

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 1(66)
Январь-Февраль 2023

НОВОСТИ



Какую программу представят на выставке Vinorus-2023?

18-20 апреля 2023 года в Краснодаре, в ВКК «Экспоград Юг», будет проходить выставка вин, алкогольных напитков и материалов для виноградарства Vinorus-2023.

Выставка ежегодно собирает производителей винодельческой продукции из разных регионов России. В 2022 году в экспозиции принимали участие предприятия из Краснодарского края, Крыма, Северо-Кавказских республик и других регионов страны.

Посетители Vinorus – это профессиональная аудитория, включающая в себя представителей торговых сетей, HoReCa, управляющих и технологов винных предприятий, виноградарей, сомелье, кавистов и бар-менеджеров. В 2022 году выставку посетили более 2100 специалистов. Также продукцию участников оценили посетители выставок InterFood Krasnodar и FoodTech Krasnodar, которые ежегодно проводятся совместно с Vinorus.

В 2023 году традиционные тематические разделы выставки, включающие винодельческую и алкогольную продукцию, винные аксессуары, материалы для виноградарства, дополнит экспозиция производителей сидра.

(Продолжение на стр. 3)

ДМИТРИЙ БЫЛИНО: «ЧЕРЕЗ 5 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВО КОНЬЯКА В РОССИИ ВЫЙДЕТ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ»

Глава Союза производителей коньяка, спирта и алкогольной продукции (Союзконьяк САП) Дмитрий Былино считает, что принятие нового ГОСТа по идентификации винодельческой продукции, который будет введен в действие в 2024 году, станет огромным шагом вперед для всей отрасли и позволит ввести для российских коньяков единый стандарт качества.

– Дмитрий Алексеевич, каких достижений удалось добиться за время Вашей работы?

– Союзконьяк был основан ведущими производителями коньячной продукции России. В 2022 году организация расширила свои полномочия и сменила название на «Союз производителей коньяка, спирта и алкогольной продукции» – Союзконьяк САП. Поскольку проблемы у всех производителей алкоголя схожи, а мы находимся на острие решений, то количество членов союза практически удвоилось, а сфера деятельности существенно увеличилась. Союзконьяк САП всегда стремился обеспечить подлинность и качество коньячной продукции на полках российских магазинов. Сегодня покупатель может проверить, является ли данная бутылка легальной или нет. А вот то, что налито в бутылку, проверить не может ни ритейлер, ни покупатель.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



«Продэкспо» отметит 30-летний юбилей

С 6 по 10 февраля в Москве, в «ЭКСПОЦЕНТРЕ» на Красной Пресне, пройдет одно из крупнейших ежегодных событий в сфере продовольствия и напитков – международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2023».

В 2023 году «Продэкспо» отмечает 30 лет. За годы проведения выставка по количеству экспонентов выросла более чем в четыре раза, а экспозиционные площади – в пять раз. Сегодня выставка входит в десятку крупнейших мировых B2B-проектов продовольственной тематики. Экспозиция «Продэкспо-2023» ожидается масштабной и представительной. По оценкам организаторов, в ней примут участие более 2000 производителей и поставщиков продуктов питания и напитков из 70 стран мира. Кроме того, на выставке будет представлена продукция 1500 российских компаний, а также 47 региональных коллективных экспозиций.

В их числе – все категории продуктов питания и напитков: от базовых продуктов и напитков на каждый день до изысканных деликатесов, а также органическое, спортивное, функциональное питание и питание для здорового образа жизни, халяль, кошер, экзотические продукты.

(Продолжение на стр. 2)

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИХ СОМЕЛЬЕ



Подведены итоги 2-го «Санкт-Петербургского кубка сомелье», который 28-29 января проходил в отеле «Санкт-Петербург».

Он стал заключительным отборочным туром Российского конкурса сомелье 2023, который состоится в марте 2023 года в Москве.

Победителем петербургского конкурса стал Леонид Кирсанов (ресторан La Vue). 2-е место занял Алексей Баранок (компания Fort), а 3-е – Вероника Вильчик (рестораны Birch и Osteria Betulla). В десятку лучших сомелье Санкт-Петербурга также вошли: Анастасия Балашова (компания MBG), Сергей Герасимов (винотека «Репинский»), Антон Евдокименко (винное пространство Wine&Dine), Александр Кучеров (ресторан Lou Lou), Сергей Лукинов (рестораны Inner и Futurist), Инесса Новичихина (компания Simple) и Регина Халикова (компания LUDING).

Согласно регламенту соревнований, 10 лучших участников по итогам этого

турнира примут участие в Российском конкурсе сомелье, который состоится в Москве в марте 2023 года.

Первый розыгрыш «Петербургского кубка сомелье» проходил 5-6 февраля 2022 года в Санкт-Петербурге, в отеле «Астория». В этом соревновании приняли участие более 30 конкурсантов из Северной столицы. В итоге победу одержала Марина Тонкова. Второе место заняла Кристина Веселова, а третьей стала Вероника Смирнова.

В 2022 году уже состоялись 3 отборочных этапа Российского конкурса сомелье 2023. 26-27 ноября в Сочи, в PULLMAN&MERCURE SOCHI CENTRE, проходил 2-й конкурс «Южный кубок сомелье», в котором приняли участие 19 конкурсантов из 8 городов России. В результате 2-дневных соревно-

ваний победителем «Южного кубка сомелье» стал Александр Герфорт (винотека «Wine Store») из Тулы. На втором месте Кирилл Чернов (Wine State) из Воронежа, а третьим стал Анатолий Лобачев (Mriya Resort&Spa) из Ялты.

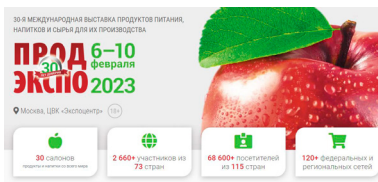
22-23 октября 2022 года в Москве, в отеле «Балчуг Kempinski», проходил 6-й конкурс «Московский кубок сомелье» (МКС), организованный Российской ассоциацией сомелье (РАС). В итоге лучшим сомелье Москвы завоевала Евгения Назимова (ресторан Maya). Второе место у Олеси Александровой из компании MBG-Wine, а третьим стал Алексей Гайворонский из WineState.

Месяцем ранее, 24-25 сентября 2022 года, в Екатеринбурге, в отеле «Онегин», состоялся 2-й конкурс «Ураль-

ский кубок сомелье», организованный Российской ассоциацией сомелье (РАС). По итогам двухдневных соревнований, победителем конкурса стал Тлеган Омаров из Тюмени. Второе место завоевал Максим Гребеник из Екатеринбурга, а третье досталось Ярославу Гурьеву из Иркутска. Напомним, что начиная с 2021 года Российская ассоциация сомелье (РАС) ввела новую расширенную систему регионального отбора участников конкурса. Для этого были созданы 4 дивизиона: Уральский (со штаб-квартирой в Екатеринбурге), Южный (со штаб-квартирой в Сочи), а также Москва и Санкт-Петербург. 10 лучших участников из каждого дивизиона, по итогам конкурса, получают право побороться за звание «Лучшего сомелье России-2022».

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



«Продэкспо» отметит 30-летний юбилей

Вместе с тем ожидается, что выставку посетят более 340 закупщиков из 140 федеральных и региональных розничных сетей, интернет-магазинов, маркетплейсов и крупных оптовых компаний.

