семья Дескур, которая владеет успешными шампанскими брендами.



Сделка, заключенная группой EPI, не была простой: прежние владельцы пытались передать поместье в надежные руки в течение пятнадцати лет. Что-то не устраивало Франко, с чем-то не соглашались его совладельцы-партнеры, капризничала дочь, качал права сын. Казалось, этому не будет конца... А потом Франко умер. И одним прекрасным днем на сделку в вызывающе-желтом Humvee приехал преисполненный собственной значимости сын Якопо, оговорил право матери Марии-Фиоры жить в доме

# ТЕНЬ ФРАНКО



до конца своей жизни – и подписал купчую.

Внутри виллы все осталось по-прежнему: между бочек, у окна, стоит старый стол – это место Франко Бьонди-Санте называл своим бюро. На полке лежит его шляпа, стопка записных книжек, карандаши и ручки. На спинке стула висит его куртка. На мой вопрос, что же изменилось за три года в поместье, Джампьеро Бертолини, генеральный менеджер компании Biondi Santi, с тонкой улыбкой замечает: «Мы изучаем наследие». И тут же торопливо оговаривается: «У Франко было 40 урожаев, но у нас в запасе такого количества времени нет».

Изучать наследие для новых хозяев – это в первую очередь понять землю, которая производит чудо по имени Brunello из Il Greppo.

«Франко Бьонди-Санте верил, что это

на территории поместья три ямы, где начали отслеживать состав почв, формирование корней лоз. «Все, что мы видим над землей, – это 15% растения, все остальное находится в глубине», – говорит Федерико Ради.

## Время и воздух сделают свое дело

А на столе между тем приготовлены вина: Rosso di Montalcino 2016, Brunello di Montalcino 2011 и 2009, Riserva 2012 в магнуме, Brunello di Montalcino Riserva 1998 «La storica». Никаких декантеров нет: старый хозяин их не любил и считал, что бутылку с его вином нужно открыть за восемь часов до дегустации. А дальше время и воздух сделают свое дело. Этого правила придерживаются и нынешние хозяева. Как и Франко, Федерико Ради не говорит о свежести или фруктовости вина (эти модные штучки тут не в ходу), он предпочитает слово «кислотность». Когда речь заходит о минеральности, он достает из карманов несколько камушков, раскладывает план с участками виноградника и один за другим кладет их на бумагу. На каждый участок свой камень. Единственное изменение, случившееся в поместье с 2017 года, – это покупка земли. К 25 существующим гектарам добавили еще семь. И – да, розе в Il Greppo производить больше не будут. «Rosata di Toscana в течение 40 лет выпускалось для Марии-Фиоры, которая не любила красных вин, – поясняет Джампьеро Бертолини. – С уходом Франко необходимость в этой категории отпала».

## «Я верю в магию цифр!»

Последний урожай, произведенный владельцем Il Greppo, – 2012. Он бутылкован в магнумы со специальным посвящением Франко. 500 полторалитровых бутылок вин Riserva поступят на рынок, как и было предписано старым хозяином, после шести лет выдержки, стало быть – в 2020 году. Это только что разлитое по бутылкам вино с ароматами вишни, граната, белого перца, средиземноморских трав, еще очень молодо, слишком зажато. Но его яркая кислотность и удиви-

тельная свежесть очевидны: именно эти качества делают вино Brunello из Il Greppo особенными. Мне снова слышится голос Франко: «Я верю в магию цифр: я люблю цифру пять и не люблю цифру два. Вот почему у меня нет вина моего 1922 года рождения. Два – это очень плохо. Пять – очень хорошо». Но, видимо, для этого года мастер сделал исключение: ведь решение выпустить в 2012 году Брунелло категории Riserva принимал он сам.

Самый старый из предложенных на дегустацию винтажей – Brunello di Montalcino Riserva 1998 «La storica». Сам Франко Бьонди-Санте называл лучшим для своих вин предыдущий, 1997 год. Однако и это вино с его отполированными временем филигранными танинами, шоколадными и табачными нотами, растворенными в ароматах вишни, и по прошествии стольких лет смотрится весьма достойно. Менее мощное, чем выпущенное в мифический 1997-й, но сохранившее стиль конца 90-х, это вино безошибочно указывает на время своего производства. «Я убежден, что самое главное в великом вине – это то, что вы можете сразу же идентифицировать его винтаж», – говорил мне Франко.



