

WINE

Неделя



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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (56)
Декабрь 2021

СОБЫТИЯ

Beviale Moscow-2022 начинает регистрацию

Стартовала регистрация на выставку оборудования и сырья для производства всех видов напитков Beviale Moscow, которая будет проходить с 29 по 31 марта в Москве, во Всероссийском выставочном центре «ВДНХ».

В новом году организаторы мероприятия готовят новые и интересные программы для всей отрасли производства напитков: для представителей молочных заводов, производителей безалкогольных напитков, соков и заводов розлива воды, для виноградарей и виноделов, производителей пивоваренной и слабоалкогольной продукции.

За 3,5 месяца до старта мероприятия уже забронировано более 90% площади. Среди участников выставки компании из 11 стран (+40% новых экспонентов в 2022 году).

Уже сейчас можно зарегистрироваться на выставку и получить свой бесплатный билет, используя промокод BM22-ZOSQF. Ссылка на регистрацию: https://online.messefrankfurt.ru/?EXHIBITION_ID=869639&rcode=BM22-ZOSQF

Зарегистрировавшись, Вы сможете запланировать свои встречи с иностранными и российскими производителями и поставщиками ингредиентов, оборудования для производства и розлива напитков, фильтрации, упаковки, укупорки и бизнес-решений для продажи напитков.

Дополнительная информация на сайте: www.beviale-moscow.com

ЭЛЬВИРА БОРТОЛОМИОЛ: «ПРОДАЖИ ВИН CONEGLIANO VALDOVBIADENE В РОССИИ УДВОИЛИСЬ!»

В июле 2021 года на пост президента Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco была избрана Эльвира Бортоломиол, дочь одного из основателей консорциума – Джулиано Бортоломиол. О том, какие перспективы ожидают производителей игристых вин из этого знаменитого региона, она рассказала газете Wine Weekly.

– Вы возглавили Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco в июле этого года. Расскажите, с какими результатами деятельности приняли консорциум?

– Консорциум защиты вина Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore за долгие годы работы завоевал в Италии славу благодаря превосходной организации и большим объемам производства, а также из-за своей территории. Здешние вина в 2009 году получили классификацию DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita – высший уровень качества итальянских вин), а в 2019 году уникальные ландшафты Конельяно-Вальдобьядене были признаны объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. С годами наши виноделы все больше внимания стали уделять сохранению окружающей среды, что привело в 2019 году к отмене применения глифосата – теперь эта зона является крупнейшим сельскохозяйственным районом в Европе, отказавшимся от использования гербицида.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



II Салон грузинских вин
Санкт-Петербург
20 января 2022

В Санкт-Петербурге состоится Салон грузинских вин

20 января 2022 года в Санкт-Петербурге, в Grand Hotel Emerald (Суворовский проспект, д. 18), пройдет Второй Салон грузинских вин, организованный Черноморским форумом виноделия.

Учитывая пожелания компаний – участниц Салона грузинских вин, прошедшего в Москве 23 ноября 2021 года (<http://blackseawine.world/news/giorgoba-2021.php>), а также мнения профессионалов отрасли в Санкт-Петербурге, Черноморский форум виноделия принял решение провести Второй Салон грузинских вин в Северной столице.

В салоне примут участие грузинские винодельческие компании, ведущие российские импортеры и дистрибьюторы грузинского вина, представители виноторгового сектора Москвы и Санкт-Петербурга, а также дистрибьюторы, ритейлеры, рестораторы, сомелье, кависты, винные эксперты, журналисты, а также частные байеры.

Программа Салона грузинских вин:

• Дегустация тихих и игристых вин и коньяков от грузинских компаний и их российских дистрибьюторов в зале «Атриум»;

(Продолжение на стр. 6)

С НОВЫМ ГОДОМ! С НОВЫМИ КОНКУРСАМИ!



Российская ассоциация сомелье (РАС) подвела итоги 2021 года, который, несмотря на различные антипандемические ограничения, оказался более чем насыщенным. За 12 месяцев в нашей стране было проведено 3 общероссийских и 3 региональных конкурса.

Первым в уходящем году стал конкурс WINE START, организованный 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 участ-

ников из 70 городов России, а также Италии, Португалии, Белоруссии и Украины. В финал конкурса вышли четверо участников: Тлеген Омаров из Тюмени, Станислав Пристенский из Екатеринбурга и двое петербуржцев – Антон Евдокименко и Леонид Кирсанов. Последний и стал победителем этих соревнований.

19-20 марта проходил 20-й юбилейный Российский конкурс сомелье, не состоявшийся из-за пандемии в 2020 году. В нем приняли участие 100 конкурсантов из 25 городов России. В этот раз у них было больше времени на подготовку в связи с переносом конкурса с 2020 на 2021 год. Победу в нем одержал Владимир Косенко, а конкуренцию в финале ему составили Вероника Смирнова и Марина Тонкова из Санкт-Петербурга.