За 5 дней работы участники «Продэкспо-2023» смогут ознакомиться с широким ассортиментом продуктов питания и напитков отечественного и зарубежного производства, сравнить условия сотрудничества потенциальных поставщиков, выстроить оптимальные логистические цепочки для поставок, а также найти новых поставщиков продуктов питания и напитков.

Несмотря на объективно сложную экономико-политическую ситуацию в мире, выставка «Продэкспо-2023» собрала представительный состав участников, получилась масштабной и интересной.

В этом году под выставку заняты все павильоны «Экспоцентра» и временно возведенный павильон «Центральный» общей площадью около 100 000 кв. м.

Кроме того, в рамках выставки состоится подведение итогов 6-го Международного дегустационного конкурса «Винный гид «Продэкспо-2023». В 2023 году в рамках конкурса расширилась «крепкая категория» и была введена специальная номинация Spirits Selection («Крепкий выбор»).

Получить билет на выставку Вы сможете здесь:

<https://www.prod-expo.ru/ru/visitors/ticket/?step=step1>

Подробная информация на сайте:

<https://www.prod-expo.ru/>

ДМИТРИЙ БЫЛИНО: «ЧЕРЕЗ 5 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВО КОНЬЯКА В РОССИИ ВЫЙДЕТ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ»



В 2022 году мы подписали соглашение с Минсельхозом, который наделен всеми полномочиями, касающимися регулирования винодельческого рынка согласно Федеральному закону «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» от 18 декабря 2019 года № 468. Для коньячной отрасли важное положение

закона – через пять лет мы должны будем иметь на полках коньяк России, который произведен предприятиями полного цикла полностью из отечественного сырья. Все остальное, произведенное в России, считается коньяком уже не будет. Импортный дистиллят должен перейти в производство бренди. И тогда потребитель

сможет быть уверен в том, что весь путь товара, весь цикл производства – от виноградника до поступления продукции в магазин – проведен на территории России. Минсельхоз готовит соответствующие правила и отслеживает текущую ситуацию.

Сейчас необходимо разработать новый нормативный регламент всей коньячной отрасли. основополагающие ГОСТы винодельческой отрасли РФ пока не гармонизированы с 468-м законом, кроме того, технический регламент Таможенного союза «О безопасности алкогольной продукции» этому закону противоречит. До введения в действие этого регламента в 2024 году необходимо все нормативные документы привести в соответствие с законодательством, поэтому Союзконьяк САП сейчас активно работает именно в рамках технической стандартизации.

Годом ранее мы разработали новый ГОСТ, позволяющий международно признанными методами идентифицировать компоненты винодельческой продукции – то есть понять, является ли коньяк продуктом, произведенным из винограда и прошедшим все необходимые этапы производства. Он уже принят и вводится в действие с 2024 года, что станет огромным шагом вперед для всей отрасли. Производители и контролирующие органы смогут опираться на единый стандарт, который позволит четко определить, что такое хорошо, а что – плохо. Над стандартом работал экспертный совет нашей организации, в который вошли специалисты из всех ведущих профильных российских научно-исследовательских институтов, посвятившие изучению разнообразных аспектов виноградарства, виноделия и коньячной продукции всю свою жизнь. Это мощный научный потенциал для создания единых нормативов отрасли.

– Что сегодня представляет собой российский рынок коньяка и бренди? Какую долю на нем занимают

российские, а какую зарубежные производители?

– Российский рынок коньяка и бренди в 2022 году значительно изменился. Итоги года сможем подвести позже, когда пройдет самый емкий по закупкам и продажам сезон. Но уже сейчас можем сказать, что доля российского коньяка на полке выросла. Так, по данным Росстата, рост производства коньяков на российских предприятиях за первые 10 месяцев года составил 15% по отношению к тому же периоду 2021 года, а бренди – 53%. Доля зарубежных производителей коньяка и бренди на полке уменьшилась по объему, но кардинально изменилась по странам-поставщикам. С уходом западных брендов на их место массово вошли новые производители и бренды стран ЕАЭС и ближнего зарубежья. Коньяки и бренди из дальнего зарубежья, будучи более дорогими, никогда не занимали лидирующих позиций на нашем рынке, их потребители – совсем маленькая «прослойка». А вот импорт коньяков из стран ближнего зарубежья с каждым годом растет, хотя их объемы не сопоставимы с российским производством. Продукция из таких исторически коньячных регионов, как Грузия и Армения – стран с давней коньячной историей, замещает поступление коньяков западных производителей.

Сильно растет объем рынка бренди, если раньше этот напиток воспринимался потребителями как какой-то некачественный заменитель коньяка, то сейчас их позиция меняется, в связи с высокой ценой коньяков потребитель все чаще обращает внимание на бренди. Это, по сути, такой же продукт, натуральный, только менее выдержанный и более доступный по цене.

– Как менялись доли рынка между российскими и зарубежными производителями в течение последних 10-12 лет и чем были обусловлены эти изменения?

В РОССИИ ПРЕДСТАВЛЯТ ВИНТАЖНЫЙ АРМАНЬЯК



В феврале 2023 года компания «Центробалт» начинает поставлять на российский рынок Арманьяк премиум-класса Baron de Sigognac, производимый компанией Domaine de Bordeneuve, которая специализируется на производстве и выдержке редких спиртов, главным образом из областей Арманьяк, Коньяк и Кальвадос.

Domaine de Bordeneuve – это семейный бизнес, принадлежащий династии Гуаш. Виноградники расположены в Bas-Armagnac. Винокурня использует традиционные методы производства, проверенные временем и опытом предшествующих поколений. Осознанный выбор качества контролируется на каждом этапе: устойчивая культура виноградарства,

уважение к почве и лозе, естественное брожение на тонком осадке и медленная дистилляция в медных аламбиках. Для его производства используется виноград сортов Бако и Уни Блан, а выдержка происходит в бочках из гасконского дуба. Баррики размещаются в старинном погребе, одна часть которого была построена в XIII веке, а вторая – в XVIII.

Своим названием бренд обязан старинной легенде, согласно которой барон де Сигоньяк, некогда проживавший в Арманьяке, заменил в своих погребах все традиционные часы. Циферблат новых часов имел десять делений вместо двенадцати. Секунды стали годами, минутная стрелка двигалась лишь раз в десятилетие, а часовая отсчитывала века. Барон определил две важнейшие составляющие старения: время и терпение. Кроме

того, он тщательно разделил урожай в разных бочках и стал первым, кто продал свои продукты как настоящий винтажный Арманьяк. Сегодня компания Domaine de Bordeneuve славится, прежде всего, превосходным качеством своей продукции, а также исключительно большой коллекцией Арманьяка, берущей свое начало с 1893 года. В ней можно найти базовые позиции: VS, VSOP, XO, Napoleon, 10 лет, 20 лет, 25 лет, 50 лет, 60 лет. Кроме этого, широчайшую коллекцию винтажей с 1962 по 1993 год включительно, а также винтажи 1998, 2000 и 2003 года.

Подробную информацию Вы сможете найти на сайте компании «Центробалт»:

www.centrobalt.spb.ru

или в Телеграм:

t.me/centrobaltspb

– Если объединить продаваемые на рынке коньяки и бренди, то 65% из них – это российский коньяк, около 28% – продукция ближнего зарубежья. Все остальное, совсем небольшой объем, – является импортом из дальнего зарубежья. В российскую долю до недавнего времени попадал коньяк, который произведен в России из зарубежного сырья, включая французское. Но с марта прошлого года поставки дистиллята из Франции практически прекращены. Поэтому все, что сегодня производится в России, сделано либо из отечественного дистиллята, либо завезенного в основном из стран СНГ.

