

WINE

Weekly

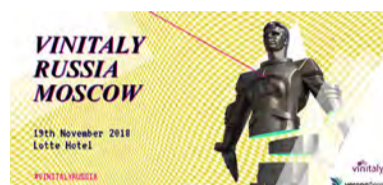
НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (26)
ОКТАБРЬ-НОЯБРЬ 2018

НОВОСТИ



Vinitaly Russia 2018 станет выставкой двух столиц

19 ноября 2018 года в отеле «Лотте» на Новинском бульваре пройдет 15-я традиционная выставка итальянского вина Vinitaly Russia 2018. А 20 ноября в Санкт-Петербурге, в ресторане ProBka на Добролюбова, во второй раз пройдет Networking Dinner – деловой ужин-дегустация, организованный для профессионалов российского рынка.

Во время этого уникального мероприятия в Северной столице итальянские производители представят 20 новых вин, еще неизвестных российским потребителям, и смогут обсудить перспективы и основные проблемы российского рынка с экспертами винодельческой отрасли.

Оба мероприятия организованы Vinitaly International в формате B2B.

(Окончание на стр. 2.)

ЭДУАРД БЕРНХАРТ: «98% ВИН АЛЬТО АДИДЖЕ ОТНОСЯТСЯ К КАТЕГОРИИ DOC»

В начале октября в Санкт-Петербурге состоялся семинар по винам Альто-Адидже, в рамках которого была представлена продукция как хорошо известных в России виноделен, так и молодых виноделов, которые еще только рассчитывают выйти на наш рынок. По завершении этих мероприятий газете Wine Weekly удалось пообщаться с директором Consorzio Vini Alto Adige Эдуардом Бернхартом (Eduard Bernhart).

– Консорциум Vini Alto Adige уделяет большое внимание продвижению своих вин на российском рынке. Сколько виноделен сегодня поставляют свою продукцию в нашу страну?

– Практически все крупные винодельни Альто Адидже сегодня экспортируют свои вина в Россию.

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



Gambero Rosso возвращается в Санкт-Петербург

Итальянский медиахолдинг Gambero Rosso после 6-летнего перерыва возвращается в Санкт-Петербург с уникальной дегустацией выдающихся итальянских вин TOP Italian Wines Roadshow 2018/2019, которая состоится во вторник, 20 ноября, в исторической части Санкт-Петербурга, на набережной Обводного канала, 74, в здании-башне, где всего год назад, в ноябре 2017 года, крупнейший старинный газгольдер России преобразился в самый большой в мире Планетарий 1.

Церемония открытия начнется в 13:00 с награждения лучших ресторанов города, которые вошли в новую электронную версию гида «Лучшие итальянские рестораны мира». С 14:00 до 19:00 будет проходить по-настоящему круговая дегустация с участием более 60 итальянских виноделен, которые представят более 250 вин. В программе 3 мастер-класса от главного редактора гида Vini d'Italia Марко Сабеллико и международного редактора Gambero Rosso Лоренцо Руджери. Gambero Rosso отмечает тридцать вторую годовщину выхода в свет первого гида Vini d'Italia, который в настоящее время, помимо итальянского, публикуется на английском, немецком, китайском и японском языках.

Издание шаг за шагом сопровождало ренессанс итальянского вина в эпоху активного развития новых технологий виноградарства и виноделия. В 2017 году экспорт итальянских вин впервые превысил порог 6 миллиардов евро. После двух кризисных лет российский рынок восстановился и теперь демонстрирует бурный рост. Также в 2016 и 2017 годах значительно увеличилось и внутреннее потребление вина в Италии, которое в основном произошло благодаря удвоению продаж игристых.

(Окончание на стр. 3.)



VI ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ СОСТОИТСЯ 5–7 ИЮЛЯ 2019 ГОДА В СОЧИ

Крупнейший черноморский курорт и третий по объему продаж вина региональный рынок NoReCa в России в июле 2019 года станет местом проведения VI Черноморского Форума Виноделия (ЧФВ).

Ежегодно в Сочи отдыхает более 12 млн человек, и культура потребления вина в этом самом элитном месте побережья растет с каждым годом. У участников Форума будет отличная возможность обсудить деловые вопросы в неформальной обстановке и, конечно, отдохнуть на самом фешенебельном курорте России.

Черноморский Форум Виноделия (ЧФВ) является специализированным ком-

плексным отраслевым мероприятием. За пятилетнюю историю ЧФВ в его мероприятиях приняли участие в общей сложности около 2 тыс. человек более чем из 450 компаний и организаций, представлявших более 30 стран.

В рамках Форума проводятся:

– выставка продукции компаний – производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов, открытая как для профессионалов рынка, так и для жителей Сочи и многочисленных туристов, отдыхающих на курортах Черноморского побережья России;

– конференция, посвященная экономическому сотрудничеству в винодельческом секторе Черноморского региона: в 2019 году в фокусе кон-

ференции Wine Digital будут IT-технологии и современные проекты, стартапы по онлайн-маркетингу и продажам винодельческой продукции и сопутствующих услуг (винный туризм, эногастрономия и т.п.);

– мастер-классы и презентации компаний;

– международный дегустационный конкурс «Вина Черного моря» (на полях ЧФВ), в котором соревнуются производители вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья. Конкурс проводится по стандартам OIV (Международной Организации Виноградарства и Виноделия).

Конкурс поддерживает принцип региональной представительности. В жюри традиционно приглашаются де-

густаторы, представляющие винодельческие культуры стран Черноморского региона и Балкан.

Результаты конкурса широко освещаются на многочисленных партнерских русскоязычных и иностранных ресурсах и в социальных сетях и серьезно влияют на уровни продаж того или иного вина, особенно на рынках, где хорошо знают русский язык (300 млн человек).

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

При регистрации на VI ЧФВ до 15 декабря 2018 г. предоставляются существенные скидки. Регистрация для участия в VI Черноморском Форуме Виноделия и конкурсе «Вина Черного моря 2019» открыта на сайте ЧФВ: WWW.BLACKSEAWINE.RU

НОВОСТИ



Vitaly Russia 2018 станет выставкой двух столиц

(Окончание, начало на стр. 1.)

Цель проводимых мероприятий – содействие виноторговому бизнесу между Россией и Италией посредством бизнес-встреч импортеров с производителями, а также распространение знаний об итальянском вине и обсуждение проблематики российского винного рынка.

Традиционно участниками Vitaly Russia являются крупные российские импортеры, а также итальянские винодельни и консорциумы из разных регионов страны. В этом году на выставке примут участие более 40 итальянских винодельческих предприятий, которые наилучшим образом представляют традиции виноделия большинства регионов Италии. В прошлом году Vitaly Russia посетило более 800 профессионалов виноторговой отрасли со всей России.

Vitaly Russia является частью обширной международной программы, направленной на продвижение итальянских вин в мире. Ее можно назвать первым шагом к знакомству с итальянской винодельческой культурой, за которым следуют ежегодная выставка Vitaly в Вероне с 7 по 10 апреля 2019 года и Vitaly International Academy (VIA). На сегодняшний день уже 8 человек из России получили почетное звание Italian Wine Ambassador от VIA.

Vitaly Russia 2018 обещает еще больше винных новинок из Италии и насыщенную программу мастер-классов и семинаров от Vitaly International Academy для российских профессионалов виноторговой отрасли и представителей прессы. Вход на мероприятие только по приглашениям для профессионалов винного бизнеса и прессы.

Подробнее: <https://www.vitalyinternational.com>



(Продолжение, начало на стр. 1.)

Среди них очень много известных во всем мире производителей, таких как: Alois Lageder, Kellerei Andrian, Baron Di Pauli, Kellerei Bozen, Falkenstein, H. Rottensteiner, Hofstätter, Kellerei Kaltern, Kellerei Kurtatsch, Kloster Neustift, Peter Solva, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Pauls, Kellerei Terlan, Tiefenbrunner, Kellerei Tramin. Буквально в сентябре на российский рынок также вышла Cantina Giralan.

– 2 года назад российский рынок занимал 5-е место по объемам экспорта вин из Альто Адидже. Насколько сегодня изменились эти показатели?

– Согласно показателям 2017 года, объем экспорта в Россию достиг уровня 2900 гектолитров. В целом это составляет 0,85% от общего объема производства вин в Альто Адидже.

– Как изменился годовой объем производства и продажи вин консорциума в целом? Изменилась ли пропорция производства красных и белых вин?

– Средний годовой уровень производства вина составляет около 350 000 гектолитров вина (3,9 миллиона бутылок) при общей площади виноградников всего в 5300 гектаров. Что ка-

ЭДУАРД БЕРНХАРТ: «98% ВИН АЛЬТО АДИДЖЕ ОТНОСЯТСЯ К КАТЕГОРИИ DOC»



сается производства белых и красных вин, то в принципе в их соотношении ничего не поменялось: это традиционно около 60% белых и 40% красных.

Под белые сорта отведено около 60% площади, и именно из них производят лучшие вина региона: Пино Гриджио, Гевюрцтраминер, Пино Бьянко и Шардоне. Они возглавляют список самых популярных белых вин Альто Адидже,

и их известность только возрастает. Однако такие сорта, как совиньон блан, мюллер-тургау, сильванер, кернер, рислинг и вельтлинер, которые также повсеместно выращиваются в Альто-Адидже, тоже имеют немало поклонников по всему миру.

Что касается красных вин, то помимо двух автохтонных сортов – скьявы (вернача) и лагрейна – все осталь-

ные классические сорта, такие как пино nero, мерло, каберне совиньон и каберне фран, вот уже более сотни лет чувствуют себя в регионе Альто-Адидже как дома благодаря его прекрасным условиям. Они, как я уже говорил ранее, занимают немногим менее 40% площади виноградников.

– Многие итальянские винодельческие консорциумы сегодня пересматривают свою маркетинговую политику. Не планируете ли Вы вносить какие-либо изменения в свою программу продвижения?

– Консорциум Альто Адидже всегда следует определенной стратегии, и наш маркетинг ориентирован на целевые группы в области HoReCa, торговли, а также на специалистов в сфере эногастрономии. Это связано главным образом с тем, что наши вина – это нишевый продукт, поэтому в первую очередь мы должны сосредоточиться на деятельности, направленной на сектор, и только косвенно на потребителя.

– В Италии и в Испании активно перекраивают границы терруаров. Внутри устоявшихся апелляций появляются новые субзоны, иницируемые небольшими группами виноделов. Есть ли такая тенденция Альто Адидже? Если да – то каких изменений можно ожидать?

– Пока я не могу рассказать об этом. В настоящий момент вопрос о терруарах находится в разработке. Вместе с тем сейчас активно обсуждается модификация правил производства вин Альто Адидже.

