

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2 (49)  
Март 2021

### СОБЫТИЯ

#### 20-й Российский конкурс сомелье ждет гостей

19 и 20 марта в Центре международной торговли на Краснопрудской набережной состоится юбилейный, двадцатый, Российский конкурс сомелье, организованный Российской ассоциацией сомелье.

Для того чтобы доказать исключительность своих знаний и навыков, в Москву съедутся более 100 винных специалистов со всей России.

В финал 20 марта выйдут всего трое участников – именно из них и предстоит выявить победителя, который станет обладателем звания лучшего сомелье России и получит возможность представлять нашу страну на международном состязании.

Судить мероприятие будет авторитетное жюри, состоящее из 20 сомелье – победителей прошлых российских конкурсов. Помимо них, оценивать работу участников приглашены вице-президент РАС Анатолий Корнеев, президент Федерации рестораторов и отельеров Игорь Бухаров, а председателем жюри станет президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров.

Кроме конкурса, 20 марта в Центре международной торговли будет организован Салон сомелье, в котором примут участие более 50 производителей вин и главные виноторговые компании России. Гости ждут дегустации и мастер-классы от генерального партнера конкурса – группы компаний Simple и официальных партнеров – компаний Spiegelau, L-Wine и «Абрау-Дюрсо».

Ссылка для регистрации:  
<https://www.sommelier.ru/registraciya-gostey-na-rks-elier.ru/registraciya-gostey-na-rks>

## АЛЕКСЕЙ СИДОРОВ: «СЕКТОР ВИННОЙ ИНДУСТРИИ В РОССИИ ПРОДОЛЖИТ СВОЕ РАЗВИТИЕ!»

19-20 марта 2021 года в Центре международной торговли в Москве состоится 20-й, юбилейный Российский конкурс сомелье. В преддверии этого события, отмененного в прошлом году из-за пандемии, президент Российской ассоциации сомелье (РАС) Алексей Сидоров дал интервью газете Wine Weekly.

– В прошлом году проведение 20-го Российского конкурса сомелье сначала перенесли, а потом и вовсе отменили. Что явилось причиной отмены? Ведь другие мероприятия под эгидой РАС – Московский кубок сомелье и Женский конкурс сомелье – все же состоялись.

– Мы отменили конкурс 17 марта 2020 года, за три дня до начала отборочного тура и за день до объявления карантина московским правительством. Решили не рисковать, хотя для нас это было печально. Мы всегда начинаем готовиться к мероприятию за два месяца, и к юбилейному конкурсу мы были готовы на все 100%. Было зарегистрировано 145 конкурсантов из 28 городов. Должны были приехать президент Международной ассоциации сомелье (ASI) Андрес Росберг и самый успешный тренер-сомелье в мире, основатель шведской Ассоциации сомелье Swesomm Серен Полониус.

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### VIII Черноморский форум виноделия пройдет в июне

9-10 июня 2021 года в Новороссийске состоится VIII Черноморский форум виноделия.

9 июня в рамках форума проводится конференция «ВИНО РОССИИ: итоги первого года работы по новому закону и перспективы дальнейшего развития законодательной базы», 10 июня состоится выставка продукции компаний-производителей и дистрибьюторов вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов, открытая для профессионалов и винолюбителей.

Кроме того, 10 июня в рамках форума также запланировано проведение потребительского дегустационного конкурса «Выбор покупателя», в котором оценивать вина и крепкие напитки будут участники и посетители. Вместе с тем гостей и участников мероприятия ожидают мастер-классы и презентации ведущих винодельческих предприятий Черноморского региона.

11-13 июня у участников форума будет возможность в компании коллег посетить знаменитые исторические и новые винодельческие предприятия Кубани.

Регистрация компаний-участниц и посетителей форума открыта на сайте ЧФВ: <http://blackseawine.world/participants-reg.html>

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

28 февраля в Москве состоялся финал конкурса WINE START, организованного Школой сомелье WineState и проектом L-Wine при поддержке Российской ассоциации сомелье. Это первый в России профессиональный конкурс для людей, которые только начинают строить карьеру в винной индустрии. Событие вызвало такой ажиотаж, что заявки на конкурс прислали более 400 участников из 70 городов России, а также Италии, Португалии, Белоруссии и Украины.

Отборочный тур прошли 200 человек: все они получили доступ к уникальному онлайн-курсу по подготовке к конкурсам сомелье, разработанному победителем Московского кубка сомелье – 2020 и бронзовым призером Российского кубка сомелье – 2019 Владимиром Косенко.

## WINE START ЗАЖИГАЕТ НОВЫЕ ЗВЕЗДЫ



В финал конкурса вышли четверо участников: Тлеген Омаров из Тюмени, Станислав Пристенский из Екатеринбурга и двое петербуржцев – Ан-

тон Евдокименко и Леонид Кирсанов. Сомелье попробовали свои силы в нескольких видах испытаний. Так, финалисты должны были грамотно

презентовать и сервировать вино, продемонстрировать навыки слепой дегустации. От практики перешли к викторинам в лучших традициях интеллектуальных шоу: участники отвечали на вопросы от виноделов и членов жюри. Настоящим сюрпризом стал конкурс «Черный ящик», во время которого сомелье пытались разгадать хитрые винные ребусы.

Победитель конкурса Леонид Кирсанов поделился своими впечатлениями с проектом L-Wine. «Я человек дела, и теория всегда была для меня сложнее практики, – признается победитель. – Но, как видно из результатов, ловкость рук и отработанные движения делают свое дело».

Важность баланса между знаниями и умением общаться с клиентом от-

мечает и президент РАС Алексей Сидоров. «Сомелье старой школы начинали свою карьеру в ресторанах еще в 90-х годах – им было проще войти в эту профессию благодаря большому практическому опыту. Сомелье современного поколения уделяют большое внимание образованию: зазубривают сорта, регионы, субрегионы. Это тоже неплохо, но между теорией и практикой должен стоять знак равенства», – комментирует Алексей.

Каждый из финалистов получил возможность пройти сертифицированный международный курс WSET Level 3 Award in Wines или альтернативный курс Школы сомелье WineState. Также участникам вручили ценные призы от партнера конкурса – компании Chef & Sommelier.

## СОБЫТИЯ



### В России создано агентство Vine&Wine Consulting

**Винный академик (WA) Weinakademie Österreich Леонид Фадеев, 8 лет проработавший исполнительным директором АО «Скалистый берег», объявил о создании консалтингового агентства Vine&Wine® Consulting, которое будет заниматься оказанием широкого спектра консультационных услуг в области виноградарства, виноделия, винной экспертизы, винного маркетинга и вино-го обучения.**

«Продолжаю заниматься любимым делом! С командой единомышленников организовали консалтинговое агентство Vine&Wine® Consulting. Накопленный практический опыт, теоретические знания и огромное желание развивать винную индустрию сподвигли нас на этот ответственный шаг. Так что впереди еще больше интересного, полезного контента и, конечно, новые достижения!» – рассказал Леонид Фадеев.

Леонид Фадеев – лауреат престижной международной винной премии WSET/IWSC «The Future 50 Awards», винный академик, DipWSET и WorldSom Magister Sommelier, а также студент второго этапа программы Института мастеров вина (Великобритания).

Он начал свою винную карьеру в марте 2013 года, приняв предложение управлять стартапом по выращиванию винограда и производству вина в АО «Скалистый берег» в Краснодарском крае.

(Продолжение, на стр. 3)

# АЛЕКСЕЙ СИДОРОВ: «СЕКТОР ВИННОЙ ИНДУСТРИИ В РОССИИ ПРОДОЛЖИТ СВОЕ РАЗВИТИЕ!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Именно он подготовил Андреаса Ларсона и Арвида Розенгрена, ставших лучшими сомелье мира в 2007 и 2016 году. Обычно мы работаем над организацией конкурса с нашими чемпионами: Александром Рассадкиным, Романом Сосновским, Григорием Чегодаевым и другими членами жюри, но в 2020 году все задания были подготовлены совместно с Сереном Полониусом. Кроме того, в качестве гостей были приглашены президенты шести зарубежных ассоциаций сомелье.

Мы уже забронировали гостиничные номера, запланировали гала-ужин, придумали много сюрпризов, даже большой торт заказали. К тому же у нас удачно складывалась «нумерология»: 2020 год, 20 марта, 20-й конкурс, 20 победителей... Конечно, решение об отмене конкурса далось нам непросто. Но, как и всем другим организациям, нам пришлось уйти на карантин.

**– Юбилейные мероприятия перенесли, а другие конкурсы все же провели?**

– Да, с 1 июля, как только сняли карантин, мы сразу начали готовиться к V Женскому конкурсу сомелье. В первый раз он проходил в Крыму, два раза – в «Абрау-Дюрсо», потом была «Лефкадия», и в прошлом году «Поместье Голубицкое». Получилось удачно. Обычно на российском конкурсе мы выбираем 15 лучших девушек, набравших наибольшее количество очков, и приглашаем их к участию в женском конкурсе. Но из-за того, что российский конкурс не было, мы устроили для девушек конкурс онлайн. В нем участвовали 78 конкурсанток из разных городов России. В конце августа в «Голубицком» соревновались 15 участниц, а победила Марина Тонкова из Санкт-Петербурга.

Перенесли мы и пикник, традиционно проходящий в июне. На карантине одновременно готовились к этим двум событиям. Пикник в итоге провели



5 сентября, в День города, впервые на новой площадке – в яхт-клубе «Галс». Там собралось почти 600 человек.

**– Народ соскучился по мероприятиям?**

– Еще как. А куда еще пойти нашим «винным» людям в День города, как не в яхт-клуб, где можно покататься на яхте, встретиться с друзьями. Пикник же проходил на улице, и здесь никаких жестких ограничений не было – места всем хватило. Большой шатер, футбольное поле, на котором проходили мастер-классы (всего организовали 12 мастер-классов), винный салон, food-зона, прогулки на яхте по водохранилищу, музыкальные выступления – программа была очень насыщенной. Неудивительно, что на пикник собрались не только ведущие сомелье и эксперты, но и поклонники вина из Москвы и других городов. Такой формат мы используем уже в шестой раз. В позапрошлом году собирались в Серебряном Бору, но «Галс» оказался настолько удачным местом, что мы решили в ближайшее время задействовать именно его.