– Еще четыре года назад в России было недостаточно сырьевой базы, чтобы обеспечить себя собственными виноматериалами. А как обстоят дела с коньячными дистиллятами для отечественных производителей?

– Увы, российских производителей качественного коньячного дистиллята очень мало, пальцев одной руки хватит, чтобы их посчитать. Основная проблема здесь – отсутствие винограда. Виноделие в стране развивается очень активно, но производители вина диктуют здесь свои правила и практически весь выращиваемый в России виноград пускают под производство вин. У нас есть два предприятия полного цикла производства коньяка, которые закупают виноград и производят дистиллят для себя, но они его не продают. Мы видим, какие усилия предпринимает в этом направлении государство, ведь для развития виноградарства это актуальный вопрос.

– И как удается решать эту проблему? Недостаток сырья может привести к дефициту российских коньяков и бренди, ведь если продолжать закупки импортных коньячных дистиллятов, то продукция теперь не будет являться коньяком?

– 468-ФЗ прекращает практику использования импортных коньячных дистиллятов для производства российского коньяка, но, понимая проблемы с сырьем, законодатели дали отрасли 7-летний переходный период, в пределах которого российские производители коньяков должны провести импортозамещение сырья, найти российских поставщиков дистиллятов, а также принять участие в государственной программе развития виноградарства. В оставшиеся пять переходных лет виноделы могут использовать импортный коньячный дистиллят из Армении, Грузии и Узбекистана плюс немного из Казахстана. Производители из этих стран подтвердили, что их годового



выпуска дистиллята недостаточно для покрытия потребности России. Пока она удовлетворяется за счет накопленных запасов, но скоро сырье закончится.

– Вы упомянули, что продукция не из российских коньячных спиртов и виноматериалов не будет называться коньяком. А как будут именоваться натуральные коньяки из французской провинции Коньяк? Неужели не коньяками? Не запутает ли это нашего потребителя?

– Натуральные коньяки из французской провинции Коньяк можно продавать с названием «коньяк» – 468-й закон никому не закрывает путь на прилавки. У сертифицированной импортной продукции высокие стандарты качества, виноград выращивается

в провинции Коньяк, там же выдерживаются дистилляты и проводится розлив. По аналогии российский коньяк должен быть произведен на отечественном предприятии полного цикла, он обязан быть качественным продуктом, путь которого полностью прослежен от российской виноградной лозы до бутылки.

– В ближайшее время должны разработать специальную эмблему «Коньяк России». Есть ли какие-то подвижки в этом вопросе? Когда могут появиться такие знаки?

– Созданием эмблемы занимается Ассоциация ФСРО виноградарей и виноделов России. В конце прошлого года эмблемы для вина России и коньяка России были утверждены. Потребители, знакомые с историей

коньяка, знают, что сегодня у нас лишь два предприятия полного цикла соответствуют требованиям, о которых мы говорили, достойные эмблемы «Коньяк России».

– Правительство предусмотрело различные программы для увеличения производства вина и виноматериалов. Одна из них поощряет тех, кто увеличивает посадки виноградников. Существуют ли какие-то гранты для производителей коньяка?

– Коньячные производители, заботящиеся о качестве своей продукции, оценивающие перспективы, ищут площади для посадки винограда. Государство субсидирует такие посадки. Если у тебя есть земля и ты готов посадить саженцы, государство компенсирует до 90% расходов. Это весьма достойная программа, такого нет даже в Грузии.

Еще одна существенная мера поддержки – вычет по акцизу для производителя коньяка полного цикла. К сожалению, воспользоваться этим вычетом производители коньяков, в отличие от производителей вина, могут не ранее чем через 3 года после закладки дистиллята.

– Многие виноделы сетуют, что они могли бы часть виноматериала пускать на дистилляты, но мешают сложности с законодательством. Если бы им облегчили выпуск дистиллята, это помогло бы насытить рынок отечественными коньячными дистиллятами?

– Сегодня гораздо выгоднее производить вино. Чтобы поставить на производстве дистилляцию, как говорят виноделы – перекурку, получить молодой коньячный дистиллят и заложить его на выдержку, да еще закупить французские бочки, нужен капитал. Если хозяйство не занимается этой темой профильно, то и экономического смысла в этом для себя не находит. До недавнего времени для экономии коньячный дистиллят в нашей стране делали по так называемым ускоренным методикам, получая за полгода «семилетний» дистиллят. Но ведь то, что будет произведено из такого дистиллята, – это бренди, и 7-летним коньяком такой продукт точно не является. Небольшие хозяйства подобная технология привлекает, но она противоречит закону.

– В сентябре этого года Союзконьяк САП провел исследование качества алкогольной и спиртосодержащей продукции. И каковы результаты?

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

Какую программу представят на выставке Vinorus-2023?

Неизменной и важной частью Vinorus уже более 20 лет является дегустационный конкурс «Южная Россия». В программе конкурса 2023 года – образцы тихих и игристых вин, коньяков и других алкогольных напитков от российских производителей, число которых растет ежегодно.

В 2023 году в рамках выставки будет действовать спецэкспозиция сидра.

Экспозиция выставки разделена на 3 направления:

- Винодельческая и алкогольная продукция
- Винные аксессуары
- Материалы и технологии для виноградарства

Одновременно с Vinorus проходят:

- Выставка продуктов питания и напитков InterFood Krasnodar
- Выставка продуктов питания и напитков от кубанских производителей «Кубаньпродэкспо»
- Выставка оборудования, материалов и ингредиентов для производства продуктов питания и напитков FoodTech Krasnodar

Посетители имеют возможность за короткий срок получить исчерпывающую информацию о российском винном рынке, ознакомиться с новинками и хитами продаж нескольких десятков производителей вина и другого алкоголя, увидеть последние технологические решения для виноделия.

Выставку Vinorus сопровождает отраслевая деловая программа – public talk с признанными экспертами вина, тематические презентации, лекции и семинары. В рамках выставки проходит дегустационный конкурс «Южная Россия».

Чтобы посетить выставку и все мероприятия бесплатно, оформите билет по промокоду VINORUS09 на сайте:

https://www.vinorus.ru/ru-RU/visitors/e-ticket.aspx?utm_source=wineweek&utm_medium=media&utm_campaign=barter&promo=VINORUS09



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



www.pozis.ru



POZIS

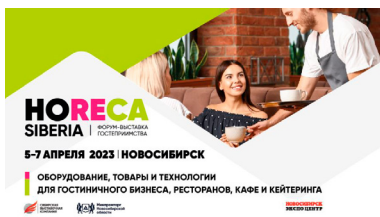
Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК

Категорийный менеджер
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31
wine@pozis.ru

НОВОСТИ



В Новосибирске откроется HoReCa Siberia-2023

С 5 по 7 апреля 2023 года в Новосибирске, в МВК «Новосибирск Экспоцентр», состоится выставка оборудования, товаров, технологий и услуг для гостиничного бизнеса, ресторанов, кафе и кейтеринга HoReCa Siberia – 2023.

Ожидается, что за три дня работы выставки ее посетят более 10 000 гостей, в числе которых инвесторы, владельцы и управляющие отелей, ресторанов, кафе; менеджеры и специалисты предприятий индустрии гостеприимства; представители торговых компаний; шеф-повара из регионов Сибири и Дальнего Востока. Организатором этой выставки является ООО «Сибирская выставочная компания».