– Речь идет о возможных изменениях в регламент? Не могли бы Вы рассказать о них подробнее?

– Как уже было сказано, именно сейчас идет разработка данных правил. Но до сих пор они еще не были четко определены и пока не представлены руководству консорциума.

(Окончание на стр. 3.)



TRE BICCHIERI СНОВА ПРЕДСТАВЯТ В МОСКВЕ

Мировое турне Gambero Rosso Tre Bicchieri World Tour возвращается в Россию со знаковыми винами лучших производителей, которые вошли в гид 2019 года.

Мероприятие пройдет в четверг, 22 ноября, в залах DI Telegraph, которые расположены в самом центре столицы.

Пресс-конференция начнется в 14:00, а круговая дегустация – в 15:00 и продлится до 20:00. В рамках мероприятия также пройдут три мастер-класса, которые проведут главный редактор путеводителя Vini d'Italia Марко Сабеллико, международный редактор Gambero Rosso Лоренцо Руджери и бренд-амбассадор Gambero Rosso в России Дмитрий Федотов.

Первый мастер-класс будет посвящен свежим и элегантным винам Просекко, которые остаются наиболее востребованными игристыми винами планеты. Второй расскажет о самых



знаменитых тосканских винах Кьянти, а третий сфокусирует внимание участников на 11 винах, которые были удостоены Специальных премий гида.

Gambero Rosso в тридцать второй раз выпускает гид Vini d'Italia. В настоящее время, помимо итальянского, он переводится на английский, немецкий, китайский и японский языки. Издание шаг за шагом сопровождает ренессанс итальянского вина в эпоху активного развития новых технологий виноградарства и виноделия. В турне Tre Bicchieri World Tour участвуют исключительно лучшие винодельческие хозяйства, которые получили наивысшую оценку гида – «Три бокала», гарантирующую непревзойденное качество. Никакое иное мероприятие, ориентированное

на продвижение итальянских вин, не может похвастаться столь же строгим критерием отбора участников.

Помимо гида, посвященного лучшим итальянским винам, Gambero Rosso планирует одновременно представлять цифровую версию издания «Итальянские рестораны мира». В нем вы найдете информацию о лучших ресторанах, пиццериях и винных барах, расположенных за пределами Италии. В 2017 году экспорт итальянских вин впервые превысил порог 6 миллиардов евро. После пары кризисных лет российский рынок восстановился и в 2016 и 2017 годах продемонстрировал серьезный рост, в основном благодаря увеличению спроса на игристые. Если вы хотите познакомиться с новы-

ми трендами итальянского виноделия, попробовать уникальные вина, отражающие место своего происхождения, то вы должны обязательно посетить дегустации московской остановки Tre Bicchieri World Tour. После столицы России турне Gambero Rosso отправится в феврале в Лондон, а далее, в марте, в рамках «Американской недели Трех бокалов» мероприятия пройдут в Чикаго, Нью-Йорке, Сан-Франциско и Лос-Анджелесе. Также предусмотрены дегустации в Мюнхене, Стокгольме, Дюссельдорфе, Вероне и Бордо.

Место проведения в Москве: DI TELEGRAPH

Адрес: Тверская, 7, вход 9, 5-й этаж
14.00 - 15.00 | Церемония открытия
15.00 - 20.00 | Круговая дегустация
12.00 - 13.00 | Мастер-класс:
Вина PROSECCO DOC
15.00 - 16.00 | Мастер-класс:
CONSORZIO CHIANTI
17.00 - 18.00 | Мастер-класс:
VINI D'ITALIA 2019 Special Awards



Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Регистрационное свидетельство
ПИ № ту 78-01797 от 15.12.2015 года
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций по СПб
и Ленинградской области.
Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор.2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

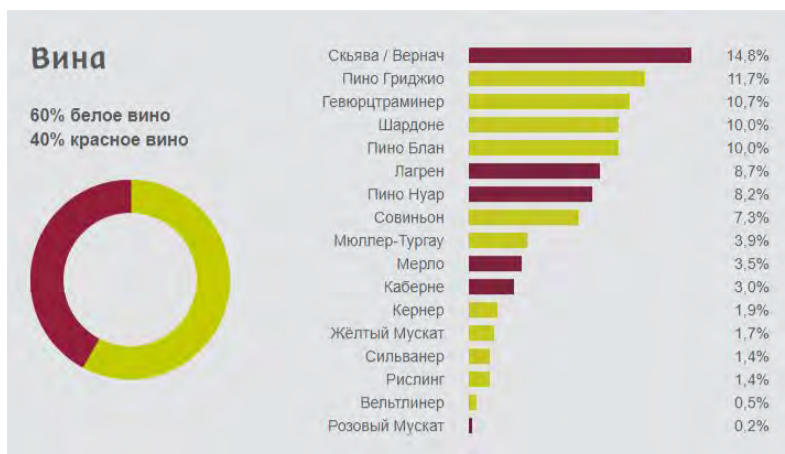
– Совсем недавно вино от винодельни Tramini получило 100 баллов от Роберта Паркера. Незадолго до этого 97 баллов этот же критик присудил вину от кантины Giralan. Кроме того, несколько виноделен также имеют не менее 95 баллов от Паркера. Нет ли у Вас планов создать клуб виноделен, которые имеют максимальное количество баллов от Роберта Паркера и других известных винных критиков?

– Различные награды, которые уже много лет получают наши производители на национальном и международном уровнях являются для нас подтверждением того, что виноделы Альто-Адидже производят вина высочайшего качества, и, безусловно, все эти награды серьезно укрепляют имидж нашего региона.

– Эногастрономический туризм сегодня является очень важной составляющей деятельности виноделов. Сколько туристов сегодня посещают винодельни Альто-Адидже? Какой доход приносит региону винный туризм?

– По нашим данным, ежегодный поток туристов в наш регион составляет около 35 млн человек. Определенно могу сказать, что половина из тех, кто нас посещает, приезжают с целью посещения виноделен, которые располагаются по всей территории Альто-Адидже.

– В Альто-Адидже нет ни одного терруара, имеющего номинацию DOCG, хотя качество вин из некоторых субзон региона высоко оценено как итальянскими, так и зарубежными винными критиками.



Не планирует ли консорциум присвоить одному из своих терруаров номинацию DOCG? Если да – то о какой территории может идти речь?

– В Альто-Адидже нет потребности следовать в этом направлении. Наш терруар регулируется строгими производственными правилами, и, более того, 98% вин нашего производства имеют наименование DOC.

– Каким Вы видите будущее виноделия в регионе Альто-Адидже в течение ближайших 5–10 лет?

– В производственном секторе мы придерживаемся выбранного нами направления, опираясь на качество и исключительность наших вин. Важно быть в сотрудничестве с туристическим сектором Альто-Адидже, обращая внимание на то, что в регионе, как я уже говорил, ежегодно бывает около 35 миллионов туристов, которые останавливаются минимум на одну ночь. Также очень важно постоянно усиливать присутствие наших вин как на национальном, так и на европейском и международном рынках.



Из-за своего расположения между Альпийской и Средиземноморской климатическими зонами, на высоте от 200 до 1000 метров над уровнем моря, Альто-Адидже располагает всего 5400 гектарами земли, но при этом целыми 20 сортами винограда, что делает этот крошечный регион значительным для винного рынка. Количество вин высшего качества из разных винодельческих зон Альто-Адидже уникально для региона с такой площадью, и поэтому вина Альто-Адидже регулярно оказываются высоко оцененными важнейшими международными винными гидами.

Сочетание климата и почв в Альто-Адидже/Alto Adige идеально для виноделия. В целом в регионе царит мягкий альпийский континентальный климат с более чем 300 солнечными днями в году. С севера регион защищают Альпы, тогда как к югу виноградники открыты теплым воздушным потокам с озера Гарда и Средиземного моря. Большая разница между дневными и ночными температурами, средняя температура 18°C во время фазы роста лозы и достаточный уровень осадков создают превосходные условия для выращивания винограда высшего качества.

В Альто-Адидже можно найти самые разнообразные почвы: вулканический порфир (в Мерано/Meran, Больцано/Bozen, Кальдаро/Kalern), выветренные скалистые почвы, состоящие из кварца и слюды (Долина Изарко/Eisacktal), известняковые и доломитовые (Басса Атезина/Sudtiroler Unterland) и песчаный мергель (юг района Кортачча/Kurtatsch). Одним словом, каждый сорт винограда получает наиболее подходящую ему комбинацию климата и почвы.

В Альто-Адидже используется техника так называемого интегрированного виноградарства, заключающегося в поддержании естественной защиты винограда, в том числе стимулировании роста популяции полезных насекомых. Кроме того, качество лоз было значительно повышено путем строгого ограничения урожайности и постепенного перехода от классического способа поддержки лоз – перголы – к современным проволочным системам (система Гюйо).

СОБЫТИЯ



Gambero Rosso возвращается в Санкт-Петербурге

(Окончание, начало на стр. 1.)

Начиная с 2007 года Gambero Rosso проводит мировое турне «Top Italian Wines Roadshow», которое сразу же зарекомендовало себя в качестве стратегической платформы по продвижению итальянских вин на международных рынках. Gambero Rosso, рассказывая о специалитетах итальянских регионов, предоставляет достоверную экспертную информацию о лучших продуктах и новых подходах итальянского виноделия.

После Санкт-Петербурга гастроли «Top Italian Wines Roadshow» пройдут в Мехико, Сингапуре, Монреале и Вашингтоне.

Финальная дегустация, закрывающая двенадцатый тур Gambero Rosso, ожидается в Бостоне 4 июня.

О винах Италии 2019 Gambero Rosso выпустил 32-й ежегодный гид по итальянским винам, уже переведенный на английский, немецкий, китайский и японский. Путеводитель Vini d'Italia – результат работы опытной команды дегустаторов, которые путешествовали по всей Италии.

С этого года эксперты издания также изучают достижения виноделия швейцарского кантона Тичино.

В путеводителе 2019 года представлены 2485 винодельческих предприятий и в общей сложности 22 000 вин, которым присуждено от 1 до 3 «бокалов» в зависимости от качества. В этом году 447 вин получили «Три бокала». 85 из них – продукция виноделов Тосканы. Такое количество «трехбокальных» вин вывело регион на первое место в национальном рейтинге.

Путеводитель Vini d'Italia – не просто набор оценок и рейтингов, это сборник фундаментальной информации, важной для профессионалов рынка и потребителей, о качественных итальянских винах. Издание доступно на Apple и Amazon.