В этом году хотим устроить меро-

приятия 12 июня, в День России. Ограничения, надеюсь, уже окончательно снимут, и мы сделаем настоящий пикничище. Он уже превращается в интересный загородный фестиваль!

**– Все сюрпризы, заготовленные для юбилейного конкурса, в нынешнем будут сохранены?**

– Думаю, программа немного поменяется, да и год-то наступил 2021-й. Но одна «двадцатка» остается (дата проведения – 19-20 марта), как и логотип – 20 лет нашей ассоциации. Площадка у нас будет новая, большая и весьма презентабельная – Центр международной торговли. Ожидаем 600-700 гостей (в позапрошлом году их было 1200). Иностранцы, скорее всего, не смогут приехать – у них до конца марта действуют ограничения на проведение мероприятий. Поэтому мы не будем на них ориентироваться. При этом к подтвержденным с прошлого года участникам прибавляются другие, например, производители сербских, молдавских и дагестанских вин. Я люблю, когда выступают наши гранды: Simple, L-Wine, Beluga Group, «Кубань-Вино» и др. Но приятно, когда

появляются и незнакомые компании – так мы даем людям попробовать что-то новое именно на нашем мероприятии.

**– Пандемия нанесла серьезный ущерб сектору HoReCa, в котором работают большинство российских сомелье. Как изменилась ситуация на рынке труда? Сколько сомелье осталось без работы?**

– Мы обсуждаем в своем сообществе эту тему, но статистики никто не ведет, какого-то аналитического центра у нас нет. Думаю, что из-за пандемии осталось без работы около 30% сомелье.

Однако мы не сидим сложа руки и стараемся помогать тем специалистам, кто оказался в сложной ситуации. Через школу «Энотрия» мы принимаем заявки от ресторанов, которые приглашают на работу сомелье. Принимаем заявки и от самих сомелье – у нас есть база, по которой мы рассылаем им информацию об имеющихся вакансиях. Как ни странно, специалистов, которые не смогли трудоустроиться, сегодня нет – уволившись достаточно быстро нашли себе работу в других местах. Потому что одни рестораны закрылись, зато другие открылись. Некоторые закрывались на время, на 3-4 месяца, а потом продолжили свою деятельность. Если ты специалист, то всегда будешь востребован.

Некоторые сомелье переквалифицировались на работу в онлайн. Сейчас появилось много вариантов онлайн-обучения, с каждым днем растет число блогеров. У профессионального сомелье наверняка есть свои клиенты, гости, ходившие в ресторан, друзья, друзья друзей. Если действительно хочешь этим заниматься, то вполне реально найти аудиторию в 20 человек, которым можно преподавать – за деньги, либо без них, рекомендовать вина, продавать их. Зачем сидеть в полупустом ресторане и ждать гостей, чтобы продать 3-5 бутылок вина за вечер? Работа онлайн в этом году во многих отраслях стала более эффективной.

*Винный погребок  
мертвой  
у Вас дома!*

МОЖНО ПОКРАСИТЬ  
В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО  
ВАШЕМУ ВКУСУ

венге

вишня  
темная

дуб

красное  
дерево  
темное

орех

каштан  
темный

Цветовые  
решения  
винного  
шкафа

Черный

Вишневый

Серебристый

**POZIS**

Профессиональное  
хранение вина

**Тонированное стекло**

**Виброгасящий компрессор**

**Влажность более 50%**

**LED-подсветка**

В честь юбилея  
Российской ассоциации  
сомелье **СКИДКА** для всех  
участников ассоциации

**10%**

www.pozis.ru

Категорийный менеджер  
Тел.: +7 (927) 498-88-19  
E-mail: wine@pozis.ru



### – У вас, по сути, действует своего рода биржа труда?

– В 2020 году мы заключили договор с компаниями Simple и L-Wine о стратегическом партнерстве. Эти компании поддерживают наши ежегодные мероприятия – Московский кубок, Женский и Российский конкурсы сомелье. Также они помогают нам в проведении аттестаций сомелье по стандартам ASI и в организации отборочных конкурсов для участия в чемпионатах Европы и мира.

Но у нас есть и другие программы, которые без бюджетов мы сделать не можем. Взять, к примеру, открытие региональных филиалов. У нас уже действуют Московская, Петербургская, Краснодарская ассоциации сомелье, Ассоциация кавистов. Недавно была открыта Донская ассоциация, в конце прошлого года – Уральская. А ведь чтобы их открыть, нужно собрать людей, найти помещение, сделать красивую презентацию, выпустить сертификаты, провести мастер-классы, возможно, с ужином – словом, на все это нужен бюджет.

Российская ассоциация сомелье – некоммерческое партнерство, и выходит, что перед каждым мероприятием нужно искать финансирование, поскольку без денег, понятно, ничего не сделать. Вот, к примеру, в апреле мы

планируем открыть во Владивостоке Дальневосточную ассоциацию сомелье, в которую войдут Владивосток, Хабаровск и другие крупные города региона – это большой край, где много ресторанов и уже есть свои сомелье. Им нужно развиваться, учиться. Кто это организует, на какие средства? Сами ребята-сомелье это не потянут. Поэтому мы с партнерами, Simple и L-Wine, решили в течение 2021 года открыть 2-3 филиала.

А вообще, в наших планах – открыть филиал в каждом российском регионе. Главное, чтобы в местном движении сомелье был лидер, которого там знают и уважают, который мог бы провести собрание, наладить обучение, устроить отборочные туры для конкурсантов. А они вскоре понадобятся. Если на протяжении 20 лет в Российском конкурсе сомелье мог выступить любой желающий (главное условие – быть членом РАС), то нынешнее соревнование станет открытым в последний раз. Почему? Конкурс когда-то начинался всего с 20 участников, а сейчас их число выросло до 150. В этом году, возможно, конкурсантов будет рекордное количество: подано уже более 120 заявок. Поэтому со следующего года мы обсуждаем вариант, при котором тот или иной город будет представлять определенное число номинантов.

К примеру, Москву и Петербург – по 15 человек, «миллионники» – по 5, маленькие города – по 3 человека.

### – Своего рода квотирование?

– Да, все-таки на всероссийском конкурсе должны соревноваться сильнейшие сомелье – мы уже давно это обсуждаем. А устроить тренировочный лагерь для сомелье можно и без конкурса. Такие training camp, куда приехало много участников со всей России, проводил в Санкт-Петербурге и Сочи Александр Рассадкин, который не только обучал, но и готовил людей к конкурсам. Роман Сосновский регулярно организует тренировочный лагерь для московских сомелье.

Но на российском конкурсе даже в отборочном туре должны участвовать лучшие сомелье страны. В полуфинал здесь выходит всего 12 человек, и тем, кто выйдет в финал, предстоит большая конкуренция. Поэтому соревноваться должны профессионалы, а не любители, закончившие двухнедельные онлайн-курсы. Мне этот конкурс нравится больше всего, потому что на него приезжают лучшие сомелье России – они соревнуются, и мы выбираем лучшего, который будет бороться за право представлять Россию на чемпионате мира или Европы. Из-за пандемии европейский чемпионат (он должен был проходить на Кипре) с прошлой осени перенесли на осень этого года. А чемпионат мира пройдет в 2022-м во французском Лионе.

### – Сколько участников объединяет РАС сегодня? Как изменился ее численный состав?

– День рождения мы отмечаем с 2000 года, когда мы стали называться Российской ассоциацией сомелье. Тогда

в нее вошли 25 человек. С того времени ее состав вырос до 5 тысяч участников. Конечно, за это время кто-то ушел из профессии, особенно из тех, кто примкнул к нам вначале, а кто-то, пусть и не ведет «винную жизнь», но остается членом ассоциации, иногда приходит на наши мероприятия. Есть люди, такие как Павел Швец, ставший одним из самых известных виноделов России, Артур Саркисян, Владимир Басов, Евгений Богданов и многие другие, которые остались в этой профессии, добились больших результатов, сделали карьеру. Думаю, и наш конкурс, и победы в нем тоже повлияли на их дальнейшую жизнь, хотя в самом начале никто не знал, зачем он нужен. На первом Российском конкурсе сомелье у нас была всего одна компания-партнер. Сейчас все иначе: компаний становится все больше.

Взять также, к примеру, Женский конкурс сомелье, в целесообразности которого многие сомневались. Сейчас на его проведение даже очередь образовалась – не успели в «Голубицком» провести, а уже сразу несколько хозяев предложили организовать у себя следующие соревнования. Площадки расписаны на несколько лет вперед, а в нынешнем году конкурс пройдет в «Фанагории».

### – Как вы планируете дальнейшее региональное развитие? Каковы ближайшие планы продвижения РАС в регионах?

– Приведу в пример Ростов-на-Дону: там есть рестораны, в которых работает много сомелье, но они не вступали в РАС. Приезд в этот город Евгения Лукьянчука во многом способствовал созданию Донской ассоциации.