## Феномен Greppo

Но сейчас напротив меня сидит не он, а Джампьеро Бертолини, и он тоже не в силах сдержать эмоции: «Мы и сами не думали, что этот урожай так хорошо эволюционирует, сомневались до самого конца. А вот теперь я пью с вами и вижу, что вино восхитительно. Это и есть феномен Greppo».

Можно ли строгим французским картезианским подходом объяснить то чудо, которым для Франко было его поместье? Измерить линейкой неуловимое дыхание шедевра, который он интуитивно чувствовал и безошибочно создавал на протяжении всей своей жизни?

Джампьеро Бертолини считает, что – да: «Франко, а до него прочие Бьонди-Санте занимались серьезными исследованиями. Клементе работал над селекцией Sangiovese Grosso; Ферручио соединил старые, отцовские лозы с молодыми, укрепив клон и сделав его устойчивым к филлоксеру; Танкреди произвел на свет те вина Брунелло, которые мы знаем сейчас, и познакомил с ними весь мир. И все это значит, что именно последовательные действия, а не случайные попытки и пробы наугад создали в итоге

Brunello di Montalcino из Греппо, то самое «вино для героев и миллионеров», как описал его Хью Джонсон». За этим же длинным деревянным столом, который в былые времена использовался для наклейки этикеток вручную и за которым мы пробуем старые винтажи, скоро соберется «консилиум». На виллу приедет и внук Франко – молодой, рослый и красивый Танкреди, ставший посланником бренда (еще ребенком он пробовал эти вина из ложечки, сидя на коленях у матери). Впереди – знаменитая операция, которой так прославилось поместье: перекупорка очередного винтажа Brunello Riserva. На очереди 1995 год: великий винтаж с капсулой с золотым ободком, который так ценил Франко, будет долит винами того же года.

## «Долив продлевает жизнь вина!»

Долив – старая традиция поместья Biondi Santi, она производится в погребе Il Greppo каждые 10-15 лет. Первые доливы старых винтажей, включая 1891-й, стартовали в 1927 году. В 1970 году состоялась знаменитая перекупорка, когда доливался легендарный 1888 год. А последняя

произошла в 2004 году – тогда доливали вина 1955 года, и коллекционеры со всей Италии прислали для этой операции почти 700 бутылок.

«Долив старых винтажей продлевает жизнь вина, – говорил Франко. – Если кто-то владеет очень дорогой бутылкой, ее нельзя хранить бесконечно – ее надо доливать или пить. Если мы видим, что вина пребывают в хорошем состоянии, мы доливаем их тем же винтажом из бутылок, хранящихся в поместье. Меняем пробку, закрываем новой капсулой. Вина в плохом состоянии закрываем пробкой без названия и оставляем без капсулы». Добавлю, что все свои винтажи Франко Бьонди-Санте знал наизусть, безошибочно определял фальшивку, с какой бы части света она ни прибыла. Выдергивал ее из шеренги бутылок, подобно тому, как доставал любую бутылку из ряда хранящихся в погребе: потянув за горлышко из середины ряда так, что порядок не повреждался и стена оставалась монолитной. Долив и предшествующая ему дегустация станут настоящей проверкой на профессионализм для всей команды. Справится ли она с этой задачей, не подведет ли ее чутье и вкус – мы узнаем совсем скоро.

## СОБЫТИЯ

## КАК РОЖДАЮТСЯ ЗВЕЗДНЫЕ ВИНА?



## Выставку «Напитки – 2020» проведут в августе

19-21 августа в Сочи, в выставочном центре Гранд отеля «Жемчужина», планируется проведение XXIV Международной выставки «Напитки – 2020».

Мероприятие будет организовано в партнерстве с Международным дегустационным конкурсом ликеро-водочных изделий, вин и коньяков, проводимым ВНИИ пищевой биотехнологии (Москва). Выставка проходит при поддержке администрации Сочи, а также торгово-промышленных палат Краснодарского края и Сочи.