Gambero Rosso подготовил второе электронное издание гида по ресторанам итальянской кухни за пределами Апеннинского полуострова. В нем также используется классическая система оценки: от одной до трех «вилок» для ресторанов высокой кухни. Аналогичный подход применяется и к рейтингу других заведений: креветки для ресторанов традиционной кухни, куски пиццы для пиццерий и бутылки для баров и энотек. Аутентичный характер, оригинальные ингредиенты, чистота вкусов (итальянская кухня не существует без качественного оливкового масла), сервис и совершенство винной карты являются важными критериями оценки. Из 100 000 исследованных заведений итальянской кухни в путеводителе включили 400. Информация о «Лучших итальянских ресторанах мира» будет ежемесячно обновляться. Электронная версия доступна бесплатно на www.gamberorosso.it/restaurants

ЖЮРИ SPIRITS EXPERTS CHALLENGE-2018 НАЗВАЛО ИМЕНА ПОБЕДИТЕЛЕЙ



25 октября 2018 года в Санкт-Петербурге, в отеле Courtyard by Marriott Vasilievsky, состоялся 1-й открытый конкурс экспертов по крепким алкогольным напиткам Spirits Experts Challenge-2018, который входит в цикл профессиональных конкурсов «Балтийский Кубок».

Лучшим на первом конкурсе стал Александр Рассадкин, директор школы вина «Энотрия Санкт-Петербург», президент Петербургской ассоциации сомелье, обладатель Балтийского Кубка (2014) и победитель Российского конкурса сомелье 2015 года. Сегодня Александр входит в топ-15 лучших сомелье мира по версии ASI и будет представлять в 2019 году нашу страну на чемпионате мира среди сомелье в бельгийском Антверпене.



Второе место завоевал Ярослав Гурьев, сомелье иркутского бара «ВайнЯрд». Третьим стал Алексей Баранок, представляющий петербургскую «Академию сомелье». Трое финалистов получили главный приз конкурса – поездку в Коньячный Дом

Roulet, предоставленную генеральным спонсором проекта ГК «Ладога». Отметим, что свой приз победитель конкурса Александр Рассадкин передал Илье Макарову (винный бутик «АДВ Вайн», СПб), занявшему 4-е место в полуфинале.

Топ-10 экспертов по крепкому алкоголю (по итогам финала и полуфинала)

1. Александр Рассадкин Школа «Энотрия» (СПб).
2. Ярослав Гурьев Бар «ВайнЯрд» (Иркутск).
3. Алексей Баранок «Академия сомелье» (СПб).
4. Илья Макаров «Винный бутик АДВ ВАЙН» (СПб).
5. Денис Щербачев Kombucha bistro (СПб).
6. Леонид Куркин, Сеть алкомаркетов «Ароматный мир» (СПб).
7. Антон Муратов «Академия сомелье» (СПб).
8. Денис Юрченко Бар «Винный базар» (Москва).
9. Антон Просвилов Магазин-склад «Деканто» (СПб).
10. Юрий Голованов Бар The Rocket (Калуга).

СОБЫТИЯ

Начались «Дни
российских вин»

29 октября в нашей стране стартовала акция по продвижению отечественных винных марок. К ней подключились свыше 13 тыс. супермаркетов, гипермаркетов, магазинов и торговых точек других форматов. Посетители смогут поучаствовать в дегустациях, получить консультацию по поводу выбора вина и купить его со скидкой.

«Дни российских вин», инициированные Минпромторгом и Минсельхозом России, проводятся впервые. По словам заместителя министра промышленности и торговли РФ Виктора Евтухова, проект ориентирован на популяризацию среди потребителей отечественных вин, сделанных из местного сырья. Задача акции – сломать представление о том, что наше вино заведомо уступает импортному, предоставить покупателям больше информации о российских продуктах, изменить культуру потребления вина. Мероприятия пройдут более чем в 60 регионах страны. Участвующие в акции марки вин прошли жесткий отбор, и в итоге эксперты выбрали около 1 тыс. наименований. Планируется, что «Дни российских вин» будут проводиться дважды в год: в мае-апреле, когда на рынке появляются российские вина предыдущего года урожая, и в конце октября-ноябре, когда на юге завершают сезон уборки винограда. Минпромторг и Роскачество намерены исследовать российский винный рынок, оценив около 300 вин по цене от 200 до 1000 рублей. После чего будет разработан винный гид – первый потребительский навигатор по отечественным винам.

В сентябре 2018 года стало известно, что на российский рынок выходит известная итальянская винодельня Giralan из Альто Адидже, которая заключила договор с компанией «Ладога». О том, что они готовы предложить отечественным поклонникам вина и каковы ожидания от старта продаж в России, газета Wine Weekly попросила рассказать генерального директора Cantina Giralan Оскара Лоранди.

– Оскар, насколько известно, это уже не первый выход Giralan на российский рынок? Какие вина Вы планируете продвигать в России?

– Если быть честным, то для нас это новый старт. Первая попытка зайти на рынок с другим импортером не принесла нам успеха. Мы надеемся, что в лице группы «Ладога» нашли хорошего партнера, и сейчас я могу с уверенностью сказать, что это действительно первый шаг и настоящий старт.

Касательно вашего второго вопроса, я сам занимался изучением вопроса: какое вино может хорошо продаваться на вашем рынке? Мы решили предложить компании «Ладога» линейку классических монсортовых вин, приняв во внимание нынешнюю ситуацию на российском рынке, когда чрезмерно дорогие вина не пользуются спросом. А монсортовая линейка вполне может вписаться в рыночный тренд: Пино Гриджо, Шардоне, Гевюрцтраминер и Мюллер Тургау и несколько вин из красных сортов.

– После того как Вы проведете пробные продажи, Вы решите, поставлять остальные Ваши вина на российский рынок или нет?

– Да, мы очень надеемся на это. Нет смысла раздувать портфель импортера, не имея никакой обратной связи от рынка. Мы пока что только запускаем торговую марку, поэтому решили ограничиться 7 винами. Нужно с чего-то начинать! Нужно знакомить потребителей с именем, с винодельней. Поэтому самое главное сейчас – это предложить рынку классическую линейку, и, когда на нее будет спрос, мы будем рассматривать возможности поставок премиальных вин. Каждое премиальное вино – это искусство винодела и

ОСКАР ЛОРАНДИ: «САМОЕ ГЛАВНОЕ – НЕ ПОТЕРЯТЬ СВОЮ ИДЕНТИЧНОСТЬ!»



отражение определенного терруара. Поэтому я считаю, что у Giralan колоссальный потенциал для развития на российском рынке.

– На чем основывается такая уверенность?

– Урожай на наших виноградниках собирается исключительно вручную. Затем на маленьких грузовиках виноград оперативно доставляется на винодельню. При этом самое главное заключается в том, что мы используем только

маленькие пластиковые контейнеры, чтобы виноград снизу не был раздавлен. Мы очень внимательно подходим ко всему вегетативному циклу выращивания винограда, и особенно тщательно к моменту его сбора, когда нужно дважды проверить, насколько хорошо он вызрел. Именно благодаря такому контролю за виноградом 8 лет назад мы решили перестроить нашу винодельню и сделать из нее винодельню гравитационного типа. Это позволяет контролировать высокое ка-

чество и избегать окисления вина.
– Ваша конечная цель – выпустить биологические вина?

– Эта тенденция прослеживается в рамках всего региона. Хотя биодинамические вина в Альто Адидже – это редкий случай – их там очень сложно производить. Сертификации пока нет, но весь регион старается перейти на биодинамический метод. При постройке гравитационной винодельни нашей главной целью было повышение качества. Если оказывать много механического воздействия на виноград, вина потеряют свою ароматность и деликатность. Это было первичным. Следующий момент: мы не работаем с гербицидами уже на протяжении 5 лет. Так что можно сказать, что мы привносим новые техники для ухода за лозой и при производстве вина.

Сам термин «биологическое вино» в Альто Адидже не может быть связан только с какой-то одной винодельней, поскольку наш консорциум – это сообщество производителей. Прежде чем начать этот проект и вступить на путь биологической сертификации, мы посоветовались между собой и консолидированно решили вместе начать этот процесс.

Очень важно, что концепция биологического вина сочетается с концепцией защиты окружающей среды и бережного отношения к ней. Нужно задумываться о том, что ты оставишь после себя детям и внукам в окружающем мире. К примеру, раньше мы использовали по 1 грузовику для каждой из 6 наших виноделен, чтобы доставлять вино нашим клиентам. Мы поняли, что это ужасно глупо, и начали использовать 1 грузовик для всех виноделен.

(Продолжение на стр. 5.)



12-я международная специализированная
ВЫСТАВКА-ДЕГУСТАЦИЯ

Карта Вин

22-24
ноября
2018 года

Крокус Экспо

Организатор:

Крокус Экспо
Международный выставочный центр

www.karta-vin.ru

18+
реклама



RUSSIAN
HOSPITALITY
AWARDS 2018

В ЮБИЛЕЙНАЯ
ПРЕМИЯ И ЦЕРЕМОНИЯ
НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШИХ
ОТЕЛЕЙ РОССИИ

BECOME A PARTNER

(Продолжение, начало на стр. 4.)

Ведь они расположены не так далеко друг от друга – на расстоянии 3–5 км. Это тоже к вопросу о заботе об окружающей среде.

– Вы сказали, что производители посоветовались между собой. Речь идет виноделах консорциума или кооператива? И было ли это закреплено в регламенте?

– Да, речь идет о производителях как консорциума, так и нашего кооператива. Первое собрание у нас было полгода назад. В нем принимали участие 120 производителей. Это был мозговой штурм. А консорциум со своей стороны все согласовал и проверил, насколько люди к этому готовы. Это происходит еще и потому, что на винодельнях сегодня работает молодое поколение. Они очень динамичные и активные, много путешествуют и видят, что происходит вне границ Альто Адидже. Это очень важный момент с точки зрения долгосрочного планирования бизнеса.

Сейчас стало модно продавать биологические, экологические, биодинамические вина. Все это делается в угоду алкольному маркетингу. Если на бутылке есть значок «экологический продукт», то считается, что это вино легче продать. Но в случае Giralp это совсем не так. Для нас это осознанный выбор – понять и осознать, для чего ты живешь. Мы хотим оставить после себя окружающую среду в том же прекрасном состоянии, в котором она есть сейчас.

– Какие нововведения ожидаются в рамках консорциума и внутри Вашей компании?



– Что-то новое – это большое слово. Сейчас мы концентрируемся на том, чтобы делать то, что мы делаем, и делать как можно лучше. Если посмотреть на итальянские винодельни, то они достигли успеха не потому, что они придумывали что-то новое, а потому, что они сконцентрировались на улучшении того, что они делали веками. Это философия Giralp – делать лучше то, что мы делаем сейчас. Самое главное – не потерять свою идентичность, уникальность и неповторимость, слепо следуя трендам. Очень важно быть наблюдателем и отслеживать то, что происходит в окружающем мире.