HoReCa Siberia – это центр притяжения гастрономического и туристического бизнесов, а также место встречи профессионалов индустрии гостеприимства Сибири и Дальнего Востока. Данная площадка станет местом для обмена идеями, опытом, знаниями и повышения профессиональных компетенций. Участников выставки ждут выступления экспертов, мастер-классы от профессионалов и дегустации от ведущих мастеров/специалистов отрасли.

Стоит отметить, что выставка HoReCa Siberia охватывает обширный рынок и большое число компаний: за Уралом работает более 15 000 ресторанов, кафе и баров; свыше 5 500 гостиниц, отелей, санаториев и баз отдыха.

Подать заявку на участие в выставке HoReCa Siberia-2023 Вы сможете на сайте:

<https://horecasib.ru/uchastnikam/>

ДМИТРИЙ БЫЛИНО: «ЧЕРЕЗ 5 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВО КОНЬЯКА В РОССИИ ВЫЙДЕТ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ»



(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)

– Первый этап этих исследований касался алкогольной плодовой продукции, ранее известной потребителю как фруктовые вина. Исследования проводились по уникальной методике, разработанной одним из ведущих винодельческих институтов России.

Мы исследовали 15 образцов фруктовых вин практически от всех российских производителей. Из них лишь четыре образца полностью соответствовали критериям качества, а 11 не прошли испытание. В них обнаружили массу нарушений, как по технологии производства, так и по составу продукта. Такая продукция не должна стоять на полке наших магазинов. На данный момент мы перешли к исследованию коньяков и бренди, и в ближайшее время должны выяснить, что за продукция представлена в наших магазинах.

– Как Вы оцениваете качество коньяков и бренди, которые сегодня производятся в России?

– Пока могу опереться на исследование коньяков, проведенное несколько лет назад. Тогда 40% продаваемой продукции были признаны не соответствующими критериям качества.

То есть, по сути, вместо дистиллята виноградного происхождения там содержался обычный «белый» зерновой спирт с добавками.

– В конце 90-х – начале 2000-х годов чуть ли не каждая вторая проданная бутылка коньяка была фальсифицированной. Встречается ли фальсификат в наши дни?

– Тогда, наверное, каждые полторы бутылки из двух являлись подделкой, люди даже травились. Фальсификат встречается до сих пор, однако сейчас вся продаваемая в рознице продукция безопасна. Основной же проблемой тогда была неуплата налогов, акцизов. Сегодня она государством решена: ты не сможешь в «белой» рознице продать бутылку, за которую не уплачен акциз. Но проблема фальсификата переместилась в сторону содержимого этой бутылки. Сегодня практически отсутствуют единые правила и стандарты для определения качества коньяка и выявления «белого» спирта, даже разработанный нами ГОСТ с идентификации содержимого бутылки с винодельческой продукцией пока не введен в действие. У государственных лабораторий, таможенных служб и Росалкогольрегулирования нет необходимых приборов. Нет, напри-

мер, современного оборудования для исследований с помощью ядерного магнитного резонанса. Под этот ГОСТ аккредитована только лаборатория-партнер Союзконьяка САП. То есть некий правовой вакуум, касающийся определения того, что налито в бутылку, остается.

Федеральные ритейлеры, в свою очередь, озаботились, какими методами контролировать качество товара при закупках, и обратились к нам с просьбой исследовать состояние рынка и дать заключение. Союзконьяк САП сейчас готовит контракт с Х5, а конкретно с сетью магазинов «Пятерочка», на проверку их продукции по современным стандартам качества.

Тенденция в вопросе качества товара положительная, люди стали ответственнее относиться к этому.

– В августе Вы сообщили о планах создания реестра недобросовестных поставщиков алкоголя – он уже ведется? Как он будет действовать?

– Да, мы анонсировали появление такого реестра, он уже формируется. О тех, кто в него попал, будем информировать все заинтересованные организации, от МВД до прочих контрольных органов. Хотелось бы, чтобы все наши производители соответствовали

стандартам качества, будем надеяться, что хотя бы крупнейшие из них этим стандартам следуют. Важно, чтобы производители постоянно вели работу по повышению качества.

– С 1 января 2023 года в России повышаются минимальные цены на водку и коньяк. Как, на Ваш взгляд, это повлияет на динамику спроса, не приведет ли к падению продаж данной продукции?

– В последние годы цены и для производителя, и для ритейлера постоянно растут, потому что поднимаются акцизы. А страдает, как всегда, потребитель. В 2022 году минимальные розничные цены (МРЦ) на коньяк и так были уже достаточно высокими. Неудивительно, что наблюдается всплеск популярности бренди (рост на 53%), где МРЦ ниже. Идея введения минимальных розничных цен себя изжила, нужно переходить к другому способу регулирования рынка. К тому же повышать акцизы в нынешней ситуации тоже не выход, они и так достаточно высокие. Это приведет к очередному росту цен, и в 2023 году сегмент бренди просядет.

– Не приведет ли разрешение параллельного импорта к увеличению объема фальсификатов? Ведь под-



«ВИНИКОМ» ПРЕДСТАВИЛ РАКИЮ ИЗ «САДА СЕРБИИ»

Компания «Виником» начала поставки нескольких наименований фруктовой ракии от дистиллерии Podrum Palic 1896, которая расположена в «саде Сербии» – в регионе Воеводина.

Дистиллерия Podrum Palic 1896 – это современное и отлично оснащенное предприятие в живописном районе Суботица, вблизи города Палич. Прославленные фруктовые сады появились в этих местах около 120 лет назад. Здесь располагался первый фруктовый питомник страны. Примерно тогда же в этих местах появилась и первая дистиллерия. Год 1896 в названии современного предприятия – это отсылка к историческому производству в этих краях, к бренду, которому более 120 лет.



В регионе выращивается значительное количество фруктовых деревьев, и фрукты отсюда активно идут на экспорт по всей Европе. Климат бла-

гоприятен для плодовых деревьев, фрукты получают отменного качества и спелости, а это отличное сырье для дистилляции!

Площадь современных фруктовых садов, с которых собирают сырье для дистилляции, занимает почти 100 га. Годовой объем производства – 5 млн литров крепкого алкоголя.

Двойная дистилляция идет в традиционных медных кубах. Выдержка происходит в стальных емкостях. Некоторые разновидности напитков выдерживаются в дубе. Для выдержки применяются классические баррики, а также бочки объемом 500 литров из французского и американского дуба.

Podrum Palic 1896 делает ставку на классические рецепты, а благодаря современному оснащению и технологическим возможностям производства рождается продукт высочайшего качества с отменным вкусом, знакомым любителям традиционных «дедушкиных» крепких напитков.

Дистиллерия выпускает несколько линеек крепкого алкоголя.

Серия Baraba – традиционная для Сербии ракия, в более дерзком и современном исполнении. Особенностями производства являются собственное высококачественное сырье и длительная выдержка полученных спиртов (3 года), в стальных емкостях или бочках. Baraba (серб.). «Baraba – это не вкус и не стиль, а образ жизни».

Angels& Sinners – новый проект дистиллерии представлен джином Sinners. Дьявольски притягательный аромат создается 11 ботаниками, среди которых помимо традиционного можжевельника присутствуют кардамон, кориандр, бузина, лаванда, корень ириса и дягиля.