(Продолжение на стр. 4)



## Технологическая лаборатория BIOSYSTEMS и SMART ANALYSIS

для процесса производства вина  
и крепких спиртных напитков

Аналитические системы BioSystems и SmartAnalysis – это:

- Своевременные принятия решений технологом
- Достоверные количественные значения
- Оптимальные затраты на лабораторные тесты
- Снижение потерь партий продукции
- Снижение общих затрат производства
- Международное качество получаемой продукции


 **BioSystems**



## ОТ ВИНОГРАДА ДО ВИНА: реагенты для всех этапов виноделия

От «гаражного» виноделия до крупных мировых производителей - предложения для лаборатории любых размеров:

- Автоматические системы Y15, Y25;
- Полуавтоматический фотометр Y350
- Портативный полуавтоматический фотометр
- SmartAnalysis, Wi-Fi, облачные технологии, управление с планшета или смартфона

 ООО «Лаборатория Активного Долголетия»  
РФ, Москва, Волоколамское шоссе, д.114, к.1  
Тел. +7 495 2450063, +7 9166 444628,  
e-mail: dma@ladmed.ru

## Урожай: выбор оптимальной даты сбора

- pH
- Яблочная кислота
- Глюкоза / фруктоза
- Общая кислотность
- Винная кислота

## Выдержка и старение: Эволюция танинов и Антоцианов

- Свободный сульфит
- Общий сульфит
- pH

## Винодельческий процесс: контроль ключевых моментов брожения

- спирт
- Общая кислотность
- Яблочная кислота
- Уксусная кислота
- pH
- плотность

**Нас выбрали уже 26  
виноделен России.**

## НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 2)

### В России создано агентство Vine&Wine Consulting

Параллельно Леонид начал свое винное обучение. Он быстро и успешно прошел курс WorldSom Magister Sommelier (единственный представитель России в настоящий момент) в Бордо, получил диплом WSET, а затем звание винного академика в Австрийской винной академии. В сентябре 2018 года его приняли на программу в Институт мастеров вина. В 2019 году Леонид с первой попытки сдал экзамен по итогам обучения на первом этапе программы и перешел на второй.

В 2017 году Леонид создал интернет-ресурс [www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin), где делится знаниями о винограде и вине.

В качестве судьи принимал участие в престижных международных винных конкурсах, включая Decanter World Wine Awards (Великобритания), Vinaly's 5StarWines (Италия), Vinagora (Венгрия) и Russian Wines Competition (Россия), который он основал, организовал и провел в 2018 и 2020 годах.

В ноябре 2019 года Леонид стал лауреатом (единственный представитель России) новой международной премии WSET/IWSC «The Future 50 Awards», определившей следующее поколение лучших профессионалов в области вина и спиртных напитков.

В том числе благодаря руководству Леонида Фадеева был реализован проект АО «Скалистый берег»: закладка и развитие виноградника, а также разработка концепции современной винодельни гравитационного типа, которая в 2020 году начала производство вина.

Информация о предоставляемых услугах опубликована на официальном сайте агентства

[www.vineandwine.vin](http://www.vineandwine.vin)

## НОВОСТИ



### Как стать экспертом Шампани с Champagne MOOC?

С 19 февраля по 10 марта 2021 года Комитет Шампани, представленный в России Татьяной Корсунской, в сотрудничестве с Владой Лесниченко, проводит конкурс-квиз для профессионалов и любителей вин Шампани.

Вам известны все секреты вин Шампани? Или хотелось бы все о них узнать? Заходите на Champagne MOOC\* – официальную образовательную платформу, созданную Комитетом вин Шампани, пройдите обучение и тесты и станьте одним из сертифицированных специалистов по винам Шампани!

Пройдите базовый\* (бесплатный) и/или премиум\* – уровень обучения, сделайте скриншот результатов с вашими данными, разместите его в комментарии к посту о конкурсе на страницах в Facebook или Instagram: <https://www.facebook.com/vlada.lesnichenko> или <https://instagram.com/vlada.lesnichenko>

либо направьте по электронной почте: [tania.k1007@gmail.com](mailto:tania.k1007@gmail.com) или [vladalesnichenko@gmail.com](mailto:vladalesnichenko@gmail.com)

Для прохождения курса необходим средний уровень владения английским или французским языком. Полная версия Champagne MOOC, включая тесты, доступна на английском или французском языке состоит из более чем 40 видеороликов. При выборе курса на английском языке можно выбрать видеоролики с субтитрами на русском языке. В английской версии можно выбрать видеоролики с субтитрами на одном из 7 языков: китайском, английском, немецком, итальянском, японском, русском и испанском. Весь курс возможно пройти за 5 часов, но каждый может работать в своем ритме и поэтапно проверять свои знания прохождением теста в конце темы.

# АЛЕКСЕЙ СИДОРОВ: «СЕКТОР ВИННОЙ ИНДУСТРИИ В РОССИИ ПРОДОЛЖИТ СВОЕ РАЗВИТИЕ!»

(Продолжение, начало на стр. 1, 2, 3)



В нее сегодня входит около 70 человек, а ее президентом после отъезда Евгения стал Владимир Приходько. Да, у нас есть Краснодарская ассоциация, но Краснодарский край большой, а Ростовская область – отдельная история, со своими людьми и винодельнями.

Президента региональной ассоциации сомелье, как правило, выбирают сами участники. К примеру, в ноябре 2020 года в Екатеринбурге 60 собравшихся из двух кандидатов (каждый – со своей программой) выбрали президентом вновь созданной Уральской ассоциации Максима Гребенника – действующего сомелье и участника всех конкурсов. Все происходит серьезно, по-настоящему.

– Как вы вообще оцениваете сегодняшнюю систему профессиональной подготовки сомелье? Принято считать, что качественное образование в той области могут предложить только Петербург и Москва.

– Нужно иметь в виду, что это узко-профильное образование, и здесь нет большого количества преподавателей. Сейчас как происходит? Ты прошел какой-то курс, едешь в «Энотрию», учишься там 4 месяца, а потом возвращаешься домой, открываешь курсы – и начинаешь преподавать, считая себя специалистом. Но здесь необходимы не только знания, но и преподавательский опыт: нужно хорошо говорить и толково доносить материал, уметь общаться с людьми, делать учебные пособия. Недавно в продажу вышла книга, которую мы в «Энотрии» создавали почти 10 лет. Сначала у нас была тетрадка, из нее «вырос» альбом, который наконец превратился в книгу – настоящее учебное пособие. Было задействовано много людей – над этой книгой работали Анатолий Корнеев, Сандро Хаташвили, Вероника Денисова.

Но мы же не можем никого контроли-

ровать, запрещать что-то проводить. А настоящих преподавателей, заслуживающих доверия, можно на пальцах двух рук пересчитать. Некоторые из них могут читать курс сразу во всех московских школах. Но они никак не могут одновременно читать лекции в Екатеринбурге, во Владивостоке, в Ростове, в Крыму! Обеспечить там одно- или двухнедельное обучение практически невозможно, разве что провести мастер-класс.

Поэтому система профессиональной подготовки сомелье в регионах пока не отлажена – каждый как может, так и делает. Это, впрочем, тоже неплохо – в свое время и в Москве, и в Петербурге все начиналось точно так же. Помню, когда мы открыли школу «Ностальжи», я сам в ней преподавал – кроме меня, было некому. Информацию для занятий приходилось собирать из разных источников, включая практический опыт поездок по виноградникам и винодельням, консультации с виноделами и директорами ведущих виноторговых компаний.

Профессию сомелье в нашей стране первым ввел в свое время уже легендарном ресторане «Ностальжи» Игорь Бухаров, и я благодарен ему за то, что он меня пригласил на эту работу. Уже

в то время мы с ним обсуждали открытие Ассоциации сомелье. Я тогда начал ездить по винодельням разных стран, знакомиться с сомелье, наблюдать за организацией конкурсов и выставок, за работой ассоциаций. У нас появились первые курсы, которые при «Галерее вин» вел Александр Купцов. Тогда каждые две недели выпускалось по 30 человек, называвших себя сомелье. Они получали, конечно, начальные знания, но квалификация сомелье при этом не подтверждалась.

Тогда было принято решение о создании Ассоциации сомелье и обучающего центра. В «Ностальжи» учились и Павел Швец, и Юлиана Григорьева, и Артур Саркисян и др. Потом совместно с Анатолием Корнеевым мы открыли «Энотрию». В России долго не было школ. При винных компаниях открывались какие-то курсы – и закрывались: то не набирали слушателей, то преподавателями выступали менеджеры этих предприятий, что было неинтересно.

Сейчас в «Энотрии» более 15 преподавателей, отработана учебная программа. После пяти лет работы по этому курсу мы пригласили иностранных специалистов – президента Международной ассоциации Джузеппе Ваккарини, преподавателей из Франции.



15 февраля в московском ресторане The Toy состоялся масштабный винный салон «Тренды года 2021». Организатором мероприятия стали Российская ассоциация сомелье в партнерстве с Simple Group и компанией L-Wine, а участниками – более трехсот профессионалов винного рынка.

Тема трендов является едва ли не самой обсуждаемой в российском винном сообществе. Именно поэтому организаторы салона предложили сомелье, винным экспертам и другим профессионалам рынка самим выбрать наиболее актуальные тенденции 2021 года.

Специально для этого в The Toy была организована дегустация, на кото-

## В МОСКВЕ ОПРЕДЕЛИЛИ ВИННЫЕ «ТРЕНДЫ ГОДА»

рой были наглядно представлены 12 трендов. Гости мероприятия продегустировали более 150 вин и крепких спиртных напитков и определили, чем именно профессионалы будут удивлять и радовать российских гостей и клиентов в нынешнем году.

**Завершением программы винного салона стало голосование, по итогам которого места распределились следующим образом:**

«Шаманы Шампани» (вина Шампани) – 136

«Вера. Надежда. Любовь» (российские вина) – 106

«Ich liebe dich» (вина Австрии и Германии) – 98

«Вечное» (вина Бургундии) – 83

«Иногда они возвращаются» (Долина Роны, Божоле, Жюра) – 74

«Осадочек остался» (вина Долины Луары) – 70

«Горшочек, вари!» (винификация в кеври или с продолжительной мацерацией) – 63

«ЖИР» (вина Тосканы и Бордо) – 57

«Wine needs a hero» (вина с героических терруаров) – 52

«Фрикольно» (натуральные и биодинамические вина) – 47

«Сами мы местные» (вина из автохтонных сортов винограда) – 47

«Дави на газ!» (игристые вина) – 45

«Very strong» (джин, вермут, дистилляты) – 34

Популярность вин из Шампани среди профессионалов достигла своего апогея, и эту любовь сомелье и кависты транслируют любителям

и ценителям вин. С одной стороны, неожиданно российские вина заняли такое высокое место, с другой – патриотизм и постоянное совершенствование качества делают свое дело. Вина Германии и Австрии оставили за чертой призеров извечный тренд – вина Бургундии. И это связано не только с великолепным уровнем вин из данных стран, но и той кропотливой многолетней работой, которую проводят представительства немецкого и австрийского виноделия. Тройка трендов смотрится революционно, если учесть, что основу составляют белые вина! А это уже мировой тренд, а значит, Россия не отстает!