– Вы можете рассказать о терруарах, в которых расположены Ваши виноградники? Может быть, какие-то субзоны больше подходят для одних сортов, а какие-то – для других?

– Сложно сказать, какая из наших 6 субзон лучше подходит для выращивания определенного сорта винограда, потому что только одна из них, Маццоне, которая находится на юге Альто Адидже, может считаться моносортной. Из 45 гектаров виноградников – 85% это пино нуар. И можно сказать, что Маццоне – это субзона для пино нуара. Если посмотреть другие терруары, например Корнайяно – то там микс из 5 сортов: шардоне, совиньон блан, пино бьянко, пино нуар и скьява. Три белых и два красных. Но в большей степени лучше будут расти белые сорта, потому что это более северная субзона. И хотя Вы подняли очень важную тему – ни одну из 6 субзон нельзя привязать к какому-то конкретному сорту.

Сейчас в Альто Адидже разрешается 20 сортов винограда для производства. Если взять любую великую винодельческую зону мира, там максимум будет 2–3 основных сорта винограда. 20 – это чересчур! Поэтому на ближайшие 20–30 лет консорциум Альто Адидже определит те сорта винограда, которые лучше получают на данных участках, и будет рекомендовать в дальнейшем с ними работать.

У тебя 20 сортов винограда, и ты вроде бы делаешь все хорошо, но ты не можешь быть исключительным специалистом в чем-то одном. Поэтому, на мой взгляд, у каждого производителя должен быть в хорошем смысле ярлык, такой, к примеру, как: «У этой винодельни лучший пино нуар в Альто Адидже!». И

это будет правильное, позитивное позиционирование.

– Раз консорциум задумался о том, чтобы сократить количество сортов, то какие из них, на Ваш взгляд, останутся? И какая судьба ожидает те сорта, которые не попадут в основную линейку?

– Пока сложно об этом говорить. Каждая винодельня выбрала пул сортов винограда, из которых она производит свои вина. Со временем каждый определит для себя лучшие, и консорциум рассмотрит все заявки. Многие наши винодельни хорошо зарекомендовали себя на рынке с определенными сортами. Сейчас, к примеру, наиболее популярен пино нуар. Можно сказать, что у нас лучшие вина пино нуар, которые есть в Италии. Но это рынок, и каждый будет выбирать то, что ему ближе.

– И никакой обязательности нет?

– Нет, такого быть не может. Все сорта будут получать утверждение на винодельню, а уже потом отправляться в консорциум. Консорциум со своей стороны это навязать нам не может.

Рассказывая о своих винах, Вы сказали, что некоторые этикетки на Ваших винах были созданы известным художником. Можете рассказать подробнее об этом сотрудничестве?

Это итальянский художник Пауль Флора (Paul Flora), который умер 6 лет назад. По происхождению он итальянец, но прожил между Швейцарией и Австрией, поэтому больше известен в немецкоговорящих странах. Cantina Giralp расположена в деревушке Корнайяно, недалеко от города Больцано – местной столицы, где есть очень известный ресторан. В нем ежедневно собирался клуб джентельменов, в который входили около 20 участников: мэр города, главный доктор Больцано, президент Giralp и, конечно же, Пауль Флора. Они очень тесно общались, и однажды глава нашей винодельни попросил художника сделать маленькую этикетку для вина. Он опасался, что Пауль попросит много денег за свою работу, но тот тут же, в ресторане, нарисовал 20 этикеток. Мы их используем для селекционных вин: часть из них мы уже использовали, а еще 3 пока находятся в запасе.

Первая этикетка, которая была нарисована, – это селекционный Вернач – самое дорогое из наших вин. Сама винодельня была основана в 1929 году.

(Окончание на стр. 6.)

НОВОСТИ



Завершилась заявочная кампания премии Russian Hospitality Awards

Оргкомитет Премии получил 660 заявок из 101 города России на участие в 24 номинациях. Наиболее активными оказались отели из Москвы, Санкт-Петербурга, Сочи и Казани. Среди номинанций особой популярностью в этом году пользовались «Лучший бизнес-отель 4*», «Лучший семейный отель», «Лучший свадебный отель» и «Лучший мини-отель». С 22 октября начался первый этап оценивания в системах booking.com и trustyou.com

Далее следует аудиторская проверка предоставленных баллов. Второй этап оценивания – это профессиональное мнение жюри. Состав коллегии жюри был обновлен на 80%, что должно обеспечить свежее мнение и ротацию объектов в проекте. Члены жюри – это представители различных сфер сегмента HoReCa. С полным списком жюри можно ознакомиться здесь: <http://www.hospitalityawards.ru/jury/2018>. После оценки членов жюри также будет проведена проверка компанией Deloitte, CIS. Церемония награждения финалистов проекта пройдет в формате гала-ужина 25 февраля 2019 года в HYATT Regency Moscow Petrovsky Park. В этот день мы узнаем победителей в каждой номинации.

Премия Russian Hospitality Awards приглашает компании к партнерству. Сотрудничество с Премией – это эксклюзивная возможность рассказать о своем продукте отельному рынку России и установить деловые контакты для развития бизнеса. Партнерами премии Russian Hospitality Awards в этом году являются: Villeroy & Boch, F5 Service, TrustYou, «Еланна», «Аскона», IDCourier, Signum, Lanna Kamilina, Big Tree. Присоединяйтесь к проекту и войдите в VIP-клуб российского гостеприимства.



XVII Международная специализированная выставка индустрии гостеприимства

26–28 ФЕВРАЛЯ 2019

Санкт-Петербург КВЦ «ЭкспоФорум»



Трендовые решения

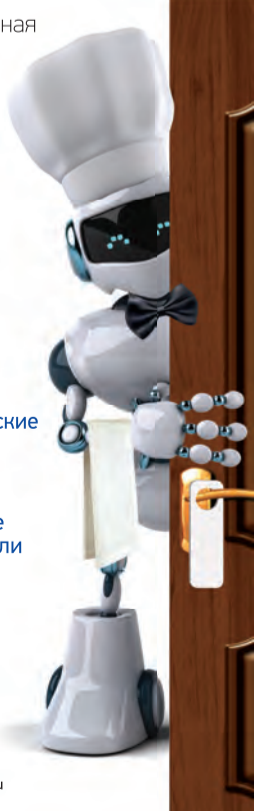
Актуальные новинки

Готовые технологические цепочки

Современные бизнес-модели

ДЛЯ ВСЕХ СЕГМЕНТОВ HoReCa

Организатор выставки:
FairEXPO FE
+7 (812) 777-04-07, 718-35-37
horeca@farexpo.ru; horeca-expo.ru



О ВИНЕ

VINOETCETERA

без придыхания

<https://www.facebook.com/vinoetcetera.page>

«ПАЛКИНЬ»
Restaurant de Luxe

Ресторан «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER

приглашают постичь науку дегустации вина.

Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и энogaстрономии.

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

СОБЫТИЯ



ExpoHoreCa впервые пройдет в «ЭкспоФоруме»

С 26 по 28 февраля 2019 г. в Санкт-Петербурге состоится Международная специализированная выставка индустрии гостеприимства ExpoHoreCa, единственная отраслевая выставка на Северо-Западе России.

Впервые мероприятие пройдет в КВЦ «ЭкспоФорум», что позволяет создать инновационный проект, отвечающий современным требованиям выставочной индустрии. В экспозиции выставки представлены готовые решения, позволяющие удержать лидерство в трендовых направлениях, а также технологические схемы, позволяющие создать и оснастить предприятие (ресторан, отель, пекарню и пр.) «под ключ». Насыщенная деловая программа ориентирована на практическое применение полученных знаний и включает мастер-классы ведущих шеф-поваров, семинары и тренинги экспертов-практиков. Уникальный материал, представленный в рамках проекта ExpoHoreCa, будет интересен как молодому специалисту, так и профессионалу, много лет работающему в данной отрасли. Соорганизатор деловой программы в направлении «Отели» – Альянс отельеров России «U PRO». ExpoHoreCa 2019 – эффективная бизнес-площадка, где ведущие компании рынка представляют свою продукцию, новые разработки, ведут переговоры с профессионалами отрасли, налаживают новые каналы сбыта. Приглашаем Вас принять участие в выставке ExpoHoreCa с 26 по 28 февраля 2019 г. в КВЦ «ЭкспоФорум» (Санкт-Петербург, Петербургское шоссе, 64/1).

(Окончание, начало на стр. 4, 5.)

Фамилия основателя кооператива – Шпитада. У него было двое сыновей. Один сын – Хартман Шпитада – с 1975 по 1999 год был президентом Giralp, а второй – главным энологом нашего хозяйства в 60-х годах. Поэтому Пауль Флора нарисовал отца с двумя сыновьями.

– Он просто нарисовал рисунки или создавал их под какой-то сорт и вино?

– Он просто сделал 20 рисунков, а потом мы уже придумали, что к чему подходит. Оригиналы до сих пор хранятся у нас.

– Занимаетесь ли Вы продвижением винного туризма?

– У многих в Альто Адидже невероятно красивые винодельни. У каждой винодельни свое архитектурное очарование. Не является исключением и Cantina Giralp. Главное здание нашей винодельни очень старое – ему уже 6 веков. Однако внутри оно оснащено современным оборудованием. В нем же расположен винный бутик, в котором работают 3 сотрудника. Если кто-то попросит дегустацию, мы охотно ее проведем и все покажем. Это как визитная карточка. Если к вам придут и захотят продегустировать вина, а вы откажете, то захотят ли к вам вернуться? Что самое прекрасное в Альто Адидже – не надо стучаться в двери, не нужно звонить в звонок – потому что двери открыты всегда. Вино – это инструмент, который помогает людям стать более дружелюбными.

– Сколько туристов в год принимает винодельня?

ОСКАР ЛОРАНДИ: «САМОЕ ГЛАВНОЕ – НЕ ПОТЕРЯТЬ СВОЮ ИДЕНТИЧНОСТЬ!»



Альто Адидже принимает более 30 миллионов туристов в год, и туристическая составляющая для нашего региона очень важна. Рядом с нами находятся многочисленные горнолыжные курорты, и очень много туристов, которые посещают их, желают познакомиться с винами. К нам на винодельню ежегодно приезжают примерно около 15 тыс. человек. У Giralp, как

практически на каждой винодельне в Альто Адидже, есть свой магазин, и его доходы от туристов составляют 10–15% от общей выручки.

– Какое будущее вы видите у вин Giralp и Альто Адидже в России?