Подробнее:

<https://podrumpalic.rs/en/>



дельвать дорогие коньяки гораздо выгоднее, нежели российские или те же армянские.

– Я считаю, не приведет. Круг потребителей подобных коньяков у нас небольшой. Весь импортный товар отслеживается системой контроля качества. Вся ввозимая в страну алкогольная продукция маркируется, что-то идет на анализ в Роспотребнадзор. Поставлять незначительное количество дорогих брендов, пусть и немного по другой схеме, будут прежние дистрибьюторы, и россияне смогут купить эту продукцию.

– Одной из главных целей создания организации «Союзконьяк САП» является развитие российской коньячной школы и бренда «Российский коньяк». Что уже сделано в этом направлении?

– Мы уделяем много внимания и развитию международного сотрудничества, в том числе с Международной организацией виноградарства и виноделия (OIV), и развитию российской коньячной школы, зародившейся в 19-м веке, это интересное и значимое явление. Стараемся возродить традиции коньячного производства – собираем исторические материалы, редкие книги, поддерживаем передачу опыта. Сегодня в стране трудятся коньячники, проработавшие в этой сфере более 25 лет, это огромный багаж знаний. Мы давно думаем о создании российского коньячного музея и в ближайшее время, надеюсь, решим этот вопрос. Приглашаем к участию всех, кто в этом заинтересован и готов нам в этом помочь.

– Намечаются ли какие-то маркетинговые мероприятия по продвижению брендов?

– В ноябре в Москве прошел первый Российский винодельческий форум, где была представлена продукция одного из наших старейших предприятий, одного из учредителей Союзконьяка – Кизлярского коньячного завода. Через

год, думаю, количество участников – производителей коньяка – на форуме существенно возрастет, включая и зарубежных партнеров. Тогда мы сможем



выйти на более высокий уровень, чем, например, «Продэкспо». Там присутствует вся алкогольная продукция, но эта торговая выставка не отражает той роли, которую виноградарство и виноделие сегодня играют в отечественной экономике. Мы возлагаем большие надежды на платформу Российского винодельческого форума.

Кроме того, у организации «Союзконьяк САП» есть свой форум, проводимый весной. В прошлом году он собрал ведущих производителей коньяка в России и зарубежных партнеров. Надеемся, что и в 2023 году форум станет для производителей площадкой как для продвижения своих брендов, так и для активного диалога с властью, контролирующими органами, наукой и партнерами по бизнесу.

– Как, на Ваш взгляд, будет развиваться ситуация с обеспечением производителей отечественными коньячными дистиллятами?

– Надеюсь, что вместе с нашими коллегами, с Ассоциацией виноградарей

и виноделов России и с помощью правительства РФ в ближайшие несколько лет нам удастся избавиться от некачественного коньячного дистиллята. Как только мы к этому придем, рынок станет прозрачным, обладающим четкими стандартами и понятным для потребителя. Не исключено, что российский коньяк в магазинах станет еще дороже. При этом наши крупнейшие коньячные предприятия увеличат объемы производства, а компании-лидеры обратят свой взор на виноградарство. Уверен, что определенное количество настоящего российского коньяка займет свое место на полках и будет доступно потребителям. В России сегодня реализуется около 9 млн декалитров коньяка в год, высококачественного –

выше 2 млн дал. Все остальное уйдет в более дешевые сегменты, например, к бренди, причем хорошего уровня. Потребитель легко ориентируется: старый выдержанный коньяк можно пить по особым случаям, а для обычного застолья с друзьями подойдет

бренди внятного происхождения – это тоже весьма достойный напиток.

– Кто из производителей коньяка в России сейчас работает на первичном производстве?

– Основной объем винограда, идущего на коньяк, производится в Дагестане, где исторически производили соответствующие технические сорта. Качественный виноград есть в Ставрополе и в Крыму, но винограда на коньяк там выращивают очень мало.

– Как считаете, будут ли предприятия, работающие на вторичке, вкладываться в развитие своей производственной базы?

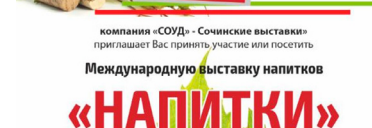
– Производители, покупающие дистиллят, разделяются на две группы. Первые станут привлекать инвестиции и трансформироваться в полноценное предприятие полного цикла. Будут и другие: пока есть тема, они ее эксплуатируют, а потом примутся выпускать какой-нибудь спиртосодержащий напиток – клюкву на спирту, рябину на коньяке и тому подобное. Надеюсь, что законодательство обеспечит здесь некий зазор, Минсельхоз внимательно за этим следит.

– Сколько будет тех, кто сможет перейти в первичное производство?

– Не скажу, что их будет много, ведь потребуются привлечь немалые ресурсы. В основном стараются крупные производители. Сейчас наметилась хорошая тенденция: люди «со стороны» приходят в алкогольную отрасль и инвестируют в нее серьезные средства. Виноградарство и виноделие развиваются, их поддерживают, и сегодня это вполне реальный бизнес. Есть шанс даже у мелких предприятий, не имеющих виноградников. При правильной организации бизнеса через пять лет производство коньяка станет более рентабельным, чем сегодня.



НОВОСТИ



В Сочи представят «Напитки-2023»

23-26 марта 2023 года в городе Сочи, в гранд-отеле «Жемчужина», состоится XXVII Международная выставка «Напитки-2023».

Международная выставка напитков «Напитки-2023» – это эффективный способ для презентации достижений отечественных и зарубежных производителей, который позволяет участникам найти новые каналы сбыта продукции, а посетителям – ознакомиться с ведущими и начинающими игроками рынка.

Среди посетителей ожидаются производители алкогольной и безалкогольной продукции, собственники бизнеса, поставщики, дистрибьюторы, специалисты отрасли, профессиональные дегустаторы, гурманы-любители.

Сочинская Международная выставка напитков «Напитки-2023» уникальна тем, что охватывает полную технологическую цепочку производства всех видов напитков: вода, соки, вино, водка, коньяк, ликеры, коктейли, крепкие и слабоалкогольные напитки. В ходе выставки специалисты смогут ознакомиться с новейшими технологиями, связанными с производством, розливом, упаковкой и дистрибуцией самых разнообразных напитков и жидкой продукции, включая сырье и добавки, а также с ключевыми направлениями в логистике и утилизации твердого остатка.

Выставка объединяет производителей напитков и компании, реализующие оборудование, ингредиенты, технологии переработки и упаковки. Участники могут напрямую общаться с поставщиками оптово-розничной торговли, использовать новые возможности и реализовывать новые идеи для развития не только своего бизнеса, но и отрасли в целом.

Выставка включает в себя два основных раздела:

Напитки: питьевая и минеральная вода, соки, лимонады, вино, водка, коньяк, ликеры, коктейли, крепкие и слабоалкогольные напитки. Оборудование и технологии для производства напитков и обработки сырья, розлива и продажи напитков и их хранения. Отдельно представлены лабораторное оборудование, упаковка, тара для напитков, аксессуары, полиграфическая продукция и логистика.

Водоснабжение: проектирование, монтаж, эксплуатация, ремонт, водоподготовка для производства напитков. Экологически чистые источники тепловой энергии. Технологии и оборудование для очистки сточных вод. Утилизация твердого остатка.

Отдельного внимания заслуживает деловая программа для профессионалов сферы. Она включает в себя «Международный дегустационный конкурс ликеро-водочных изделий, вин и коньяка», «Конгресс производителей напитков», конкурс «Народная дегустация» и отраслевые семинары.