4-5 сентября 2021 года на территории ОАО «Агропромышленная фирма «Фанагория» проходил 6-й Женский конкурс сомелье, организованный Российской ассоциацией сомелье. По сложившейся традиции в нем приняла участие 15 девушек-сомелье, набравших максимальное количество баллов в рамках 20-го юбилейного Российского конкурса сомелье, который состоялся в марте 2021 года.

Среди участниц были представительницы Москвы, Санкт-Петербурга, Челябинска и Уфы. Трансляцию 6-го Женского конкурса сомелье в прямом эфире посмотрели более 3 тыс. человек. По итогам конкурса, победу в нем одержала Кристина Веселова из Санкт-Петербурга (ресторан Harvest).

(Продолжение на стр. 3)



ЭЛЬВИРА БОРТОЛОМИОЛ:

«ПРОДАЖИ ВИН CONEGLIANO VALDOBBIADENE В РОССИИ УДВОИЛИСЬ!»

(Продолжение, начало на стр. 1)

В 2020 году наш консорциум продал в 180 странах 92 млн бутылок, а в 2021-м – уже более 100 млн. Учитывая запрет на посадку новых виноградников, введенный в течение 5 лет, считаю, что мы достигли производственного максимума, и теперь займемся распространением информации об уникальном качестве нашей продукции. Совет директоров, который я возглавляю, преследует одну цель: оценить результаты проделанной нашими предшественниками работы и извлечь из них выгоду, чтобы предложить рынку превосходный продукт, способный «рассказать» о месте своего происхождения и о его истории.

– Какими были ваши первые шаги на посту президента? Наметили ли уже план дальнейших действий? Какие задачи необходимо решить в первую очередь?

– В первые месяцы мы сосредоточились на работе по защите марки и ее продвижении. В плане продвижения мы запланировали в преддверии праздников проведение рекламной кампании в Италии и в странах, являющихся для нас основными зарубежными рынками, – США, Швейцарии и Канаде.

В среднесрочной перспективе у нас есть два приоритета. Первый – это продвижение нашей деноминации в Италии и за рубежом. Надеемся, что глобальная ситуация улучшится и консорциум вновь сможет участвовать в различных торговых выставках и потребительских ярмарках. Международное продвижение нашего вина и его наименования, популяризация значимости Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. – основное в нашей деятельности. Консорциуму необходимо выработать общую маркетинговую и коммуникационную стратегию, основываясь на уникальных особенностях здешних высококачественных вин и производственных традициях. Повторю, что Конельяно-Вальдоббьядене признан ЮНЕСКО одним из немногих столь значимых винодельческих регионов мира, и мы стремимся добиться еще большего признания. Поэтому второе приоритетное направ-

ление – это защита ландшафта и территории Conegliano Valdobbiadene, сохранение их экологического равновесия. Думаю, это ключевые моменты для сохранения конкурентоспособности на мировом рынке, который, как известно, «вознаграждает» производителя за превосходный продукт, созданный в определенном месте.

Консорциум, который я сейчас возглавляю, много лет занимается просвещением своих членов и жителей региона, рассказывая им о том, какое влияние оказывает человек и его деятельность на окружающую природу.

Как и в 2011 году, когда вышло первое издание Виноградарского протокола, эта задача остается важной и сегодня. Все началось с постепенного отказа от пестицидов, а теперь глифосат не используется во всех 15 муниципалитетах Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Чтобы сохранять правильный баланс между сельским хозяйством и лесом, лесные территории у нас тоже охраняются, что позволяет поддерживать биологическое разнообразие как самого виноградника, так и окружающей его местности. Используя все эти передовые практики, мы намерены вывести их на новый уровень, чтобы добиться экологической сертификации Конельяно-Вальдоббьядене и создать здесь своего рода биорайон.

– На днях вы пригласили на должность директора консорциума Диего Томази, который более 20 лет изучает терруары Конельяно-Вальдоббьядене. Чем обусловлен этот выбор и какие вопросы он будет решать?

– Мы очень довольны этим новым назначением. Первые месяцы своих полномочий совет директоров посвятил поиску фигуры, которая могла бы занять эту важную должность. В ближайшее время нам придется решать немало проблем, и авторитет доктора Диего Томази, его знание деноминации Conegliano Valdobbiadene в сочетании с научной компетентностью весьма помогут в предстоящей работе. В частности, в решении важных задач в направлении устойчивого развития при неукоснительном сохранении и защите окружающей среды. Мир вокруг нас



должен быть удобным и пригодным для жизни, радуя глаз своей признанной во всем мире красотой.