– Самое важное – добиться, чтобы вина Альто Адидже стали узнаваемыми на российском рынке. Конечно, мы не можем добиться международной известности, потому что это маленький регион. Но можно добиться того, чтобы вина нашего региона попадали на полки хороших ресторанов, винных бутиков. Это будет показателем успеха! И у Giralp есть мечта быть частью этой истории. У всех производителей Альто Адидже – прекрасное качество вина. И если на одной территории будет много высококачественных игроков, то ей будет легко получить международное признание. Если посмотреть на винодельни в Альто Адидже 20–30 лет назад, то это было 2–3 производителя. Сейчас их стало гораздо больше. Самое главное, что в этой истории есть место для каждого. И это хорошее сотрудничество.

– Какие награды Вы уже получили? И какие бы Вы хотели получить в будущем?

– Нам не хватает 100 баллов от Паркера (смеется). Giralp он никогда не поставит такую оценку. В Италии всего 8 вин, которые получили 100 баллов от Паркера. Конечно, приятно получать награды за свой труд, но мы работаем не ради этого. Иногда специалисты, приезжающие на нашу винодельню, хотят навязать нам, каким должен быть наш совиньон. Но мы не меняем его. У нас своя линия.

– А какая у Ваших вин самая высокая оценка от Паркера?

Максимальную оценку – 97 баллов Роберт Паркер поставил нашему вину Винья Ганга. Это специальное вино мы сделали небольшим объемом – всего 2 тысячи бутылок. Это пино нуар и это еще селекция от траттманна.



МОСКВА ВНОВЬ ЗАГЛЯНЕТ ЗА GORIZONT

20 ноября в Москве, на Трехгорной мануфактуре, уже второй год подряд пройдет единственный в России фестиваль натуральных вин Gorizont, организованный виноторговой компанией Real Authentic Wine.

Год назад виноторговая компания Real Authentic Wine провела первый в России фестиваль натуральных вин Gorizont. Важное событие винного рынка стало чем-то большим: 27 виноделов – звезд биодинамического, органического и натурального виноделия из Луары, Журы, Шампани, регионов Италии, Австрии, Германии и Португалии и почти тысяча гостей фестиваля устроили в пространстве SQUAT 3/4 настоящий винный рейв.

Gorizont II состоится 20 ноября на территории Трехгорной мануфактуры. В этом году фестиваль станет куда масштабнее. К вечерней, развлекательной вечеринке-дегустации добавилась часть



дневная, деловая. На лекциях, мастер-классах и круглых столах (их будет 12, а может, и больше) профессионалы индустрии поделятся опытом и расскажут о трендах рынка – как российского, так и мирового. В числе «блокбастеров»:

– лекция «Опыт лучших: натуральная винная карта ресторана Noma» (ради которого Anders Frederik Steen, в прошлом шеф-сомелье Noma, а ныне натуральный винодел, приедет в Россию);

– Joan Valencia, совладелец легендарного натурального бара Can Cisa – Bar

Brutal в Барселоне, и его мастер-класс Brutal Wine Corporation;

– круглый стол важнейших российских рестораторов на тему «Натуральное вино: ниша или тренд?».

А также: мастер-классы по карбонической мацерации, оранжевым винам, ароматическим сортам, авторской Италии, нестандартной Австрии, новой испанской волне, петнатам и другим игристым и прочим важнейшим вопросам. Делиться опытом будут те, у кого он действительно есть: виноделы, ко-

торые делают вина своими руками.

Больше будет и участников вечерней программы: свои вина представят почти 40 виноделов. Многие из них – скажем, Эдуард и Стефани Чеппе Tscheppe-Eselbock Stephanie Eduard из Guts Oggau, Жан-Пьер Фрик и Athenais De Beru – год назад уже «заваливали Горизонт». А для многих – например, для Михаэля и Мелани Волкер из 2Naturkinder и для Реми Пужоля – это будет первое путешествие в Москву.

Больше стала и сама площадка: огромный цех «Надежда» сможет вместить несколько тысяч любителей вина одновременно – и вечером это нам, несомненно, понадобится. Лучшая музыка от команды музыкального лейбла Big Wine Freaks Records, фудкорт и, конечно, реки вина.

Вокруг фестиваля, 19 и 21 ноября, в лучших ресторанах города, в том числе Big Wine Freaks Msk, Max's – Beef for Money, Probka на Цветном, CEVICHERIA. moscow, I Like Wine, пройдут ужины с

виноделами-гостями Gorizont.

Петербург тоже не останется без внимания: 18 ноября первый в России винный cash&carry «Винный склад» примет слет виноделов, получивший название Gorizont Nordic. А 17 ноября в Probka на Добролюбова, Hamlet + Jacks, Tre Bicchieri SPb Ателье Tapas&Bar и других ресторанах Петербурга пройдут ужины с виноделами.

Организатор фестиваля – виноторговая компания Real Authentic Wine. В портфеле компании более 150 производителей из Франции, Германии, Австрии, Италии, Испании, Португалии, США и России. Среди них – настоящие звезды авторского виноделия: Agrapart, Savart, David Leclapart, Jean-Yves Bizot, Frederic Cossard, Alexandre Bain, Julien Courtois, Pierre Frick, Jean-Francois Ganevat, Marcel Lapierre, Movia, Julien Altaber, Dominique Derain, Remi Poujol, Gut Oggau, Nikolaihof, Kongsgaard и другие.

В числе собственных ресторанных проектов Real Authentic Wine в Москве и Петербурге – винные бары Big Wine Freaks, рестораны BeefZavod, Max's – Beef for Money, винотеки Tre Bicchieri Moscow и бары-магазины «На Вина – Бар&Шоп».

В конце сентября в ДК Вкуса состоялась дегустация вин от Cantina Giralan, которую провел генеральный директор винодельни Оскар Лоранди. Газета Wine Weekly побывала на этом мероприятии и решила поделиться дегустационными заметками со своими читателями.

Площадь виноградников в регионе Альто Адидже составляет 5,8 тыс. га – это ничтожно мало по сравнению с общей площадью виноградных посадок Италии. Здесь производят лишь 0,7% от всего выпускаемого в стране вина, однако почти 98% вин этого небольшого региона относятся к категории DOC. Поэтому Альто Адидже вполне можно добавить к знаменитой «трице» – Пьемонту, Тоскане и Венето, специализирующимся на производстве высококачественных итальянских вин.

В Альто Адидже выращивают около 20 сортов винограда, из них 60% – белые и 40% – красные. На сорт пино nero приходится 15%, скьява – 14%, пино гриджо – 12%, пино бьянко и шардоне – по 10–12%. 20 лет назад скьява занимала 45% от общей площади посадок, но за прошедшие годы ситуация значительно изменилась. А еще через 20 лет увеличится количество площадей, занятых виноградом пино nero, пино бьянко и пино гриджо.

4 главных сорта в Альто Адидже – пино бьянко, совиньон блан, пино гриджо и пино nero (он выращивается в южных зонах региона). Здешние виноделы производят вина и из автохтонных сортов винограда – гевюрцтраминер, лагрейн и вернач (он же скьява), который занимает 21% от общего объема производства.

Большая часть винодельческого производства в Альто Адидже – 80% – приходится на кооперативы.

Наша винодельня расположена в деревне Giralan («Гирлан») – это же название мы выбрали для нашего хозяйства. Центральное здание очень старое, ему уже 6 веков. У нас в собственности имеется 220 га виноградников, где трудятся 200 семей – на семью приходится чуть более 1 га посадок, что обеспечивает качественный уход. Часто бывает, что виноградарь передает виноградник своим детям и они продолжают ухаживать за посадками.

Как работает наш кооператив? В его состав входят 200 членов, которые каждые 3 года выбирают по 8 управленцев, занимающих топовые долж-

ОСКАР ЛОРАНДИ: «У GIRLAN ДВЕ ЦЕЛИ: ПЕРЕДАТЬ ВКУС АЛЬТО АДИДЖЕ И ОСОБЕННОСТЬ КАЖДОГО СОРТА»



ности – директора, генерального директора и т. д. Годовой объем производства составляет 1,35 млн бутылок, из них 70% идет на внутренний рынок Италии, а 30% отправляется на экспорт. Чем лучше работает экспортное направление, тем больше прибыли получит кооператив.

При этом повышение урожайности не является приоритетом консорциума: как только мы начинаем платить виноградарю за 40 кг собранного урожая, он сразу принимается выращивать как можно больше винограда, прене-

брегая качеством сырья. Поэтому все технические решения на винограднике принимаются управленческим составом кооператива.

Винодельня «Гирлан» собирает виноград только вручную, причем сезон сбора урожая в горах может занимать до 9 недель. Разные сорта винограда произрастают в разных субзонах на различных высотах. 55% объема производства Giralan составляют белые вина, 45% – красные. Наша винодельня является гравитационной (то есть на ней исключается применение

механических или иных средств перекачки виноградного сула и вина при производстве – прим. ред.), а производство состоит из 4 этапов: пресования, отделения, ферментации и выдержки.

2 года назад мы запустили серьезный проект, и в течение ближайших 5 лет планируем полностью перейти на биологическое вино. Для Giralan самое важное – найти свой почерк и следовать ему, достойно представляя свои вина на рынке.

Сегодня мы пробуем вина, урожайность которых доходит до 38 гектолитров с 1 га. Конечно, представляя винодельню, хотелось бы показать больше наших премиальных вин – single vineyard (вина, произведенные из урожая с одного участка виноградника. – Прим. ред.) и проч. У нас потрясающие рейтинговые вина. Но поскольку в России мы только запускаем торговую марку Giralan, то предлагаем познакомиться также и с нашей базовой многосортной линейкой.

Giralan 448 s.l.m. Bianco 2017 IGT Dolomiti



Для Giralan очень важно первое впечатление, которое оставляет винодельня. В создании базовой линейки нельзя допускать промахов – это должны быть качественные вина, производимые из года в год. В классической линейке мы преследуем 2 цели: передать типичный вкус Альто Адидже, а также особенность каждого отдельного сорта. Название вина означает «448 над уровнем моря» – это высота, на которой находится наша винодельня. Для производства этого вина используются самые молодые лозы – от 5 до 10 лет, трех сортов винограда: по 40% шардоне и пино бьянко и 20% совиньона – он хорошо ощущается во вкусовом букете. Эти сорта в определенный момент собираются с трех разных участков. Грозди прессуются целиком, после чего идет отстаивание и естественное осветление сула, а затем алкогольное брожение. Оно происходит в емкости из нержавеющей стали, после чего следует 2-месячный «отдых» вина в бутылке. Потом, обычно в январе и марте, вино попадает на рынок.

(Продолжение на стр. 8.)

НОВОСТИ



Конкурс молодых виноделов на Кубани поддержат европейские компании

Всероссийский конкурс виноделов «Молодая лоза», который пройдет 6–7 декабря в Анапе, вызвал большой интерес как у российских, так и у зарубежных представителей отрасли. Сразу четыре известные компании из Франции и Бельгии подтвердили свое участие во всероссийском конкурсе молодых виноделов в качестве партнеров.