В ближайшее время состоится фестиваль «Тренды-2021» в Санкт-Петербурге.



Они прослушали наш курс, посмотрели, какие у нас учебные пособия, какие вина мы даем на дегустацию – и предоставили нам международный статус. Чтобы называться настоящей школой, а не курсами и не мастер-классами, «Энотрия» проделала большую работу. Региональное же обучение пока слабое, хотя там есть свои лидеры, и мы будем их поддерживать. Понятно, что 4-месячную подготовку и почти 400 учебных часов, как в «Энотрии» (в школе должно быть минимум 250 часов), обеспечить невозможно. Однако мы надеемся, что со временем нам удастся наладить профессиональное обучение в наших филиалах. К тому же удачный опыт со школой «Энотрия», когда мы выезжали в несколько городов России, у нас уже есть. Кроме того, РАС активно сотрудничает и с другими школами, среди которых WineState, WineQ и Wine People.

– Кроме теории, в школах сомелье преподают и сервис. Если в регионах нет специалистов, кто этим займется?

– В тренировочном лагере для сомелье в Петербурге, который организовал Александр Рассадкин, уделяется внимание теории, но акцент делается именно на практические занятия. Он

является президентом Петербургской ассоциации сомелье и, по сути, взял на себя миссию поработать с регионами и подготовить людей. Дело в том, что сомелье из других регионов приезжают не только на российский конкурс, но также участвуют в других профессиональных соревнованиях, проходят аттестацию в Международной ассоциации. Туда любой сомелье может подать заявление, заплатить взнос, пройти тест на английском языке – и сдавать экзамен. В нынешнем году эта ежегодная аттестация проходит одновременно во всех 60 странах – участниках ASI. Тот, кому присвоили аттестацию, получает серебряный или золотой значок сомелье.

В российских регионах к этим аттестациям еще не готовы – ее прошли в основном только москвичи и питерцы. Если тренировочный лагерь станет ежегодным – а отзывы о нем были очень хорошие – думаю, это значительно повысит профессиональный уровень региональных сомелье.

– Все же настанет ли тот час, когда винное образование будет подчинено определенным стандартам?

– В 2015 г. по запросу Министерства труда мы прописали стандарты этой

профессии, чтобы получить ее официальный статус. И мы его получили – так же, как бармены, шеф-повара, отельеры. В идеале сертификацию должен пройти каждый сомелье. Нужно, чтобы в регионах появились пункты, где будет проходить экзамен и где человек, заплатив взнос, сможет проверить свои знания, умения и квалификацию. Именно этот порядок и был разработан в 2015 году. Сегодня многие стали предлагать проводить экзамены на базе их ресторанов. Но нужно будет еще организовать какие-то комиссии, ведь мы с Анатолием Корнеевым, Игорем Бухаровым и Евгением Богдановым не сможем объехать все города России, занимаясь только этой проблемой. Поэтому несколько лет назад 8 экспертов РАС прошли курс подготовки при РАНХ и получили официальные сертификаты на право проводить в нашей стране экзамены по стандартам подготовки сомелье.

– Можно ли профессиональные конкурсы рассматривать как квалификационный отбор?

– Согласно нашим предложениям по стандартизации, человек в течение своей деятельности набирает баллы: предположим, участие в конкурсе – 3 балла, выход в полуфинал – 10 баллов, в финал – 20 баллов. У нас уже есть база тех, кто участвует в полуфиналах и финалах.

– В столице проводится Московский кубок сомелье. Планируется ли что-то подобное в регионах?

– В Петербурге проходит Балтийский кубок сомелье. Не мы его организуем, но там выбирают лучшего сомелье региона. У нас тоже была такая практика. Несколько лет назад с компанией «Русьимпорт», тогдашним генеральным партнером Российского конкурса сомелье, мы проехали по девяти городам, отобрав по пять человек для участия в конкурсе. Но тогда не было филиалов, а сейчас они действуют. Поэтому с их помощью мы уже начали проводить отборочные туры.

– Российская ассоциация сомелье организовала новый конкурс WineStart, который ориентирован на начинающих специалистов винной индустрии. Как он проходил и кто принимал в нем участие?

– Этот интересный конкурс проводится впервые на базе школы WineState совместно с компанией L-Wine. С 24 декабря до 15 января на участие в нем зарегистрировалось около 500 человек со всех уголков России. Это

довольно неожиданно и солидно – мы рассчитывали на 200-300 желающих. Каждый должен был прислать 20-секундный ролик о том, почему он любит вино и зачем участвует в конкурсе, и выполнить тест. В результате было отобрано более 200 человек. После бесплатного недельного обучения от WineState и Владимира Косенко прошел отборочный тур, в котором выбрали 20 участников полуфинала: 10 из Москвы и Петербурга и 10 из регионов. В финале конкурса WineStart победил Леонид Кирсанов из Санкт-Петербурга. Подробнее об этом вы сможете прочитать на странице 1 газеты Wine Weekly.

– Какие еще мероприятия под эгидой РАС будут проведены в 2021 году?

– Кроме четырех основных конкурсов, мы организуем и другие мероприятия. Одним из таких проектов стал салон вин «Тренды года 2021», состоявшийся 15 февраля в Москве. В рамках этого события было представлено более 200 вин в 13 номинациях. А в его работе приняли участие более 300 человек.

Многие компании хотят сделать с Российской ассоциацией сомелье какой-то индивидуальный проект. Но мы предлагаем им сначала выступить в российском конкурсе, поддержать другие события, стать партнером ассоциации, а потом заняться и индивидуальным проектом. И уже есть организации, которые услышали наш призыв и активно включаются в сотрудничество. К примеру, в этом году на Салоне сомелье российского конкурса будет представлено более 50 компаний.

– Как вы оцениваете перспективы профессии сомелье в обозримой перспективе? Особенно с учетом развития электронной сферы и большого количества приложений?

– На международных конгрессах французы, итальянцы, испанцы не раз поднимали вопрос, что будет дальше с этой профессией в ситуации глобализации. Международная ассоциация сомелье существует уже 50 лет, и первый чемпионат мира прошел полвека назад. Но в нашей стране эта профессия только начинает развиваться. Мы лишь недавно стали участвовать в международных конкурсах и побеждать. Вот, к примеру, Александр Рассадкин занял 13-е место на чемпионате мира и 8-е место на чемпионате Европы, а до этого мы и в топ-40 не входили. Поэтому я уверен, что сектор винной индустрии в России продолжит свое развитие!

## НОВОСТИ



### Чемпион мира по шахматам получил награду от винодельни Art Russe

Винодельня Art Russe наградила победителей корпоративного чемпионата мира по шахматам, который ФИДЕ провела впервые в своей истории. Спецпризом для чемпиона стал шахматный набор Art Russe Saint-Emilion Grand Cru от Chateau La Grace Dieu des Prieurs. Спецприз был учрежден по инициативе Федерации шахмат России.

6 бутылок уникального вина из Сент-Эмильона с картинками русских художников на этикетках в специальном шахматном ящике, с комплектом фигур и крышкой – шахматной доской, будут направлены в Германию.

В корпоративном чемпионате мира приняли участие 288 компаний из 78 стран, представляющие ведущие отрасли мировой экономики. Чемпионат прошел в режиме онлайн. Сильнейшей бизнес-командой по шахматам стала команда Grenke Bank, являющаяся частью Grenke Group – одной из ведущих компаний в финансовой сфере.

Командный турнир прошел на сайте Chess.com с 19 по 21 февраля 2021 года. Почти 1500 шахматистов представили 288 команд. Чемпионат собрал многочисленный сильный состав и профессиональных игроков.

В составе корпоративных сборных играли звезды мировых шахмат – гроссмейстеры: Магнус Карлсен (Kindred Group), Ян Непомнящий (Сбер), Владислав Артемьев (Аэрофлот), Аниш Гири (Optiver) и многие другие.

## КАКИЕ РЕСТОРАНЫ ВОШЛИ В ТОП-10 WHERETO EAT RUSSIA 2021?

25 февраля в московском конференц-зале Grand Ballroom состоялась торжественная церемония награждения победителей Национальной ресторанной премии WHERETO EAT RUSSIA 2021. Впервые в истории первую строчку все-российского рейтинга занял петербургский ресторан. Главная награда – антикварная серебряная чаша – была вручена команде ресторана Birch во главе с шеф-поваром Хезретом-Арсланом Бердиевым.

Напомним, что первыми «держателями чаши» стали год назад московские шеф-повара Иван и Сергей Березуцкие и их ресторан Twins Garden. В новейшем рейтинге их заведение заняло лишь третью строчку: между прошлым и нынешним победителями вклинился еще один «петербуржец» – Harvest, ведомый Дмитрием Блиновым и Ренатом Маликовым.

Места в первой десятке распределились следующим образом:

1. Birch, Санкт-Петербург
2. Harvest, Санкт-Петербург
3. Twins Garden, Москва
4. White Rabbit, Москва (шеф-повар Владимир Мухин)
5. Bourgeois Bohemians, Санкт-Петербург (Артем Гребенщиков)
6. «Угли-Угли», Краснодар (Андрей Матюха);
7. «Горыныч», Москва (Артем Лосев);
8. Leo Wine & Kitchen, Ростов-на-Дону (Максим Любимов);
9. «Северяне», Москва (Георгий Троян);
10. Cococouture, Санкт-Петербург (Игорь Гришечкин).

Таким образом, впервые в национальный топ-10 вошли сразу два ресторана с Юга России. Ну а в топ-50, помимо Москвы, Санкт-Петербурга, Краснодара и Ростова, оказались также представлены Владивосток, Казань, Екатеринбург, Сочи и Красноярск.



В дополнение к первому месту в рейтинге, ресторан Birch удостоился и другого важного трофея – «Выбор СМИ». Что примечательно, второй год подряд мнения журналистов и основной коллегии экспертов (состоящей из 500 специалистов со всей страны) совпадают.