AlcoXon

Место встречи поставщиков и закупщиков алкоголя

На Всероссийской Неделе Закупок Сетей на Нева

NEVA BUYERS WEEK

РЕГИСТРАЦИЯ

20– 21 июня 2023 Санкт-Петербург

23-26 марта, 2023 г. Сочи, Гранд-Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» - Сочинские выставки приглашает Вас принять участие или посетить

XXVII Международную специализированную выставку напитков «НАПИТКИ»

Официальный партнёр:
Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии (ВНИИПБТ)

Выставочная компания **СОУД** СОЧИНСКИЕ ВЫСТАВКИ **SOD.RU**

+7(862) 262-25-38
+7(928) 448-00-84
alf@soud.ru

+7(862) 262-26-93
+7(928) 663-92-17
sochi@soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

LADOGA УВЕЛИЧИВАЕТ ОБЪЕМЫ ПОСТАВОК ВИСКИ

По итогам 2022 года LADOGA увеличила поставки зарубежного виски на 70% по сравнению с объемами 2021 года. Кроме того, компания начала розлив виски под собственным брендом Carrugreen, который производится из 100% ирландского дистиллята в Санкт-Петербурге.

Виски Carrugreen выпускается в бутылках объемом 0,5 и 0,7 литра. Первая партия составит 63 000 бутылок. Планируется годовой выпуск – 400 000 бутылок. Рекомендованная розничная цена виски Carrugreen на полке – 1128 рублей за бутылку объемом 0,5 литра. Объем инвестиций в продвижение торговой марки на рынке составит 80 млн рублей в год. «Если розлив шотландского виски в России – уже привычное дело, то



Carrugreen – это один из первых виски из ирландских дистиллятов, бутилированных в России. Сейчас это активно развивающийся продукт в своей категории, что подтверждается статистикой. С 2017 года количество торговых марок ирландского виски на российском рынке выросло вдвое – с 24 до 50. Рост объема импорта за этот период составил 70%. Увеличивается и доля импорта ирландского виски относительно шотландского: с 16% в 2017 году до 25% в 2021 году. На фоне роста популярности категории и ухода значительной части зарубежных брендов крепкого алкоголя, в том числе и среди ирландских производителей, выход на рынок Carrugreen – своевременная мера для удовлетворения спроса потребителя», – комментирует выход компании в новую категорию президент компании LADOGA Вениамин Грабар.

Бренд Carrugreen пополнит сбалансированный и диверсифицированный портфель виски компании LADOGA. В ассортименте российского производства есть как отечественные напитки из российских дистиллятов под брен-

дом Fowler's, так и виски из зарубежного сырья, разливаемые в России. Например, шотландский виски под известной маркой Black Beast уже давно бутилируется на заводе компании в Санкт-Петербурге. О том, какие еще новинки пополнили ассортиментный портфель компании LADOGA, Вам расскажет газета Wine Weekly.

Carrugreen – воплощение лучших традиций Ирландии

Название Carrugreen выбрано не случайно: из слов «carru» – в переводе «нести» и «green» – «зеленый». Виски, несущий зеленый цвет. Зеленый – это традиционный и любимый цвет Ирландии. Поэтому и слоган виски Carrugreen – «Всегда зеленый свет».

Виски Carrugreen производится по классической технологии из зерновых и солодовых ирландских дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках, не менее 3 лет. Он обладает богатым ароматом с легкой фруктозностью и свежими нотами полевых цветов. Вкус мягкий, с оттенками зеленого яблока, груши, а также ярко выраженной сливой и соленой карамелью. Отсутствие спиртуозности гарантирует приятное, не обжигающее послевкусие.

Carrugreen – это прекрасный вариант в качестве самостоятельного напитка – со льдом или без. Также он может стать отличной основой для коктейлей: от простых – на основе яблочного или виноградного сока, до широко известного Irish Coffee со взбитыми сливками. Этот виски идеально дополнит мясные закуски, жареное и копченое мясо/дичь, блюда из морепродуктов, легкие фруктовые десерты и разные виды сыров. Для завершения вечера хорошо подойдет в паре с кофе и сладкими десертами.

Black Beast – виски из самого сердца Шотландии

Black Beast переводится с английского языка как «Черный зверь». В конце XVIII века представитель влиятельного шотландского клана Дуглас Гамильтон вывел новую породу собак – стаффордширского бультерьера. Сильная, умная и преданная собака черного цвета – «Черный зверь» – стала одной из любимых пород королевской семьи и одним из символов всей Британии.

Виски Black Beast произведен из лучших шотландских дистиллятов с выдержкой не менее 3 лет и воплощает в себе все, что потребитель ждет от классического шотландского виски. А элементы на этикетке и бутылке Black Beast, включая клетку шотландского килта, взяты из реальной геральдики клана Гамильтонов.

В аромате «первого носа» – свежее кисло-сладкое яблоко, многогранно раскрывающееся через несколько минут в богатый букет, свойственный скотчу, – с нотами солода, специй и намеком на торфяной дым. Мягкий, сбалансированный виски. Прекрасно пьется в чистом виде, со льдом и в коктейлях.



Grey Glen Single Malt – для ценителей односолодового виски

Для любителей и ценителей односолодового виски компания LADOGA представила еще одну новинку – Grey Glen Single Malt. Он производится из тщательно отобранного импортного солодового дистиллята премиального качества, выдержанного не менее 5 лет в дубовых бочках, с применением традиционных шотландских технологий.

Односолодовый виски традиционно производится из 3 ингредиентов: ячменного солода, дрожжей и воды. Используются исключительно спирты с одной дистилляции (производства), часто разных периодов выдержки, из разных бочек.

Single – это обозначение одной дистилляции, а Malt – обозначение ячменного солода.

Мастера-дистиллеры соединяют эти солодовые дистилляты, создавая неповторимый и стабильный по качеству виски. Single Malt – самый трудоемкий, дорогостоящий в производстве и высококачественный по органолептике виски.

Аромат Grey Glen Single Malt – объемный, многогранный, с нотами



дуба, кожи, табака, специй и фруктов. Вкус раскрывается в бокале шоколадом, дубом, ванилью и свежими фруктами, приобретая ореховые и табачные ноты, с присутствием широкого диапазона оттенков специй и сухофруктов. Послевкусие долгое и теплое.

Fowler's – виски с международным признанием

Виски Fowler's 5-летней выдержки, который также представлен в ассортиментном портфеле компании LADOGA, уже завоевал признание не только в России, но и за рубежом. В 2020 году на престижном международном конкурсе The World Whisky Masters он получил серебряную медаль, доказав свое высокое качество и обойдя конкурентов из разных стран. Этот виски, во вкусе которого преобладают оттенки пряностей, ванили и яблока, идеально подойдет



для застолья, встречи с друзьями и станет прекрасным ингредиентом для коктейлей. В этой же линейке представлен 7-летний Fowler's, который за долгие годы выдержки приобрел глубокие ноты шоколада, благородного дуба, карамели и специй. Этот виски предназначен для особых случаев и всегда станет отличным подарком для ценителей.

Кроме того, не так давно семья Fowler's пополнилась яркими новинками. В новой линейке 5 сенсационных вкусов 35% vol: Яблоко, Вишня, Мед, Персик и Пряности. Fowler's Apple, Fowler's Cherry, Fowler's Honey, Fowler's Peach и Fowler's Spiced способны удовлетворить самые взыскательные вкусы, подойдут для любого случая, идеальны для любого способа употребления, согреют, освежат и порадуют в любой сезон!