В частности, партнером конкурса «Молодая лоза» стал Институт энологии Шампани (ИОС), который на протяжении уже 127 лет помогает виноделам и консультирует их по всему миру. В нем работают 40 энологов и 7 лабораторий по анализу вина, через которые в год проходит больше 100 тысяч образцов. Еще одно направление работы института – производство дрожжей и других вспомогательных препаратов. За 10 лет работы института в России словосочетание «винные дрожжи ИОС» успело стать нарицательным.

Партнером конкурса выступила бельгийская компания OENOFLAIR, которая специализируется на изучении обонятельного качества вин, составлении ольфакторных описаний вин и спиртных напитков, молекулярной идентификации (дефекты и положительные ароматы), создании обонятельной идентичности.

На предложение стать партнером откликнулись компании DIAM Vouchage и SEGUIN MOREAU. Первая разрабатывает, производит и продает одни из лучших в мире пробки для вина, игристого вина и спиртных напитков. Вторая – в результате эксклюзивного партнерства с факультетом энологии Бордо – стала обладателем знаний в области энологии и научных инструментов, позволяющих производить уникальные дубовые бочки, которые отправляют в 45 стран для 4500 клиентов.

«Для любого конкурса партнеры – это важно. Но я всегда смотрю еще и на уровень и качество партнеров. Поэтому мы рады, что нас поддержали компании, у которых за спиной уже есть знания, опыт и имя. Это здорово, что мы можем показать молодым специалистам правильные ориентиры для развития», – рассказала Анна Бучацкая, руководитель проекта.

Всероссийский конкурс виноделов «Молодая лоза» стартовал 17 сентября. Цель конкурса – выявить талантливых молодых специалистов и создать условия для их профессионального роста. Победитель награждается сертификатом на обучение в НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова. Организаторы конкурса: ассоциация «Кубаньвиноградко», бюро «Винные истории», агентство «Событие», НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. М. В. Ломоносова.



СОБЫТИЯ



MAREDIVINO
LIVORNO - DA UN GRANDE TRATTORIO GRANDI VINI
17-18 NOVEMBRE 2018

MareDiVino сделает Ливорно винной столицей тосканского побережья

С 17 по 18 ноября 2018 года в Ливорно пройдет MareDiVino – это грандиозная выставка вин провинции Ливорно. Это редкая возможность для гостей узнать лучшие вина этой провинции, а для производителей – стимулировать продвижение своей продукции, предоставив возможность ее попробовать.

Мероприятие было задумано группой сомелье отделения Ассоциации сомелье, отельеров и рестораторов (FISAR) в Ливорно с целью продвижения культуры вина и качественных вин, как результата работы человека на земле.

Много места на выставке будет уделено гастрономии: здесь представят свою продукцию местные производители оливкового масла, колбас, меда, сыров, муки и др. Также будет организовано множество интересных эногастрономических мероприятий.

В программе: дегустация вина, пива и других продуктов с участием специалистов, мастер-классы на темы, связанные с миром вина, оливкового масла и других продуктов питания, презентации книг и проектов.

(Продолжение, начало на стр. 7.)

Для этой линейки мы стараемся сохранить кислотность, которая позволяет вину храниться 3–4 года. Уровень кислотности здесь достаточно высокий – 6,1 мг на литр, остаточного сахара – 2,9 г на литр. Вино 448 s.l.m. Bianco – очень известный бренд в Италии, объем его производства составляет 200 тыс. бутылок в год. В этом вине хороший баланс, и его можно сочетать практически с любыми блюдами. Я уверен, что существует два типа вина: великие вина, которые требуют осознанности, некоторых усилий для понимания того, что вы пьете, откуда это вино и т. д., а есть вина, призванные просто доставлять удовольствие и радовать вас, хотя об этом аспекте многие любители вина сегодня забывают. 448 s.l.m. Bianco 2017 IGT Dolomiti сделано не для винных экспертов, это очень чистый и свежий образец.

Girlan Chardonnay Alto Adige DOC 2017



Виноградники сорта шардоне расположены на юге региона. Растет он также и на северо-западе – часть винограда для вина доставлена именно оттуда. Этот сорт нуждается в известняке и прекрасно себя на нем чувствует. Чтобы разбавить цветочные и фруктовые нюансы, добавляется другой шардоне, из Корнайяно, который дает кислотность и минеральный оттенок. То есть получается микс из винограда двух субзон. Здесь прослеживается довольно типичный букет с яркой парфюмированностью – белым винам в Альто Адидже ее придает перепад дневных и ночных температур. По сравнению с Girlan 448 s.l.m. Bianco 2017 это Шардоне более насыщенное по структуре и вкусовым ощущениям, более сухое и алкогольное. Его производство аналогично для

ОСКАР ЛОРАНДИ: «У GIRLAN ДВЕ ЦЕЛИ: ПЕРЕДАТЬ ВКУС АЛЬТО АДИДЖЕ И ОСОБЕННОСТЬ КАЖДОГО СОРТА»

всех моносортовых вин: прессование, осветление, ферментация.

Благодаря высокой кислотности вина Альто Адидже могут храниться в бутылке около 3 лет. Недавно я нашел в погребе бутылку Pinot Bianco 2008–2009 годов. Хотя в бутылке заметна оксидация, цвет у вина янтарный, и оно себя «чувствует» достаточно живо. Кстати, для канала HoReCa, для клиентов на внутреннем рынке и за рубежом Girlan начинает поставлять свои вина после 10–15-летнего хранения в бутылке. Повысить уровень знаний потребителей и продемонстрировать им потенциал нашего вина помогают различные конференции, выставки и дегустации.

Girlan Pinot Grigio Alto Adige DOC 2017



Разговор о винах Pinot Grigio может вырасти до масштабов вселенной. Они сегодня занимают 1-е место по объему экспорта, и спрос превышает возможное предложение. Поэтому разброс цен и качества у этих вин безграничен: есть среди них и недостаточно хорошие, есть и поистине великие. Наши виноградники имеют отвесные склоны, а все производство на винодельне Girlan

осуществляется вручную. Поэтому 1 кг винограда на выходе у нас получается намного дороже, чем у производителей более дешевых вин. Соревноваться с ними не имеет смысла. Пино Гриджо весьма типично для Альто Адидже – в нем есть нотки фундука и лесного ореха, оно дает невероятный взрыв вкуса. По ощущениям это вино более экспрессивное, чем Шардоне.

По техническим параметрам Girlan Pinot Grigio Alto Adige DOC 2017 очень схож с Girlan Chardonnay Alto Adige DOC 2017, но алкоголь у него чуть выше (12,9%), остаточный сахар составляет 1,6%. Срок хранения в бутылке – тоже 3 года. Ежегодно мы выпускаем 200 тыс. бутылок этого вина. С 1 га получается 84 гектолитра – невысокая урожайность позволяет экстрадировать больше ароматов. При производстве премиальных вин урожайность будет в 2 раза ниже, чем у классической линейки (здесь используются более старые по возрасту лозы).

Философия компании подразумевает изготовление фруктовых элегантных вин. Зачастую Шардоне очень сложно отличить от Пино Гриджо. Однако мы надеемся, что в данной линейке хорошо прослеживаются сортовые различия того и другого. В ней все вина освежающие, с высокой кислотностью, яркие, фруктовые и молодые, но при этом – с хорошим потенциалом хранения в бутылках.

Girlan Müller Thurgau Alto Adige DOC 2017

Это вино – еще один образец из моносортовой линейки. Всего 7 виноградных семей выращивают этот сорт – он растет на высоте 500 м над уровнем моря, на очень крутых склонах, на каменистой почве. Урожай мюллер тургау снимают одним из последних – его кожица достаточно жесткая, и ягодам для оптимального созревания требуется чуть больше времени, чем



другим сортам. Причем сбор урожая проходит в 2 этапа: сначала виноград собирают, когда он еще не созрел, а потом – когда уже созрел. Это и рождает вино Girlan Müller Thurgau Alto Adige. Оно живет благодаря своей цветочности и яркой фруктовости – итальянцы любят высокоароматичные вина. Несмотря на то что я не являюсь поклонником мюллер тургау, сегодня мне очень нравится этот сорт.

Girlan Gewürztraminer Alto Adige DOC 2017

Траминер – это деревушка, расположенная в южной части Альто Адидже. Говорят, что именно здесь и зародился этот полюбившийся всем сорт гевюрцтраминер. Очевидно, кто-то когда-то принес его в деревню, и там оказались потрясающие условия для его произрастания. В мире существует не так много виноградников, где выращивают гевюрцтраминер (они есть, к примеру, во французском Эльзасе). У Гевюрцтраминера из Альто Адидже есть свои преимущества. Это сухое вино, а Girlan – один из немногих производителей, которые делают его еще более сухим.

(Окончание на стр. 9.)



В МОСКВЕ ПРОЙДЕТ 12-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА-ДЕГУСТАЦИЯ «КАРТА ВИН»

С 22 по 24 ноября 2018 года в «Крокус Экспо» состоится 12-я международная специализированная выставка-дегустация «Карта вин» – по-настоящему знаковое событие для специалистов винодельческой отрасли и многочисленных ценителей благородных алкогольных напитков. Организатором мероприятия выступает «Крокус Экспо», занимающий лидирующие позиции среди выставочных центров России и Восточной Европы.

Выставка традиционно проходит в конце осени – в период сбора урожая и подготовки к созданию самых изысканных винных букетов. Проект дает возможность ознакомиться с предложениями крупнейших поставщиков алкогольной продукции в России, найти новые каналы сбыта, получить ценные советы от профессионалов отрасли. Формат «Карты вин» приближен к стандартам проведения отраслевых выставок вина и виноделия во многих зарубежных странах: участники представляют свою продукцию на расположенных в зале открытых столах. Выставка-дегустация обеспечивает посетителям и экспонентам непринужденное общение в

комфортной обстановке и превосходные условия для оценки разнообразия винных напитков.

Целью выставки является представление новых марок и сортов вин, оригинальных брендов и производителей. Винодельческая отрасль не стоит на месте: выводятся новые сорта винограда, развиваются технологии. Экспоненты ежегодно демонстрируют свои новинки, позволяя гостям проекта отслеживать тенденции развития винной индустрии.

Организаторы «Карты вин» также стремятся повысить уровень культуры потребления алкогольных напитков и правил винного этикета, поддержать статус виноделия в России. Более чем

десятилетняя история проведения выставки очевидно свидетельствует о ее успешности. А для знатоков и гурманов посещение «Крокус Экспо» в конце ноября давно стало доброй традицией и поводом приятно провести время в компании единомышленников.