В самой престижной личной номинации «Шеф-повар года», как и год назад, первенствовал Владимир Мухин (White Rabbit Family). Титул «Сомелье года» на этот раз достался Светлане Добрыниной из столичного Selfie (в 2019-м, к слову, Светлана побеждала в данной номинации на WHERETO EAT

Moscow). Приз Ассоциации консьержей Les Clefs d'Or отправился в Сочи, в ресторан Red Fox (шеф-повар Юрий Косторов). Ну а в новейшей номинации – «Бар года» (в этом сезоне голосование в ней проводилось впервые) – награду увезли с собой в Петербург бартендеры El Copitas.

Основатель White Rabbit Family Борис Зарьков получил специальный приз «За вклад в развитие и внедрение инновационных решений в ресторанный индустрию России» (при поддержке компании «Технофлот»). Ну а в номинации «Лучшая эко-концепция» (при поддержке компании Nespresso) выиграл московский Twins Garden.

Также в ходе церемонии в Grand Ballroom были награждены лауреаты уникального эногастрономического конкурса Rouillet Bartender Challenge 2020, проводившегося премией WHERETO EAT совместно с компанией «Ладога» и объединившего лучших барменов Санкт-Петербурга, Москвы, Казани, Краснодара, Екатеринбурга и других городов России.

## НОВОСТИ



### Коллекция Aristov пополнилась классическим игристым

Винодельня «Кубань-Вино» выпустила новое игристое вино, созданное по классической технологии производства шампанского. Новинка дополнила популярную серию вин Aristov Cuvée Alexander. В производстве вина использовалось только кюве – сок первого отжима. Такое сусло более ароматное и качественное. Для получения кюве подходят только самые спелые и свежие ягоды, собранные вручную.

Экстра брют белое Aristov Cuvée Alexander Blanc de Blancs создано из винограда Шардоне урожая 2019 года. Игристое прошло вторичное брожение в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев на осадке. Aristov Cuvée Alexander Blanc de Blancs придется по вкусу любителям изысканных вин, которые выбирают элегантность, ценят качество и статус.

Напомним, в серию классических игристых вин Aristov Cuvée Alexander также входят экстра брют белое Blanc de Noir и экстра брют розовое Rose de Pinot. Коллекция была создана в 2017 году. Она стала результатом совместной работы виноделов «Кубань-Вино» и итальянских энологов компании Enofly.

# АНТонио АРЕВАЛО: «Я ПО-ПРЕЖНЕМУ ГОТОВ К НОВЫМ ЭКСПЕРИМЕНТАМ!»

Год назад российские журналисты проехали по винодельням испанской Руэды, где посетили Bodega Garcíarevalo и познакомилась с ее владельцем, удивительным виноделом Антонио Аревалом. Пандемия нарушила планы множества людей, однако виноделы в любой ситуации продолжают свою работу. Философия Bodega Garcíarevalo остается неизменной: здесь создают вина, подчеркивающие особенности терруара, успешно сочетая традиции виноделия с новыми технологиями.

– Сеньор Аревало, вы с 1995 года возглавляете винодельню Garcíarevalo. Когда и как она открылась?

– Наша винодельня была создана в 1991 году в результате объединения двух семей: Гарсия и Аревало, отсюда и название – Garcíarevalo. Предприятие по-прежнему принадлежит двум семьям. Винодельческую культуру мы восприняли от своих дедов, правда, наши предшественники по большей части занимались выращиванием и возделыванием лозы.

– Вина они не производили?

– Они продавали виноград небольшим кооперативам, расположенным по соседству. Рынок был настолько узким, что практически все вино потреблялось внутри этой зоны. Чтобы выйти за ее пределы и немного расширить горизонты, кооперативы отправляли продукцию балком на север Испании – основной потребитель был именно там.

– Впервые виноделием занялся ваш отец?

– Интерес к производству вина у семьи возник в начале 1980-х годов, со вре-

мени учреждения DO (Denominación de Origen). Постепенно эта тема развивалась, и в 1991 году мой отец стал заниматься виноделием. С 1996 года мы начинаем активно развивать производство и увеличивать продажи вина. Так в итоге начинание отца стало коммерчески успешным. Мы потихоньку растем, привлекаем других инвесторов, но, тем не менее, продолжаем оставаться чисто семейным предприятием. Мы выкупили несколько компаний, чтобы объединить несколько маленьких виноделен в одну.

– Ваша винодельня находится в крошечном городке Матапузуэло с населением менее тысячи человек. И хотя из трех здешних ресторанов один – «Ла Ботика» – имеет звезду Мишлен, мировую известность Матапузуэло принесла именно Bodega Garcíarevalo – единственная городская винодельня.

– Наша основная цель – это возрождение виноградников и сохранение старой лозы. Поэтому больше всего мы инвестируем в лозу, в посадки, выкупаем у людей маленькие участки и наделяем, увеличиваем свои плантации. Сейчас в общей сложности нам принадлежит 110 га земли разного типа, и у нас есть виноградники, которым больше 100 лет. Мы с коллегами постоянно проводим научно-исследовательские работы с использованием исконных «дофиллоксерных» клонов сорта Вердехо – белого автохтона Руэды, который в других районах этого региона почти исчез.

– Виноградники, принадлежащие Bodega Garcíarevalo, называют уникальными. В чем их отличительная черта?

– Они расположены в окрестностях нашего городка, между реками Адажа и Эресма, на высоте 730 метров над уровнем моря. Терруар здесь настолько песчаный, что кроме виноградной



## «ВКУС МОСКВЫ-2021» СТАНЕТ МУЛЬТИФОРМАТНЫМ



25-27 июня в Лужниках пройдет IX Фестиваль «Вкус Москвы 2021», организаторы которого обещают более насыщенную программу и уикенд незабываемых впечатлений.

Прошедший в 2020 году в формате лайт «Вкус Москвы» дал старт гастрономическим рекордам фестиваля,

линейка которых расширится. Помимо самого высокого бургера, самого длинного ролла, самого большого растянутого теста для пиццы появятся новые номинации, голосование по которым будет проведено в соцсетях за 2 месяца до начала фестиваля.

Традиции надо сохранять и приумножать. Поэтому «Вкус Москвы» развернет площадки, которые не нуждаются в представлении:

§ Аллея ресторанов – лучшие гастрономические проекты Москвы;

§ Chefs' Theatre – гастрономический подиум, где звезды московской кухни и ведущие шеф-повара мира поделятся секретами мастерства и представят новейшие тенденции высокой кухни;

§ Wine & Spirits Academy – мастер-классы и дегустации от производителей и импортеров;

§ Детская интерактивная площадка;

§ Спортивная интерактивная площадка – тренировки под открытым небом, классы йоги, демонстрация спортивного оборудования;

§ Beauty – лучшие новинки индустрии, природная косметика, эксклюзивные украшения и одежда;

§ Market – деликатесы, кухонный инвентарь, сувениры.

На фестивале «Вкус Москвы-2021» соберутся представители малых народов России и представители стран-соседей, чтобы поделиться с гостями азами своей культуры, рассказать эпические истории, помочь проложить новые маршруты.

Путешествие по России – новая тенденция в туристической индустрии. И в этом нет ничего удивительного, так как наша страна уникальна и таит в себе еще много запоминающихся открытий.

Теперь, объединив все лучшее из опыта предыдущих лет и добавив актуальные тренды, фестиваль «Вкус Москвы» станет знаковым мультиформатным событием в жизни столицы. Топовые блюда московской, российской и мировой кухни, новинки бьюти-индустрии, мода, спорт, конкурсы, интернет-технологии, лекции и музыка – на одной площадке будет представлено все, что формирует стиль жизни современных москвичей.

– «Вкус Москвы» создает интерактивный формат развлечений, – комментирует организатор фестиваля, президент «Асти Групп» Наринэ Багманян. – Вместе с партнерами мы разрабатываем разные активности для того, чтобы гости не просто ходили, дегустировали блюда на «Алле ресторанах» и делали покупки

на маркете, но и были вовлечены в жизнь фестиваля. В программе мастер-классы, во время которых вместе с гостями мы рассчитываем поставить новые российские и даже мировые гастрономические рекорды. Кроме того, мы делаем ставку на анкетирование, тематические онлайн-викторины, а также прямое общение с гостями. Как любая мировая столица, Москва имеет собственный стиль и вкусы. И, как в каждом мегаполисе, здесь живут очень разные люди. Нам интересно, какие товары и услуги им нужны, в какие рестораны, салоны красоты, на какие площадки для отдыха они предпочитают ходить и почему. Все это поможет нашим партнерам лучше понять тех, кто голосует за них рублем – то есть уже является или может стать активными сторонниками их брендов. Вместе мы формируем вкус столицы!»



лозы на нем могут расти только каменные сосны. Песок выполняет важную функцию, заставляя виноградную лозу усердно «работать», чтобы найти воду глубоко под землей. Почва, песчано-каменистая сверху, затем переходит в органический, более плодородный слой. Кроме того, благодаря песчаным почвам во время нашествия филлоксеры в начале XX века удалось сохранить уникальные непривитые виноградники. Во время нашествия филлоксеры насекомое-вредитель роет под землей тоннели между растениями, поражая корни, а в сыпучем песке это сделать невозможно, поэтому болезнь и не распространяется. Только благодаря особенностям этих почв удалось сохранить виноградники, не затронутые филлоксерой. На участке площадью 30 гектаров у нас растут

«дофиллоксерные» непривитые лозы, возраст которых превышает 150 лет.

**– При этом вы продолжаете проводить исследования и экспериментировать?**

– Мы сделали выборку среди наших самых старых лоз и высадили на новых участках те из них, которые дали лучший результат при исследованиях. Словом, провели тщательную селекцию Вердехо. Кроме этого, при поддержке Наваррского университета было сделано исследование местных дрожжей. Опытным путем мы отобрали на винограднике и в погребах лучшие штаммы дрожжей для тех или иных наших сортов вина.