По словам организаторов, это единственное в России узкоспециализированное конгрессно-выставочное мероприятие, полностью посвященное индустрии напитков всех категорий. В числе участников – крупнейшие производители и компании-поставщики из всех регионов России, стран СНГ и дальнего зарубежья. В ходе выставки специалисты смогут не только ознакомиться с новейшими технологиями, связанными с производством, розливом, упаковкой и дистрибуцией самых разнообразных напитков, включая сырье и добавки, а также с ключевыми направлениями в логистике и утилизации твердого остатка, но и приобрести оборудование и сырье для модернизации производства. В рамках выставки «Напитки – 2020» также планируется проведение конгресса производителей напитков с участием авторитетных специалистов отрасли. В рамках этого мероприятия пройдут семинары, презентации, а также заседания круглых столов по вопросам правового регулирования и маркетинга.

Подробнее о Международной выставке «Напитки – 2020»:

[www.soud.ru](http://www.soud.ru)

В жизни редко кто-то из нас работает по профессии, еще реже – занимается тем, о чем мечтал в детстве. Но кем бы мы ни работали и что бы ни делали, душа требует реализации своих порывов и рано или поздно мы вспоминаем свои мечты или осознаем их и начинаем воплощать. О том, как звезды воплощают свои мечты, о виноделии и о том, как можно отведать звездные мечты на вкус, вам расскажет газета Wine Weekly.

MIRAVAL –  
РОЗОВАЯ МЕЧТА  
ЧЕТЫ  
ДЖОЛИ-ПИТТ

«Хочется делать такое вино, которым мы могли бы гордиться, а все люди – наслаждаться!» – сказал в интервью Wine Spectator голливудский актер Бред Питт. И ему это удалось совместно с экс-супругой Анджелиной Джоли и не менее знаменитым виноделом Марком Перреном. Вино звездной четы Chateau Miraval Rosé сразу же вошло в топ-100 самого престижного мирового винного рейтинга Wine Spectator, получив от судей на слепой дегустации 90 баллов из 100. Первая партия вина (6000 бутылок) была продана всего за 5 часов. Но останавливаться на достигнутом звезды не собираются, даже после развода актеры продолжают работать вместе над вином, а плоды их усилий легко может оценить каждый, ведь Chateau Miraval Rosé доступно во многих онлайн-магазинах России по не самой заоблачной цене 1700-1900 руб.

## ВИНО ОТ ЗОРРО

Знаменитый кабальеро Антонио Бандерас стал виноделом и совладельцем винодельни Anta Bodegas в 2009

СЛАВНОЕ ВИНО  
ОТ СЛАВЫ

Слава великих виноделов не дает спать спокойно не только голливудским селебретис, российские звезды не отстают. Так, мечта о собственном вине бередила душу и знаменитой певицы Славы. Пользуясь примером заграничных коллег, первым шагом в ее осуществлении стал поиск достойных партнеров, и звезда нашла их в Villa Krim. Многолетний опыт виноделов бренда и уникальные крымские терруары помогли в полной мере осуществить все задуманное и создать Славное вино, купаж которого отражает яркий и неповторимый характер Славы. «Выбирая виноделов, с которыми я могла бы осуществить свою мечту, я искала людей, вдохновленных и поглощенных своим делом, для которых это было бы не просто работой. Вместе с тем я надеялась найти опытных людей, которые

знают, как создать поистине особое и качественное вино, – и то и другое я нашла в Villa Krim. Многочисленные медали, завоеванные этими винами на международных конкурсах, – лучшее свидетельство опыта, ну а то, как эти люди относятся к своему делу, с каким восторгом и любовью говорят о своих виноградниках и напитках, окончательно убедило меня, что лучших партнеров мне не найти. Я мечтала, чтобы мое вино было достойным и вместе с тем доступно абсолютно любому человеку, благодаря Villa Krim это стало возможным», – говорит певица. Первая партия Славного вина разлетелась молниеносно и в основном среди звездных друзей певицы. Но, вполне возможно, учитывая успех позиции, Слава и Villa Krim продолжают сотрудничество. В любом случае в арсенале бренда много других достойных позиций и дефицита в них нет, продегустировать можно уже сейчас.

Марина Казанцева

## Выставочная компания «СОУД»

приглашает Вас принять участие или посетить

19-21  
августа, 2020

## XXIV международную выставку

## «НАПИТКИ»

г. Сочи, Гранд Отель  
«Жемчужина»

- Международный дегустационный конкурс ликеро-водочных 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](mailto:lena@soud.ru), [soud.ru](http://soud.ru)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