Участники

«Карта вин» ежегодно объединяет на своей площадке производителей и дистрибьюторов из разных винодельческих регионов мира. В этом году площадь экспозиции превысит 2 000 кв. м – продукцию из Австралии, Азербайджана, Аргентины, Испании, Италии, России, Франции, Чили и Южной Африки представят более

50 участников. Многие ведущие российские и зарубежные представители винной индустрии, в числе которых: «Смарт Медиа» (ЛУДИНГ), «Премиум», «Невский берег», «Вайн дисквери», ТД «АРОМА», СИМПЛ, «Миллениум», «Винтаж М», «Дельта Клуб», «Мистраль Алко», Русский винный дом «Абрау Дюрсо», «Национальные алкогольные традиции», виноторговая компания «Форт», «Вельд 21», «Винотерра», «Экспосервис», «ВТК», BELUGA GROUP и другие, являются постоянными экспонентами выставки.

В рамках экспозиции участники продемонстрируют лучшие образцы своей продукции.

(Продолжение на стр. 9.)



(Окончание, начало на стр. 7, 8.)

Gewürztraminer Alto Adige не перегружает наши рецепторы в послевкусии, а после первого бокала вам захочется выпить и второй.

Giralan Flora Gewürztraminer Alto Adige DOC 2016



Многие спрашивают: «А почему вы сделали алкоголь 15,3%?» Хороший вопрос. Тема для итальянских виноделов сегодня очень важна, потому что 15 градусов – слишком большой показатель, особенно для белых вин. Это то, с чем нам придется бороться в будущем. Проблема здесь не только итальянская, но общемировая, и заключается она в изменении климата. Раньше в Альто Адидже виноградники были защищены от избытка солнечных лучей и не набирали столько сахара. Но сейчас виноград хорошо вызревает, что и дает такой уровень алкоголя. Здесь есть 2 варианта.

(Продолжение, начало на стр. 9.)

ТД «АРОМА» предложит посетителям изысканные итальянские вина компании Tipazzi, вина Грузии, коньяки и бренди А. De Fussigny и другие, не менее заманчивые позиции. Компания «Невский берег» представит к дегустации вина Франции: JUST Chardonnay, VDP («Джаст Шардоне», белое сухое), JUST Merlot, VDP («Джаст Мерло», красное сухое), JUST Cabernet Sauvignon, VDP («Джаст Каберне Совиньон», красное сухое), а также коллекцию из США (Калифорния): Original Smoking Loop Merlot («Ориджинал Смокинг Лун Мерло», красное сухое) и другие. На стенде WTC (ООО «ВТК») гости выставки смогут оценить вина Италии и Франции: Pinot Noir («Пино Нуар»), Cabernet Sauvignon («Каберне Совиньон»), Château de Sancerre («Шато де Сансер»), игристым Palazzo Nobile Prosecco («Палаццо Нобиле Просекко»). С коллекционными молдавскими винами из подвалов Милештий Мичь –

Можно собирать виноград раньше, когда он еще не вызрел, хотя в этом случае есть риск появления зеленого тона в ароматике. Некоторые производители, видя, что вино сильно бродит, начинают разбавлять его водой, понижая алкоголь (это называется dissolution). Винодельня Giralan такими вещами не занимается, поэтому у нас 15,3% алкоголя.

Мы сейчас думаем, как решить этот вопрос. Убирать урожай раньше мы не согласны. Пробуем производить фольаж (фр. foliage – удалять лишние листья), чтобы умерить рост лозы: чем меньше фотосинтез, тем сдержаннее «пыль» у растения. Но высокая кислотность и остаточный сахар (5,9%) позволяют сбалансировать ощущение алкоголя, и эти 15% не настолько чувствуются. Поэтому самое главное – найти баланс.

Fass Nr 9 Vernatsch Giralan Alto Adige DOC 2016



Это вино – триумф сорта вернач, он же скьява. Есть у него еще два устаревших названия: фарнатцер, вернетцер. Сорт тонкий и элегантный. Вернач дает породистые благородные вина бледно-кирпичного цвета с ароматом подсушенных ягод и кожи. Виноград собирается вручную с участков, расположенных на высоте 450 м над уровнем моря, залегающих на ледниковых осадочных породах. Возраст лоз около 30 лет. Виноград проходит малолактическое брожение в больших дубовых бочках с последующей довыдержкой на протяжении 5 месяцев. Это вино выпускается только в лучшие годы, что гарантирует его оптимальную зрелость. Подавать к блюдам из дичи и выдержанным сырам.

Giralan 448 s.l.m. Rosso IGT Dolomiti 2017



В регионе Альто Адидже, где климат более прохладный, чем в остальной Италии, с жаркими днями и холодными ночами, преимущественно пользуются белыми винами. Но мы, безусловно, не забываем и о красных сортах. Благодаря климатическим особенностям красные вина у нас получаются элегантными, деликатными, невероятно фруктовыми, с высокой кислотностью, как правило, слабо окрашенными.

Giralan 448 s.l.m. Rosso – вино на каждый день, очень сочное, яркое, ягодное, в нем чувствуется вкус лесной ежевики. Это вино – как встреча на улице со старым приятелем. Его можно подавать с пастой, пиццей или в качестве аперитива. В Альто Адидже красные вина пьют немного охлажденными, они требуют именно такого подхода. 448 s.l.m. Rosso сделано из сортов лагрейн (20%), пино nero (60%) и вернач, он же скьява (20%). Впрочем, жесткой формулы здесь нет – все зависит от качества выросшего винограда, поэтому каждый год возникают новые соотношения. Вы что-нибудь слышали о сорте вернач? Его сложно представить вне границ Италии, и о нем мало кто знает. Во всем мире этот сорт растет лишь на двух территориях, и одна из них – это Гирлан. Вернач дает слабо окрашенные вина с ароматом сочной вишни, кожи тонкой выделки, пряностей и специй. Второй местный сорт, лагрейн, дает нарядно окрашенные вина с фиолетовым оттенком, с сочным ароматом ежевики и черных лесных ягод и с очень свежей кислотностью.

Вы не найдете в Альто Адидже слишком тяжелых, густых, плотно сбитых, с мясистым вкусом вин. Люди «кустали»

их пить – такова сегодня общемировая тенденция. Италия – маленькая страна, но винодельческих регионов у нас много, и здесь все друг друга знают. Со многими коллегами мы знакомимся на выставках и дегустациях, где лучшие производители представляют свои вина. Виноделы из других регионов часто подходят ко мне и просят, чтобы я плеснул им в бокал чего-нибудь свежего. Ведь сложное вино надо пить с умом, дозированно, иначе оно теряет всякую ценность. Я очень люблю красное вино из Пьемонта, но каждый день пить Барбареско или Бароло невозможно – это не очень полезно и для здоровья, и для кошелька. Поэтому сегодня рынок переориентировался на легкие, фруктовые, свежие вина.

Trattmann Pinot Noir Riserva Giralan Alto Adige DOC 2015



Сухое красное вино Пино Нуар Ризерва винтаж 2014 года имеет высшую награду от Gambero Rosso – «3 бокала». Вино произведено из винограда сорта пино нуар, выращенного на холмах Корнайяно, Пинцано и Маццон в регионе Альто Адидже. Ферментация проводится с последующей выдержкой частично в больших дубовых бочках (12 гл) и частично, во французских барриках, 12 месяцев и 8 месяцев в бутылке. Вино рубинового цвета с гранатовыми бликами имеет интенсивный и комплексный букет с нотами вишни мараскино и мягкий и деликатный вкус с нежными танинами и продолжительным послевкусием. Прекрасно подойдет к блюдам из мяса и выдержанным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14–16 °С.

СОБЫТИЯ



В Москве и Санкт-Петербурге прошел «Салон французских вин»

15 октября в Москве, в отеле Sheraton Palace Moscow, и 17 октября в Санкт-Петербурге, в ресторане «Палкин», компания WineTasting провела «Салон французских вин и спиртных напитков в России 2018».

Мероприятие было ориентировано на специалистов и закупщиков компаний-импортеров и дистрибьюторов алкогольной продукции и представителей торговых сетей.

Гостям салона была представлена большая линейка вин из Бордо, Шампани, Лангедока, Долины Роны и Долины Луары, Юго-Запада, а также диджестивы из провинций Коньяк и Арманьяк.

В нынешнем году мероприятие поменяло свое название. Как рассказал организатор «Салона французских вин», руководитель компании WineTasting Олег Будаев, ранее оно называлось «Дни французских вин и спиртных напитков в России», а его организацией занималось «Бизнес Франс» – торговое представительство при посольстве Франции. Однако в связи с его закрытием на рынке возник некий вакуум. Между тем французским производителям вина по-прежнему интересен российский рынок, а российские потребители все также активно интересуются французскими винами, – говорит Олег Будаев, – поэтому мы решили взять эту миссию на себя.

В Испании представили лучшие недорогие вина

Энолог Жоан Мартин выпустил «путеводитель» Los Supervinos, в котором представил данные о недорогих винах, продающихся в торговых сетях Испании.

Автор постарался собрать максимально полную информацию, продегустировав около 900 вин, приобретенных в разных регионах страны в магазинах 14 ретейлеров. На основе справочника издания La Vanguardia составило список лучших вин стоимостью до 4 евро.

В категории вин стоимостью до 7 евро автор отметил Monastrell Alicante MO, предлагаемый по 5,95 евро. Высокую оценку эксперта в этом году получило вино Páramo de Cáser (D. O. Sierras de Málaga) стоимостью 15 евро, которое он назвал тонким, элегантным, отличающимся чистым натуральным ароматом. Жоан Мартин также отметил производимую в Каталонии каву брют Elyssia Rosado за 13,25 евро, обладающую насыщенным вкусом и текстурой, напоминающей джем.

Международная специализированная выставка-дегустация

Карта Вин



самых больших винных подвалов мира – ознакомит И.П. «ПатруАР».

Представленную винодельческую продукцию дополняют выставленные по периметру зала сопутствующие товары и аксессуары: специальные холодильные шкафы для хранения вин, декоративные подставки и конструкции для бутылок, оригинальная посуда (бокалы, фужеры, графины), штопоры, наборы для открывания винной тары, пробки и прочее.

Кроме того, на выставке можно будет попробовать разнообразные сорта чая и кофе, а также отведать изысканные деликатесы.

Например, компания «Таймыр» представит экологически чистые сорта северных рыб, ценнейших промысловых семейства лососевых, которые были выловлены в водоемах полуострова Таймыр: омуля, муксуна, нельму.