**– Каждое из этих вин производится со своего определенного участка?**

– Да, и еще мы закупаем виноград у фермеров примерно с 30-35 га. Это

более экономный вариант, и вино получается более простое.

С 40 га 20-25-летней лозы производится смесь Вердехо и Виуры. Здесь мы прибегаем к искусственному орошению. Придерживаясь рамок регулирующих регламентов, мы все же хотим использовать в производстве и более «продвинутые» методы.

В месте слияния двух рек у нас расположено поместье Тресольмос, и в этом треугольнике растут 45-летние лозы. Там же есть новые посадки, но они привиты клонами, которые взяты от «старых дофиллоксерных» лоз. Почва там песчаная, достаточно бедная. В одной и той же зоне сочетаются разные типы посадок с разным расстоянием между растениями: 3x3, 3x2 и 3x1,5 метра. Из винограда, собранного с этого участка, получается

В 2014 году мы захотели создать вино-долгожитель. Основываясь на опыте работы с дрожжами в предыдущем проекте и используя сырье от старых лоз, мы прибегли к этому методу при создании новой линейки.

**– Это было первое вино, где вы стали применять дрожжи, полученные селекционным путем?**

– Первый винтаж мы сделали спонтанно, а когда получили первые результаты, то стали двигаться дальше – наблюдать, осмысливать и делать выводы. Для создания этого вина берется виноград с самой старой лозы, а затем вино девять месяцев выдерживается на дрожжевом осадке. Как правило, в июне следующего за урожаем года это вино бутылкуется, после чего бутылки хранятся в подземном погребе в течение 12 месяцев. Расширяя эту



достаточно свежее, фруктовое, с хорошей кислотностью вино с названием Finka Tresolmos Classico.

12 лет назад мы начали производить на дрожжевом осадке вино с тем же названием Finka Tresolmos Verdejo Lías. 5-6 месяцев оно выдерживается на собственных дрожжах и получается современное, достаточно молодое вино с легким вкусом и ароматикой булочной. Для купажа добавляем немного винограда со старой лозы.

В 2014 году мы запустили новую линию HARENNA. Эти вина созданы немного не в испанской манере, но мы ищем различные способы, для того чтобы донести до потребителя наши идеи и нашу философию, которые отражаются в названии, ведь «agena» по-испански означает «песок».

линейку, мы также запустили ограниченный лимитированный выпуск вина, выдержанного в дубовых бочках. Не ферментированного, а именно выдержанного. И у этого вина уже есть свой потребитель.

**– Вы экспериментируете с тем, что может дать дуб при созревании вина в бочке?**

– Да, мы экспериментаторы, ведь внутри DO Rueda много вин ферментируется в бочках, но не созревает в них. Однако на этом мы решили не останавливаться и начали выдерживать вино в амфоре – не в цементной, не в бетонной, а в керамической. Нам интересно, какой вкус дает керамика в отличие от дубовых бочек.

(Продолжение на стр. 8)

## НОВОСТИ

### В «Абрау-Дюрсо» запустили производство виноградного масла

**Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» представил первую коллекцию масел из виноградной косточки, в которую входят масла из белого и красного винограда, а также моносепажные позиции из Шардоне и Рислинга.**

Масло из виноградной косточки – новая, но вместе с тем очень органичная категория для «Абрау-Дюрсо». Собственные виноградники – хорошая сырьевая база не только для создания вин, но и для производства масел. Вызревающий под лучами теплого южного солнца виноград собирается вручную с вниманием к сохранению структуры ягоды. Из виноградного сока и мякоти создаются игристые и тихие вина «Абрау-Дюрсо», а косточки, также впитавшие ценные свойства насыщенной минералами почвы, сохраняют целостность для изготовления масла высочайшего качества.

Выпуск масла из виноградной косточки – значимое событие и для ресторанного кластера «Абрау-Дюрсо», насчитывающего уже свыше десяти заведений. За гастрономичность масел отвечал бренд-шеф ресторанов Центра туризма «Абрау-Дюрсо» и заведующий кафедрой «Гастрономической школы Абрау-Дюрсо» Сергей Альшевский – мастер кулинарного дела с большим профессиональным опытом и адепт черноморской кухни. Совместно с технологами «Абрау-Дюрсо» бренд-шеф стремился создать продукт, отражающий богатство фламанских сортов виноградников Абрау-Дюрсо. Благодаря его усилиям каждое масло в коллекции получилось уникальным, с характерными вкусовыми акцентами и ароматами.

Масла выпускаются в бутылках из темного стекла объемом 250 мл. Уже сейчас новинка представлена в магазинах и ресторанах на территории Абрау-Дюрсо, совсем скоро появится и в сети фирменных магазинов «Ателье вина «Абрау-Дюрсо», а позднее и в федеральных торговых сетях. Рекомендуемая стоимость – 349 рублей за бутылку.



**Tsereteli Winery расширяет географию присутствия своей продукции в торговых сетях России. В ближайшее время вина этого бренда можно будет приобрести не только в Москве, но и в Санкт-Петербурге,**

**Казани, Сочи, Краснодаре, Новосибирске, Екатеринбург, Владивостоке, Перми, Чите, Твере и Туле.**

Tsereteli Winery представляет в России аутентичные грузинские вина высокого качества от семьи Церетели.

## ВИНА ЦЕРЕТЕЛИ БУДУТ ПРОДАВАТЬСЯ ПО ВСЕЙ РОССИИ

В каждой бутылке воплощена жизненная философия, ключевые ценности и видение создателей. Обновленная линейка бренда Zurab Tsereteli – это оригинальные произведения винного искусства, отражающие культурную идентичность Грузии, страны, глубоко уважающей традиции и одновременно свободомыслящей, креативной и динамичной.

Многогранная личность, Зураб Церетели всегда стремился к самореализации посредством различных форм искусства. Хотя мы знаем его прежде всего как художника и скульптора, корни его творчества уходят глубже: в страстную увлеченность этнографией, археологией и историей, которые также тесно связаны со знаниями традиционных винодельческих тех-

нологий. Умение работать на стыках различных дисциплин, отсутствие страха перед новым, готовность к экспериментам и, что самое главное, творческий, созидательный подход и желание создавать лучшее будущее ради потомков – все эти качества, бесспорно, присущи Зурабу Церетели, главному вдохновителю бренда. Но ключевое стремление мастера всегда заключалось в том, чтобы передать свое видение наследникам, и это, пожалуй, удалось ему в полной мере.

Zurab Tsereteli – это «межпоколенческий» бренд: он вбирает в себя черты не только своего вдохновителя – Зураба Церетели, но и, в не меньшей степени, молодого поколения этой творческой семьи. Представление бренда, идеологом которого является Василий

Церетели, – это взгляд молодого поколения Церетели через две призмы: семейных ценностей, творческого и научного наследия Зураба Церетели и культурного контекста современной Грузии. Такое понимание бренда полностью отражает его миссию – быть частью культуры современной, энергичной, творческой Грузии.

Вина Zurab Tsereteli производятся в уникальном месте – Велисцixe – лучшем климатическом районе Кахетии, воплощая приверженность бренда традициям грузинского виноделия и включают в себя уникальные вина, среди которых особое место занимают: Саперави и Киси Квеври, Мцване, Цинандале, Ркательи, Ахашени, Мукузани, Хванчкара и другие.

## НОВОСТИ



### ЕС продлил поддержку винодельческого сектора

29 января в Официальном журнале Европейского союза опубликовано постановление N2021/95, согласно которому меры поддержки для винодельческого сектора в Евросоюзе продлены до конца 2021 года.

Если говорить точнее, то Европейская комиссия расширила до 2021 года возможность активировать в рамках национальных программ поддержки (NSP) меры по дистилляции вина в случае кризиса, а также задействовать меры, связанные с частным хранением вина в случае кризиса. Обе меры, если они будут активированы, финансируются из средств ЕС. При этом государства-члены могут дополнять европейские фонды национальными ресурсами.

Кроме того, государства-члены могут принять решение об установлении размера государственного взноса, направленного на продвижение винодельческой компании в третьих странах, в размере до 70% от необходимых расходов. Также определена максимальная ставка помощи при реструктуризации и преобразовании виноградников. Ее размер может составить 60% от максимально допустимых затрат. Ставка помощи при инвестиционной деятельности для малых и средних предприятий составит 50% от допустимых расходов и 25% для компаний, оборот которых не превышает 200 миллионов евро, где работают менее 750 человек.

При этом необходимо отметить, что на данный момент никакого выделения дополнительных ресурсов в ЕС не предусмотрено. Поэтому, к примеру, для Италии доступны 323 миллиона евро в год из финансового пакета на 2021-2027 годы.

# АНТОНИО АРЕВАЛО: «Я ПО-ПРЕЖНЕМУ ГОТОВ К НОВЫМ ЭКСПЕРИМЕНТАМ!»

(Окончание, начало на стр. 6-7)

– И как амфоры меняют вкус и ароматику?

– Вино обретает некоторую шелковистость, а Вердехо раскрывает свои новые грани. Я бы хотел собрать с участков землю и создать из нее амфоры, получился бы замкнутый производственный цикл. Но из-за весьма сыпучей почвы это не получается. На изготовление вин линии HARENNA виноград собирается с «дофиллоксерных» участков в Матапозуэло вручную, затем часть урожая ферментируется в нержавеющей стальных чанах, а часть – именно в глиняных емкостях. В обоих случаях используются штаммы дрожжей с виноградника и из погреба. По завершении ферментации вино переливают в 300-литровые французские бочки для выдержки на осадке с еженедельным батонажем в течение года. Затем вино разливается по бутылкам и выдерживается в бутылках в старинном подземном погребе Bodega Garciarevalo.

– Вы не используете никаких других сортов винограда, кроме Вердехо?

– Да, большинство вин мы делаем из Вердехо. Мне однажды посоветовали: не работай ты с деревом, работай с дрожжами – и получишь новый продукт, который будет отличаться от всех прежних. Именно так у нас и получается.

– Эксперименты – дорогое удовольствие?