Tavern Hound – новинка для поклонников бурбона

Не остались забытыми и поклонники бурбона. Для них мастера-кулажисты компании LADOGA создали ви-



ски Tavern Hound. Он изготовлен по рецептам любимого многими классического бурбона из импортных высококачественных дистиллятов на основе кукурузы, выдержанных 5 лет в дубовых бочках и прошедших тщательный отбор.

В аромате – оттенки дуба, кукурузы. Во вкусе присутствует характерная для бурбонов сладость, с нотами миндаля, карамели, фруктов и марципана.

Одновременно с классическим бурбоном для любителей разнообразия вкусов была создана линейка вкусовых виски на основе Tavern Hound Whiskey Bourbon Style. В нее вошли: Tavern Hound Honey, Tavern Hound Red Cherry и Tavern Hound Apple. Все они изготовлены с добавлением натуральных фруктовых, ягодных морсов и меда, а их крепость составляет 35% vol.



АРМАТОР: «ДА ПРЕБУДЕТ С НАМИ СИЛА!»

LADOGA начала розлив рома под собственным брендом Armator, который производится на заводе в Санкт-Петербурге из ромового дистиллята, выдержанного не менее 5 лет в дубовых бочках.

Ром – это тростниковая водка, продукт сбраживания и перегонки сладкой патоки, получаемой при переработке сахарного тростника. Единого рецепта создания рома нет: технология сильно зависит от региона. Где-то «кровь Нельсона» годами выдерживают в дубовых бочках из-под бурбона и хереса,

на других винокурнях напиток сразу разливают по бутылкам, а третьи производства купажируют (смешивают) светлый и темный ром, добываясь оригинального и мягкого вкуса.

Ром – это незакрепленное географическое наименование, и он может быть произведен в любых странах. Сегодня ром изготавливают во многих странах мира, так как это очень популярный алкогольный напиток. Считается, что основные страны-производители – это Большие Антильские острова (Куба, Пуэрто-Рико, Ямайка), Доминиканская Республика, Мексика и США.

Каждая страна подходит к производству рома «индивидуально», от этого процесса зависит вкус и крепость готового напитка. И вовсе не факт, что купленный, например, кубинский ром будет лучше произведенного в менее традиционных для рома странах. Нужно обращать внимание на технологию производства, состав и используемое сырье.

Неизменно в роме только одно: настоящим ромом может считаться крепкий алкоголь из сахарного тростника и никакие аналоги из другого сырья не могут носить это название.

«Да пребудет с нами сила!»

На данный момент в линейку Armator входят ром Armator Gold (0,5 л и 0,7 л) и ромовый напиток Armator Spiced (0,5 л и 0,7 л).

Armatore Gold – это первый ром производства LADOGA. Название напитка было выбрано не случайно. Арматор – это судовладелец, который нанимает экипаж, закупает груз и отправляет парусник в рейс. На этикетке изображен легендарный парусник «Золотая Лань» на котором знаменитый Френсис Дрейк совершил свое кругосветное путешествие, и на котором он был посвящен в рыцари лично королевой Англии.

«Let strength, courage, love and hope be with us» – «Да пребудут с нами сила, мужество, любовь и надежда!» – фрагмент молитвы, авторство кото-



рой приписывается английскому мореплавателю Френсису Дрейку. Armator Rum Gold 40% vol. произведен из импортного выдержанного ромового дистиллята, изготовленного традиционным способом, из тростниковой мелассы.

Золотистый цвет ром приобретает благодаря выдержке в дубовой бочке в течение 5 лет. В аромате – объемный букет пряностей и кокоса, а также фоновый тон сладких тропических фруктов.

Во вкусе ярко выражены шоколадно-пряные и карамельно-медовые оттенки, ноты древесных специй

с легкими травянистыми тонами и пикантным послевкусием мандарина.

На каждой бутылке рома Armator Gold указан индивидуальный номер, а также период выдержки ромовых дистиллятов в дубовых бочках.

Armatore Spiced Rum – путешествие в тропики

Вторым продуктом в линейке Armator производства компании LADOGA стал ромовый напиток Armator Rum Spiced 38% vol. Он произведен из импортного высококачественного выдержанного ромового дистиллята, полученного традиционным способом из тростниковой мелассы, с добавлением натурального настоя из корицы, розмарина и кориандра, а также растительных экстрактов. Именно благодаря добавкам Armator Rum Spiced относится к группе ромовых напитков.

Armatore Spiced Rum погружает в аромат тропических фруктов и запоминающихся пряностей. Во вкусе чувствуются ноты засахаренных цукатов, фруктово-карамельные тона и яркие акценты чуть терпких сухофруктов со специями. В приятном послевкусии – оттенки кокоса, шоколада и корицы.

Ром и ромовый напиток линейки Armator хороши как в качестве аперитива, так и основного напитка. Лучше всего сочетается с пряными мясными блюдами из говядины, курицы, дичи. Наилучшим образом оттеняет шоколадные и фруктовые десерты.

Armatore Gold и Armator Spiced идеальны как в чистом виде, так и в коктейлях. В чистом виде безо льда они хорошо дополняются долькой апельсина с корицей. Со льдом – пара кубиков в бокале гармонично впишутся в букет. Важно наливать ром на лед! Этот ром также отлично сочетается с любой газировкой: содовой, тоником, колой и даже с имбирным элем. Пропорции зависят от желаемой крепости.

Подробнее: <https://www.ladogaspb.ru>



НОВОСТИ

В Москве назвали финалистов Russian Hospitality Awards 2022

12 января были объявлены финалисты премии в области гостеприимства Russian Hospitality Awards 2022.

Это важное для отельеров событие состоялось в прямом эфире в отеле Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park 5*, в котором 7 марта 2023 года соберутся представители лучших отелей России, чтобы торжественно поздравить и наградить победителей и финалистов.

Финалисты Премии отобраны аудиторской компанией ДРТ (бывший Deloitte) на основании оценок, выставленных после проверок тайными гостями и членами жюри Премии.

«Мы не ожидали в этом году такой активности от отелей. Очень приятно, что участников стало больше. Это говорит о развитии гостиничной индустрии в нашей стране. В 2022 году я посетила около 200 средств размещения и точно могу сказать, что скоро мы станем лучшими в мире, особенно если учесть, что туристическая отрасль меняется на всех уровнях, от имеющейся региональной инфраструктуры до больших туристических кластеров. Отдельно стоит отметить рост премиум-сегмента, за которым мы с интересом наблюдаем. Так что ждем открытия границ и огромного туристического бума», – говорит Алена Колодина, руководитель проекта.

«В этом году номинанты хорошо подготовлены. Также могу отметить высокий уровень кандидатов, претендующих стать лучшими в номинации «Лучшая программа корпоративной и социальной ответственности». Видно, что участники серьезно подходят к подготовке и улучшают свой уровень, даже по сравнению с прошлым годом», – отметила Ольга Акимова, член жюри Премии.

Победители премии Russian Hospitality Awards 2022 будут объявлены 7 марта 2023 года на торжественной церемонии награждения, которая пройдет в Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park 5*.