На стенде компании «Деликатес Дичь» внимание ценителей блюд «дикой природы» привлекут редкие лакомства из конины, баранины, оленины, лося, бобра, кабана, медведя, глухаря, дикого гуся и утки, куропатки, козули, марала, перепелки, рябчика, фазана, кролика, зайца и страуса.

Деловая программа

Выставку сопроводит насыщенная деловая программа, в рамках которой эксперты обсудят актуальные темы отрасли: выбор вин и создание винных коллекций, проведение винных дегустаций, разработку винных карт с учетом меню кухни, оформление винных погребов, организацию винных семинаров и другие аспекты. Опытные специалисты научат посетителей отличать оригиналы от подделок, поделаться советами по открытию винного бизнеса, расскажут, какие винные тренды будут на пике моды в следующем году, какое влияние оказывает посуда на восприятие вкуса вина, какие гастрономические пары можно подобрать к напиткам и многое другое.

Торжественная церемония открытия 12-й международной специализированной выставки-дегустации «Карта вин» состоится **22 ноября 2018 года в 14:00** (Павильон 2, зал 6).



Как восстановить сотрудничество ученых-энологов Болгарии и России?

Институт Виноградарства и Виноделия Болгарии в городе Плевен был создан в 1902 году. Он стал пятым в мире научно-исследовательским центром после появления таковых в России (в 1828 году), Италии (1872), Франции (1874) и Венгрии (1898).

За свою более чем столетнюю историю институт внес огромный вклад в развитие болгарского виноделия. Во многом благодаря именно его усилиям в середине 1960-х годов Болгария вышла на первое место в мире по экспорту столового винограда, а в начале 1980-х – на второе место по экспорту вина. Площадь же виноградников, отведенных под технические сорта, превысила тогда 2 млн га. Учеными института были выведены десятки сортов винограда, многие из которых сегодня активно культивируются болгарскими виноделами, а вина из них получают награды престижных международных конкурсов. Во время визита в институт участникам бизнес-миссии Черноморского Форума Виноделия в Болгарии удалось продегустировать некоторые из этих вин: Рубин (знаменитый кросс небиолло и сиры) Мискет Кайлышский, Ранняя Мелнишская Лоза и др. К этим сортам возвращается интерес у болгарских виноделов, повально увлеченных в постсоциалистическом порыве возделыванием международных сортов. Директор института, профессор Иван Пачев – выпускник Харьковского сельскохозяйственного института, лично провел экскурсию по залам музея, которые расположены в действующем винном погребе, высеченном в скале в конце XIX века. В этом музее есть вина урожая 1892 и 1894 годов и оборудование, использовавшееся виноделами столетие назад. Коллектив Института виноградарства и виноделия в Плевене десятилетиями проводил совместную селекционную работу с ведущими профильными институтами СССР и России и надеется на восстановление этих научных контактов на новой основе. Символично, что после встреч в институте делегация ЧФВ посетила грандиозную панораму Плевенской битвы 1877 года (одну из трех самых крупных панорам Европы, посвященных военным сражениям), сооруженную на пожертвования населения Плевена и Плевенской области в 1977 году. От панорамы идет знаменитая аллея Космонавтов, высаженная советскими космонавтами и американскими астронавтами. Черноморский Форум виноделия благодарит коллег из Плевена за теплый прием.



CHATEAU BURGOZONE – ЛУЧШЕЕ ДЛЯ РОССИИ

С 10 по 13 октября 2018 года состоялась бизнес-миссия Черноморского Форума Виноделия в Болгарии. Изучив летом, во время проведения V общего Форума в Варне, особенности терруаров и вин Черноморского винодельческого региона Болгарии, миссия направилась в северный винодельческий регион страны – Дунайская равнина и на юг, в винодельческий регион Долина реки Струма.

Делегация ЧФВ проехала более 1200 км от реки Дунай на севере страны до южной границы с Грецией, преодолев два горных перевала. В ходе поездки группа российских винных экспертов и журналистов посетила ряд ведущих виноделен страны новой волны, Институт Виноградарства и Виноделия Болгарии в Плевене, а также семейное предприятие по производству дубовых бочек Zahariev-N.

Первая встреча прошла на новой болгарской винодельне «Шато Бургозоне» (CHATEAU BURGOZONE), которая расположена на территории винодельческого региона Дунайская равнина (Danube Valley) в окрестностях болгарского города Оряхово. Площадь ее виноградников составляет более 150 гектаров. Винодельня находится в уникальном месте – на крутом склоне южного берега реки Дунай,



над островом Эсперанто. Именно на этом острове в послевоенное время в течение 40 лет располагался самый крупный лагерь эсперантистов мира. В 2006 году уникальному острову с богатейшей флорой и фауной был присвоен статус заповедника.

Виноградники CHATEAU BURGOZONE поднимаются с 130 до 180 метров над уровнем моря. По мнению экспертов, это лучший в стране терруар для производства белых вин. Во времена Римской империи на этом месте располагалась крепость BURGOZONE, которая охраняла знаменитый путь VIA ISTRUM, проходивший по течению Дуная (Иструм) из Константинополя в Европу. Эта дорога проходила как раз по территории сегодняшнего виноградника. Камни этой дороги стали фундаментом деревенских домов в

округе. Здание винодельни стилизовано под древнеримскую крепость, и уже в течение нескольких лет оно является одной из главных достопримечательностей этой местности, являющейся самым бедным регионом Европейского Союза, в котором сейчас проживает не более половины населения от того, что жило в этой процветающей области до 1990 г. Винодельня остается тем магнитом, который еще удерживает часть трудоспособного населения на родине.

Сегодня на виноградниках CHATEAU BURGOZONE выращиваются 13 сортов винограда, среди которых преобладают международные французские: шардоне, совиньон блан, вионье, каберне совиньон, мерло, каберне фран, пино нуар и даже сира и марселан. Все лозы были закуплены в питомниках Франции. Кроме того, владельцы винодельни высадили 2 автохтонных сорта – гымза и тамянка. Мощность производства составляет 600 тыс. бутылок в год. CHATEAU BURGOZONE поставляет свои вина в 23 страны четырех континентов: начиная с Соединенных Штатов и Канады до Бразилии, Китая, Гонконга, Тайваня, Южной Кореи и Японии, Бельгии, Германии и Нидерландов. Также сегодня это единственная винодельня Болгарии, которая продает свое вино в таких странах, как Греция, Черногория, Кипр.

Начиная с мая 2018 года CHATEAU BURGOZONE начала поставки своей продукции и на российский рынок, где ее партнерами являются торговые сети METRO Кэш & Кэрри и «Билла». В METRO продается премиальная линейка Шато Бургозоне: уникальное Пино Нуар (90 баллов от Wine Enthusiast – всего 500 руб., лучшее по соотношению цена-качество ПН на нашем рынке на данный момент, в Евросоюзе цена сейчас 9–12 евро, в Штатах – от 17 \$), также в METRO по такой цене и другие вина «БУРГОЗОНЕ»: Шардоне (6-кратный золотой победитель топового всемирного конкурса «Мондиаль де Брюссель»), редкое на нашем рынке Вионье и мощное мушкетерское Каберне Фран.

В Billa продаются также вина с ЗГУ – линейки Côte du Danube: Совиньон Блан, Розе, Каберне Совиньон и бордосский бленд Мерло и Каберне Совиньон. Вина этих линеек «Бургозоне» за несколько лет завоевали множество высших наград на ведущих международных и европейских конкурсах. Так, вина этой винодельни первыми в Болгарии получили 91 балл от Wine Enthusiast и Большую золотую медаль Concours Mondial de Bruxelles. Также в копилке BURGOZONE – золотые медали конкурсов Mundus Vini, Black Sea Wines и многих других. Обе эти линейки «Бургозоне» активно продаются в Европе в сетях METRO, Lidl, Carrefour и др. В отличие от многих других крупных хозяйств ЕС, разливающих неведомые бренды специально для российского рынка, эта семейная винодельня читает качество и бренды своей продукции и экспортирует в Россию те же вина под теми же брендами, что и в страны ЕС.

Интервью с владельцем винодельни CHATEAU BURGOZONE Стефаном Мариновым вы сможете прочитать в одном из ближайших номеров газеты Wine Weekly.

Рассказ о винодельнях Долины реки Струма («Орбелус» и «Вилла Мелник»), расположенных в уникальном для виноделия мира городе Мелник, будет представлен в следующем номере Wine Weekly.



БОЛГАРСКИЙ ДУБ И АКАЦИЯ: ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Представители бизнес-миссии Черноморского Форума Виноделия в Болгарии (10–13 октября 2018 г.) посетили компанию – участницу ЧФВ «Захариев-Н» / Zahariev-N – семейное предприятие по производству бочек, расположенное в городке Врачеш, в 40 км от болгарской столицы.

Вот уже несколько поколений болгарской семьи Захариевых занимаются изготовлением бочек. Более 80 лет назад этим занялся их дед, а сегодня семейной бондарней управляют уже его внуки и правнуки. Буквально перед нашим приездом Захариевы отгрузили партию из 500 бочек емкостью 450 литров для японского производителя элитного виски – компании Nikka. С этой компанией болгарская бондарня сотрудничает уже несколько лет. Также среди тех, кто закупает бочки у семьи Захариевых, винодельни из Германии, Франции (их активно покупают и в



регионе Бордо, особо не рекламируя происхождение дуба), Италии, Греции, Словакии и даже Австралии. Столь обширная география поставок совсем не удивляет. Средняя цена премиальной винной бочки от Захариевых более чем в 2 раза ниже средней цены за бочку из французского дуба. Если учесть, что по своим свойствам болгарский дуб очень близок к французскому, то цена выгля-

дит очень привлекательной. Для производства своих бочек семья Захариевых использует дуб только из трех районов Болгарии: Варны, Велико Тырново и Преславской области. Уникальные бочки бондарня производит и из акации, что в Восточной Европе является большой редкостью, эти бочки становятся очень популярными, особенно среди микровиноделен.



Выдержка и сушка древесины происходит в естественных условиях, под открытым небом, не менее двух лет. За этот период дерево «созревает» и из него естественным путем выходят вещества, которые могут негативно повлиять на вкус и качество вина. При производстве бочек Захариевы используют 4 традиционных типа обжига: LT, MT, MT+ и HT. Легкий обжиг придает вину мягкий аромат свежести. Средний обжиг обогатит вино тонами свежеепеченного хлеба. Средняя+ степень обжига насытит вино нотками карамели, какао и молочного шоколада, а высокая степень обжига обеспечит аромат свежеежженного кофе и горького шоколада.

Для покупки бочек болгарской компании Zahariev-N обращайтесь к их эксклюзивным представителям в России и странах ЕАЭС. E-mail: blackseawinemaking@gmail.com

Тел. +74959682651
WWW.BLACKSEAWINE.RU