– Да, нам не хватает, наверное, 3-4 млн евро. Создать новое вино нелегко, но это очень интересно. Сложность состоит в том, что мы пытаемся на одном сырье с одних и тех же участков, из одних и тех же компонентов (пусть хороших и дорогостоящих) сделать вина разных наименований. И все это на маленькой винодельне, что еще более затрудняет дело. Но мы получаем от этого удовольствие, нам нравится наша земля, наша культура, и мы достаточно молоды – в среднем нам всем здесь по 40 лет.

– А кто говорил, что большим художникам бывает легко? Зато вы



увлечены своим делом и открыты для творчества, у вас глаза горят. А эксперименты позволяют добиваться новых результатов, двигают вперед и искусство виноделия, и жизнь в целом.

– Виноделие – длительная, «долгоиграющая» программа, и мы этим живем. Мы стремимся создавать достойный продукт, который бы с честью представлял нашу местность, оставаясь при этом в составе DO Rueda и пользуясь его поддержкой. В нашем Матапозуэло всегда производили вина, но они пока что известны в регионе меньше других.

Мы же хотим, чтобы местные вина стали более узнаваемыми, и стараемся дать толчок к их развитию. Наша работа проходит не только за компьютером и в офисе – мы встречаемся с людьми, общаемся с природой, выпускаем совершенно экологичную продукцию. Все это и дает нам импульс, заряжает сердце энергией, побуждает двигаться вперед.

– Вы экспортируете свои вина?

– 50% идет за рубеж – в Бельгию, Голландию, в США, Канаду, Мексику, Коста-Рику. В прошлом году американская Airlines взяла на борт в бизнес-класс наши вина. И канадские авиакомпании тоже их закупили. Но из-за пандемии этот канал, к сожалению, не проявил себя в полной мере.

– Поставляете ли ваши вина России?

– В вашу страну мы уже наладили поставки. Посмотрим, что из этого выйдет. Мы выработали интересную винодельческую идею, у нас хорошие вина, не хватает только одного – чтобы в нас поверили.

– Наверняка придут инвесторы, они же видят качественную работу.

– Инвесторов нам не очень-то и хочется – в погоне за массовым продуктом можно потерять собственный стиль, свое лицо. На винодельне трудимся мы с сестрой и еще четыре брата – всего нас шесть человек. Мы в основном занимаемся возделыванием и выращиванием винограда, работаем с сырьем.



## EURASIA WINE & SPIRITS COMPETITION ВПЕРВЫЕ ПРОЙДЕТ В РОССИИ



С 13 по 15 апреля 2021 года в павильоне №10 на территории ВДНХ пройдет Международный конкурс вин и спиртных напитков EAWSC Moscow 2021. Авторитетное жюри, в состав которого войдут высококвалифицированные эксперты из Франции, Италии, Германии, Японии и многих других стран, оценит более 300 видов вин и спиртных напитков.

В EAWSC Moscow 2021 примут участие производители красных, белых, розовых, игристых, ликерных вин и крепких спиртных напитков. Конкурс про-

водится в соответствии с правилами, разработанными Международной организацией винограда и вина OIV и предполагающими полную анонимность продукции, привлечение к ее оценке не менее 70% иностранных экспертов, электронную обработку результатов и высокие требования к месту проведения мероприятия и уровню его организации. Статус лучших качественных вин и спиртных напитков получит лишь менее трети конкурсных образцов. Победа в этом престижном соревновании обеспечивает кредит доверия к качеству продукции. Результаты конкурса доверяют крупные закупщики и торговые компании. Международное жюри EAWSC Moscow 2021 – высококвалифицированные эксперты, Master of Wine и Master Sommelier с опытом судейства в круп-

ных международных конкурсах – оценит представленные образцы по 100-балльной шкале. В качестве наблюдателей выступят винные блогеры. Важно, что голосование будет проходить в электронном формате с одновременной записью результатов в блокчейн. Это позволит исключить ошибки, возникающие при ручной обработке итогов оценки, и предоставить всем участникам доступ к результатам в момент завершения конкурса. Таким образом обеспечивается объективность оценок.

**Победителям будут присуждены награды:**

- Grand prix в категориях «Вино» и «Крепкие спиртные напитки» – свыше 96 баллов;
- Большая золотая медаль – свыше 92 баллов;

- Золотая медаль – 86-91,99 балла;
- Серебряная медаль – 82-85,99 балла.

Образцы, награжденные медалями в рамках EAWSC Moscow 2021, получают:

- статус лучших качественных вин и спиртных напитков;
- дополнительную рекламу на церемонии награждения и на других площадках продвижения конкурса;
- возможность быть представленными на постоянно действующей выставке-дегустации «WineWin. Равные среди лучших» в павильоне №10 на ВДНХ, где они будут доступны для приобретения.

Кроме того, победители конкурса получат право разместить на товарной этикетке продукта логотип получен-

ной награды. Для миллионов покупателей это станет аргументом в пользу покупки лучших качественных вин и спиртных напитков.

На следующий день после завершения конкурса пройдет конгресс «Эногастрономический туризм в Евразии», в ходе которого выступят руководители министерств и ведомств России и Евразийского союза.

После конгресса состоится торжественное открытие Центра качества евразийского вина с широкими дегустационными возможностями.

Организатор конкурса в Москве – АНО «Центр качества евразийских вин» с головным офисом на ВДНХ (пав. 10). Подробнее об участии в конкурсе Вы сможете узнать на сайте:

<https://eawsc.com>





Для работы на виноградниках стараемся никого извне не привлекать – здесь трудятся только свои. У нас есть три постоянных помощника, но весь замкнутый цикл, начиная от подрезки лозы и заканчивая сбором урожая, мы делаем сами.

**– А сезонные рабочие имеются?**

– Мы их не нанимаем. Мы уверены: человек, ухаживающий за лозой, должен знать ее «от и до», знать нашу землю, посадки – словом, он должен владеть ситуацией. Не хочется, чтобы в этом году лозу у нас подрезал этот, а в следующем – другой. Лишь один сотрудник трудится у нас 8 лет, другие же гораздо дольше. Все мои братья работают на земле, привозят сюда свой урожай. Винодельня – это, по сути, фабрика по переработке винограда, и 90% успеха зависит от поля! Если там что-то получилось, тогда и у

нас что-то выйдет. Для меня и моего энолога главное – понимать, какое именно вино мы получим с того или иного участка, четко разделять сырье и его составляющие по наименованиям будущих вин. Все остальное у нас такое же, как у всех, – то же оборудование, те же прессы и прочее.

**– Как именно вы намерены расширяться?**

– Мы достраиваем помещения, больше используем принадлежащие нам подземные погреба. В нашем городке до двух километров подземных полукруглых арочных погребов. У нас шесть таких тоннелей, но три из них нужно привести в порядок. Мой отец начинал с маленького помещения – сейчас там расположен пресс. Мы это отделение надстроили, накрыли крышей. В резервуарах хранится вино, и все четко разделено по наименованиям, участ-

кам сбора винограда и проч. Впоследствии мы хотим устроить здесь склад. Еще в наших планах строительство трех виноделен: одной обычной и по одной для «дерева» и для «амфоры», где вино могло бы ферментироваться и созревать.

**– Когда вы начинаете купаживать и бутылковать вино?**

– Обычно к купаживанию приступаем в январе. Как только определились с купажем, постепенно переходим к производству. Напомню, что первые 5-6 месяцев вина выдерживаются на дрожжевом осадке, потом приходит очередь HARENNA, которая требует девяти месяцев, и так далее – для каждой линии своя технология. Более простое вино, которое не выдерживается на осадке, мы смешиваем из разных резервуаров и отправляем образцы

Если мы отправляем контейнер импортеру, в нем все должно быть о'кей.

**– А как вы спускаете бутылки? Носите вручную или есть какой-то колодец?**

– Из верхнего помещения со стальными резервуарами у нас устроен маленький лифт, он и опускает вина вниз. Здесь размещены вина, которые были в амфоре и в дереве, а также те, что предназначены лично для меня и моих друзей, в том числе красные. В июне мы спустим сюда новый урожай. Мне очень нравится этот погреб, и мы постепенно стараемся и его приводить в порядок.

**– Температура здесь естественная?**

– Естественная и равномерная: 14 градусов зимой и примерно 14 с половиной летом.

**– В нем еще и дегустационную зону можно устроить?**



в лабораторию Регулирующего совета Рузды. Там определяют, соответствует ли наше вино требуемому качеству или нет. А затем разливаем продукцию по бутылкам.

**– И сколько обычно получается?**

– Около 20 тысяч литров. Выпуск HARENNA с белой этикеткой мы начали с 3 тысяч бутылок, а сейчас уже выходит 10 тысяч. У нас установлен хороший конвейер по бутылкованию, правда, здесь пока тесновато – здание достаточно старое. Со временем и в этом месте хотелось бы все обновить, переделать. Но мы работаем без спешки, потому что для нас важно качество. Вы же понимаете, что выходя на внешние рынки – и европейские, и североамериканские, мы обязаны быть уверены в качестве своего продукта.

– Мы начали было прокладывать ход, но пока бросили. Возможно, я продолжу эти работы и, не исключено, что выйду в другую винодельню. Какие-то подземные погреба мы использовали – выбросили старые деревянные бочки и задействовали помещения. Но я думаю над тем, как использовать оставшиеся тоннели? Другие винодели не хотят работать под землей – это довольно тяжело.

**– Зато какие вина получаются!**

– Да, однажды мы открыли бутылку 1993 года, и какое же в ней было бесподобное вино! Сейчас модно выдерживать вина в бетонных «яйцах», но я отдаю предпочтение амфоре, керамике. И могу прибегнуть к еще более радикальным методам создания вина. Я по-прежнему готов к новым экспериментам.

## НОВОСТИ



### В Сочи представят «Напитки-2021»

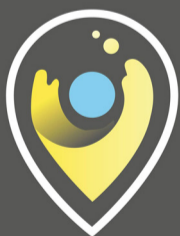
С 25 по 28 марта 2021 года в крупнейшем выставочном центре города-курорта Сочи, в Гранд отеле «Жемчужина», состоится XXIV Международная специализированная выставка «Напитки-2021». Параллельно пройдет XXII специализированная выставка «Продукты питания».