С именами 119 претендентов на победу – лучших отелей и генеральных менеджеров России в 24 номинациях Вы сможете ознакомиться на сайте:

<https://hospitalityawards.ru/participants/2022>

VINORUS 18–20 апреля 2023
Краснодар
ВКК «Экспоград Юг»

ВЫСТАВКА
вин, алкогольных напитков
и материалов для виноградарства

ПОЛУЧИТЕ БЕСПЛАТНЫЙ БИЛЕТ
по промокоду **VINORUS-09**
на сайте www.vinorus.ru

ВСЕ О ВИНЕ И ДЛЯ ВИНА ЗА 3 ДНЯ

Организатор **MVK** Международная Выставочная Компания

Для получения информации обращайтесь в дирекцию выставки:
Вероника Круглова
+7 (861) 200-12-87, +7 (964) 897-48-23
vinorus@mvk.ru

Эногастро-номический салон

15 – 17 марта 2023

vinSpiration

WINE Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации
Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021
года выдано Федеральной службой по
надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций РФ.

Учредитель и издатель:
ООО «Центр Медиа Инноваций»
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

ДМИТРИЙ ДРУЦА: «НАПИТКИ ПОДБИРАЮТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО ПОД КАЖДУЮ СИГАРУ»

Считается, что сигары лучше всего сочетаются с крепкими спиртными напитками. Насколько верно это утверждение? И почему именно крепкие напитки составляют лучшую «пару» для сигар? Об этом газете Wine Weekly рассказал сигарный эксперт, фумелье, бренд-амбассадор продуктов Habanos S.A. в России, член сигарного клуба «Лошадиная Сила» Дмитрий Друца.

Подобное утверждение верно лишь отчасти. В мире винных специалистов до сих пор нет единого понимания, что и как сочетается с сигарами. В первую очередь, это связано с тем, что сигара – табачное изделие. А большинство людей из мира вина не курят сигары. Поэтому приходится верить на слово уважаемым мэтрам и легендам индустрии. Эти господа транслируют, по сути, пресловутую формулу «Трех ССС» – Cigar, Coffee, Cognac.

Да, сигара сделана из табака, употребляется с помощью ингаляции, правда дым аккуратно набирается ТОЛЬКО в полость рта, а не вдыхается в легкие. В этом ее ключевое отличие от всех других видов табака. Поэтому небезосновательно обладатели «тонких носов» и ценители прекрасного в целом ассоциируют курение сигар как просто разновидность курения. А курение, как известно, не только «убивает», но и притупляет чувствительность рецепторов.

Исходя из этой предубежденности о том, что курение сигар – вредная привычка, лишаящая возможности наслаждаться тонкими оттенками, наши коллеги зачастую даже не задумываются, что является причиной того, почему люди курят сигары? Чрезвычайно сильно в обществе воздействие стереотипов, мол, сигары – это для подчеркивания в обществе своего статуса, «пнатов» и прочего лайфстайла. На самом деле, сигара – уникальный продукт. Ведь она может менять и менять вкус в процессе. И люди поэтому и любят курить сигары, что это,



в первую очередь, ВКУС! Более того, он ускользающе меняется в процессе и напиток в этой паре не главный. Это сложно понять людям из мира вина.

Чтобы в этом разобраться, особенно пытливому сомелье, требуется понять, как сигара меняет свой вкус в процессе ее употребления. Это понимание некоторых физических процессов, знание особенностей физиологии и химии

процесса. Вот тут-то и возникает непонимание. Что значит меняется? А это как раз и есть ее удивительная способность – менять вкус от условно сладко-горького до пряного, остро и обратно уходя в горький. Причем меняется это весьма осязаемо и ясно, ярко и насыщенно. Также возрастает интенсивность вкуса. От едва заметных полутонов до ярких сочных доминант.

Соответственно, на каждом отрезке сигары дополнительный элемент в виде напитка должен оттенять доминирующий вкус сигарного дыма. А каждая последующая затяжка отличается во вкусе от предыдущей. Вкус становится насыщеннее, послевкусие продолжительнее. Представьте, что это послевкусие сохраняется часами! Даже если вы почистите зубы!

Поэтому для сигары необходим не один, а несколько напитков для сопровождения. И эти напитки подбираются индивидуально под каждую сигару. Есть общие рекомендации, а-ля, белое вино – белая рыба, но по факту каждая сигара требует разные напитки. И крепкий алкоголь – лишь одна из красок, ложащаяся на общее полотно.

– Каковы принципы подбора сигар к тем или иным крепким напиткам: коньякам, арманьякам, бренди, виски и т.д.?

– Очень кратко и тезисно это выглядит так. С сигарой могут сочетаться напитки крепостью не ниже 16 и не выше 50% алкоголя. Не сочетается любой «белый» алкоголь.

– Стоит ли следовать принципу «чем крепче сигара, тем крепче напиток»? Если да – то расскажите, пожалуйста, почему так следует делать?

– Потому что воздействие сигарного дыма на наши рецепторы сродни песочным часам. По песчинке-затяжке он постепенно наполняет картинку вкусовых ощущений. Первая затяжка даже у самой крепкой сигары всегда мягкая и воздушная. Вкус начинает проявляться постепенно. Поэтому по мере продвижения кольца горения по телу сигары вкус становится все богаче и сложнее, интенсивнее и горячее. Поэтому и напитки подбираются соответствующие.

– С какими сигарами лучше всего сочетаются крепленые вина, например, портвейн, херес, мадейра и т.д.?

– Опять же, если кратко, то более 50% крепленых вин мира могут сочетаться с сигарами. Признаться честно, у меня есть целый семинар для сомелье по этой теме на три часа во времени, что-

бы все по полочкам разложить. Одним тезисом не отделаться.

– Какие крепкие напитки хуже всего сочетаются с сигарой?

– Не сочетаются с сигарой «белый» алкоголь и напитки с крепостью ниже 16 и выше 50% алкоголя.

– Для многих крепких напитков и вин существует своя традиция подготовки и подачи к столу. Белые вина охлаждают до определенной температуры. Выдержанные красные рекомендуют декантировать и т.д. Существует ли подобная практика для сигар перед их подачей к тому или иному напитку?

– Нет, таких практик нет, потому что сигара в любом случае будет зажжена, т.е. нагрета. Главное, чтобы она до момента подачи и сервировки находилась в правильных условиях хранения.

– Расскажите, пожалуйста, о стадиях взаимодействия сигары и алкоголя?

– Это тема для целого семинара-дегустации, которые я провожу время от времени. Кратко – это «Правило весов», когда на одной чаше весов вкус и послевкусие сигары, а на другой – сопровождающего напитка. И эти веса не должны совершать резкие амплитуды, а должны постоянно стремиться к равновесию.

– С каких сочетаний сигары и алкоголя лучше всего начинать новичкам?

– Начинать знакомство с сигарой и тем, что может с ней сочетаться, лучше всего в специализированном месте, с консультацией профильного специалиста, а не дома или по интернет-роликам. Например, в сигарном лаунже при известном магазине. Там помогут и расскажут. Беспроигрышная карта – малага + старый ром.

– Как и где лучше всего хранить сигары перед подачей к тому или иному алкогольному напитку?

– Не имеет значения, с чем будет подаваться сигара. Она всегда должна до момента сервировки находиться в специальном устройстве – хьюмидоре. Идеально, если сигара была вынута перед подачей из сигарного хьюмидора-холодильника.



BENOIT-W400



BENOIT-CIG-140

В Е N O Î T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

◀ Винный холодильник BENOIT – это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий создают идеальный микроклимат для бережного взросления различных категорий вин.

Идеальный климат для хранения сигар



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-917-703-86-67
sales@benoitshop