Международная выставка «Напитки» является правопреемницей Международной выставки напитков «Вино-Водка», проходившей на протяжении более 20 лет. Выставка «Напитки» станет обновленной площадкой для встречи участников алкогольного рынка, а также откроет двери производителям других категорий напитков. В новом формате выставка задумана как единое мероприятие, которое объединяет наиболее инновационные направления пищевой отрасли, связанной с производством различных категорий напитков – от воды и молока до вина и ликеро-водочных изделий.

Отдельного внимания заслуживает деловая программа для профессионалов сферы. Она включает в себя такие мероприятия, как: Международный дегустационный конкурс ликеро-водочных изделий, вин и коньяка, Конгресс производителей напитков и отраслевые семинары.

Сочи – центральный город Черноморского побережья, куда для заключения договоров на оптовые поставки приезжают владельцы торговых и дистрибьюторских компаний со всего края – от Геленджика, Анапы, Туапсе до Адлера, а также из Республики Абхазия. Кроме этого, Сочи, прилегающие города на побережье и соседняя Республика Абхазия – это большой рынок, заинтересованный в закупках качественного продовольствия, поскольку этот регион круглый год принимает туристов и гостей со всей страны и из-за рубежа.

Подробнее: на сайте: [www.soud.ru](http://www.soud.ru)



### Проект "Цитрон Цюрипский"

Информационный ресурс о российском виноделии. Новости, статьи, аналитика и первая в России открытая карта виноделия, которую составляет сам автор.

Подробнее:

<https://zen.yandex.ru/ztytzyr>

**16 - 18 марта, 2021**  
**Main Stage, Москва**

**BevialeMoscow2021**  
Международная выставка производства напитков  
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения  
Main Stage, Москва, Россия | 16 - 18 Марта  
Дополнительная информация представлена на сайте:  
[www.beviale-moscow.com](http://www.beviale-moscow.com)

**NÜRNBERG MESSE**



Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:  
ООО «Ритейл Медиа Групп».

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

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

Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.

## КАКИЕ ЛИКЕРНЫЕ ВИНА ПРИЗНАЛИ ЛУЧШИМИ?



**18 февраля в рамках проекта «Винный гид России», реализуемого совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России при поддержке Россельхозбанка, Роскачество представило рейтинг лучших ликерных вин 2020 года.**

В «Винный гид России» вошли все типы ликерных вин по критерию цвета – красные, белые, розовые. Также данная категория достаточно многообразна по содержанию алкоголя и сахара и по срокам выдержки вин – от «молодых» (2–3 года) до «марочных», выдержанных в бочках 5–6 лет. Есть среди них и ликерные специальные вина. Уточнение «специальные» означает, что при производстве этих вин допускается использование спиртов невиноградного происхождения.

В рамках проекта «Винный гид России» дегустаторы в 2020 году оценили 15 ликерных вин торговых марок Derbend, Fanagoria, Chateau Tamagne, Inkerman, «Массандра», «Солнечная Долина». Большая часть вин из этой категории производится на Крымском полуострове – на Южном берегу, в Восточном Крыму, а также в Севастополе. Производят ликерные вина на Таманском полуострове в Краснодарском крае, а также в Южном Дагестане.

### ПЯТЬ ЛУЧШИХ ЛИКЕРНЫХ ВИН

Дагестанские ликерные вина стали открытием для многих экспертов. Коллекционные вина из Дербента заняли первое и второе места в исследовании – 2020. Это ликерные выдержанные вина Derbend Gold и Derbend «Самур», произведенные Дербентским коньячным комбинатом.

На третьей строчке рейтинга кагор Fanagoria, буквально две сотых балла ему уступил кагор крымского производителя «Солнечная Долина». На пятом месте вновь вино из Дагестана – Derbend.

### КАГОРЫ, МАДЕРА И ПОРТВЕЙН

Если более детально рассматривать категорию ликерных вин, самыми многочисленными и популярными среди них окажутся как раз кагоры. Помимо двух вышеназванных марок, дегустаторы отметили высокое качество кагора «Партенит» от «Массандры», а также «Кагор 32» от Chateau Tamagne. Среди крепких вин эксперты также отметили «Мадеру Крымскую» урожая 2015 года («Массандра») и «Портвейн белый Крымский» под брендом Inkerman урожая 2011 года.

### БУКВА ЗАКОНА

В 2020 году в силу вступил закон «О развитии виноградарства и виноделия в России», в котором уточняется понятие «крепленые (ликерные) вина». Отдельно описан ряд категорий крепленых вин, включая «кагоры», «портвейны», «мадеры» и «хересы». Например, кагором теперь может называться только крепленое вино из красных сортов винограда, произведенное по специальной технологии. До недавнего времени кагором могли называть практически любое сладкое вино, включая и то, которое производилось с добавлением фруктовых винноматериалов и концентрированного вакуум-сула.

Категория ликерных из года в год наиболее стабильна по качеству по сравнению с игристыми, белыми, красными и розовыми винами.

Все ликерные вина, приобретенные сертифицированными закупщиками Роскачества в рознице, получили оценки экспертного жюри не только выше ГОСТа, но и более высокие, чем установлено повышенным стандартом Роскачества для «Винного гида России»: 78 баллов и более. В категории ликерных вин также была присуждена одна из наиболее высоких оценок всего исследования – 85,83 балла из 100 возможных.

### ЦЕНА РАДУЕТ

Все лучшие российские ликерные вина, включая те, чей возраст превышает 10 лет, продаются по цене не более 1000 рублей, а большинство вин в исследовании было куплено по цене ниже 700 рублей за 0,75 л. Зарубежные крепленые вина с такой же выдержкой будут стоить существенно дороже.

### КАК ВЫБИРАТЬ ЛИКЕРНОЕ ВИНО?

Ежегодно в большинстве исследуемых категорий в рейтинг попадают вина последнего года урожая. Как отмечают эксперты, недорогие сухие тихие и игристые вина лучше всего пить в первые год-два после их попадания в бутылку. Ликерные вина – исключение. При выборе муската или кагора к празднику мы рекомендуем изучить рейтинг за все три года исследований. Многие из вин, получивших высокие оценки в прошлые годы (например, лидер рейтинга 2019 года – «Белый мускат Красного камня» от «Массандры»), и сейчас можно найти в продаже, и качество их за прошедший год ничуть не ухудшилось.

Потенциал развития вина при длительном хранении в бутылке – это один из главных показателей не про-

сто хорошего базового качества вина, а по-настоящему высокого уровня работы винодела.

### ИЛЬЯ ЛОЕВСКИЙ, ЗАМЕСТИТЕЛЬ РУКОВОДИТЕЛЯ РОСКАЧЕСТВА:

– Безусловно, сладкие и крепкие вина – это нишевая категория. Во всем мире сейчас отмечается тренд на снижение градуса в потребляемых винах. Более популярны сухие вина, которые лучше сочетаются с принципами ЗОЖ. Тем не менее я могу только поздравить российских виноделов с такими стабильными результатами в категории ликерных вин, которые они из года в год показывают в «Винном гида России». Большинство из торговых марок, вошедших в исследование, производятся десятилетиями. Это результат работы нескольких поколений виноделов. Пусть и в небольших количествах, но эти вина стоит продолжать выпускать, сохраняя традицию.

### АРТУР САРКИСЯН, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ «ВИННОГО ГИДА РОССИИ», ПРЕЗИДЕНТ СОЮЗА СОМЕЛЬЕ И ЭКСПЕРТОВ РОССИИ:

– Рекомендую обращать внимание на представленные на полках вина последних лет урожая. В магазинах далеко не всегда идеальные условия хранения, и долгое пребывание на полке большинство вин не улучшает. Однако с ликерными винами ситуация иная. Если найдете в продаже вина, которым сейчас 10–15 лет, считайте, что вам повезло. Тем более что стоит большинство таких образцов не так дорого. Вышеописанное относится далеко не ко всем винам с высоким содержанием сахара. Для того чтобы быть уверенными в качестве «винных сладостей», обращайте внимание на контрэтикетку. Лучшие российские

вина имеют надпись «защищено-го географического указания (ЗГУ) ликерное». Также для вин высокого качества обычно указывается срок выдержки в дубовых бочках. Лучшие вина проводят в подвалах не менее трех лет до попадания в бутылку.

### С ЧЕМ СОЧЕТАТЬ ЛИКЕРНЫЕ ВИНА?

Эти вина точно не стоит пить бутылками, особенно такой морозной и снежной зимой. Вина с небольшой выдержкой лучше охладить перед употреблением, но большинство ликерных можно подавать при температуре около 18 градусов.

– Качественные сладкие крепкие вина сами по себе – десерт, никакого сопровождения к ним не требуется, – говорит Артур Саркисян. – Такие вина, как те, что получили первые места в рейтинге этого года, можно пить небольшими глотками, прислушиваясь к ощущениям, отмечая сложный вкус и длительное послевкусие.

Ликерным винам с длительной выдержкой свойственны тона сухофруктов, цукатов, кондитерские оттенки – ваниль и шоколад, специи.

Если подбирать десерт, лучшим вариантом будет обычное ванильное мороженое. Ликерные вина и сами могут входить в состав различных десертов и соусов. Они открывают большую свободу для творчества шеф-повара. С подробной версией рейтинга лучших ликерных вин Вы сможете ознакомиться, пройдя по ссылке:

<https://rskrf.ru/tips/obzory-i-topy/luchshie-likery-top-rossijskikh-likernykh-vin/>

# В Е N O Î T

Идеальный микроклимат для ваших сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



венге



каштан темный



вишня темная



орех



дуб



красное дерево темное

Теперь и в стиле High Tech



8 800 555 80 37  
sales@benoit.shop  
benoit.shop

Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить

XXIV международную выставку

**25-28 марта, 2021**

**«НАПИТКИ»**

г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

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

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ **СОУД** +7(862)262-31-79, 262-26-93  
E-mail: [lena@soud.ru](mailto:lena@soud.ru), [soud.ru](http://soud.ru)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