– Возглавив консорциум в преддверии уборочных работ и осмотров виноградников, вы сказали, что урожай будет весьма успешным. Оправдались ли ваши прогнозы? Каким стал для вас «первый урожай» в качестве президента? И чего потребители могут ожидать от вин, сделанных из этого винограда?

– В 2021 году различные метеорологические и климатические факторы позволили получить поздний урожай высочайшего качества. Этот год был прохладным, особенно весна и конец лета. В отличие от предыдущих лет, июнь и июль оказались не очень дождливыми, что стало большим преимуществом – виноградники гораздо меньше поражались болезнями. На плантациях созрели здоровые гроздья, без повреждений от солнечных «ожогов» или обезвоживания, и производственная нагрузка на лозы оказалась сбалансированной. Прохлада и перепады температур, характерные для августа и сентября, позволили винограду набрать превосходный уровень кислотности и ароматической сложности. Все это принципиально важно для получения качественных игристых вин – ароматных, с ярко выраженными нотками свежести – а именно это и требуется для создания нашей продукции.

– Общий объем производства консорциума в 2020 году превысил 92 млн бутылок. Эти цифры сохраняются и в нынешнем году или возможны изменения?

– Это был действительно исторический результат: несмотря на строгие меры, которые мы были вынуждены принять, и плохую ситуацию на рынке, компании продемонстрировали убедительную способность к адаптации, готовность реагировать на вызовы, которые пандемия принесла производителям. Что касается 2021 года, то, согласно сообщениям, за первые 10 месяцев сертификация выросла по сравнению с 2020-м на 12%. Это положительный момент, означающий, что для наших виноделов 2021 год сохраняет преемственность с предыдущим и, вопреки всем ограничениям, удерживает позиции.

– А какой процент от всего объема производства приходится на игристые вина из Cartizze и Rive?

– Rive и Cartizze представляют собой части территорий деноминации Conegliano Valdobbiadene, и вина с этих участков выпускаются в сравнительно небольших количествах. Район Картицце идентифицирован в 1969 году, и его границы были четко определены – без возможности дальнейших изменений площади и объемов производства. Категория Rive была введена совсем недавно, в 2009 году, когда были признаны 43 небольшие холми-

стые зоны (riva по-итальянски значит «холм») с уникальными почвенно-климатическими характеристиками. После этого здесь появилось большое число производителей, выпуск вина увеличился, и в ближайшие годы мы ожидаем его дальнейшего роста. В 2020 году было выпущено 2 396 939 бутылок Rive и 1 352 103 бутылки Cartizze. Вместе они дают 4% от общего объема производства, которое в 2020 году составило 92 млн бутылок. Это небольшой процент с точки зрения количества, но весьма значительный с точки зрения качества и дифференциации производства. Рынки, как национальные, так и международные, проявляют все больший интерес к этим категориям вин Conegliano Valdobbiadene. Ведь это продукт высочайшего качества, отлично представляющий территорию своего происхождения, сегодня весьма востребован клиентами, особенно в сфере общественного питания.

– То есть в рамках одного консорциума, по сути, производится три основные линейки с разными характеристиками и ценовыми характеристиками? Видимо, для продвижения каждой из этих линеек необходима своя маркетинговая программа? Каковы особенности их продвижения и будут ли вноситься какие-либо коррективы?

– Представляя наше вино операторам рынка, журналистам и обычным потребителям, мы стремимся показать различные виды Конельяно-Вальдоббьядене Просекко Супериоре. Любители вина должны иметь возможность попробовать все типы игристых из Rive и Cartizze с разными долями остаточного сахара – в этом заключается стратегия консорциума. Диего Томази и Федерика Гайотти провели исследование «Terroirs del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore». Изучение происхождения качества на холмах наследия ЮНЕСКО. Оно, кстати, было награждено премией Международной организации виноградарства и виноделия OIV. В своей фундаментальной работе они проанализировали особенности отдельных подобластей деноминации, объясняя взаимосвязь между микроклиматом, мозаичным



МОЖНО ПОКРАСИТЬ
В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО
ВАШЕМУ ВКУСУ

венге
вишня
темная
дуб
красное
дерево
темное
орех
каштан
темный

POZIS

Профессиональное
хранение вина

Только для подписчиков
газеты Wine Weekly
от компании POZIS

НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ
до 31 января

10%

скидки на все винные шкафы
POZIS и бесплатная доставка
до терминала транспортной
компании в городе покупателя

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



разнообразием почв, особенностями здешних виноградников и высококлассным вином, которое производится в Конельяно-Вальдоббьядене. Этот труд стал для наших специалистов полезным инструментом в их работе.

– **Консорциум обещал разъяснить потребителю, почему ему приходится выкладывать дополнительные деньги за вина Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Оно обычно стоит вдвое дороже, чем его аналог Prosecco D.O.C., а Rive находится где-то посередине (от 20 до 25 долларов). Так чем же объясняется это различие в цене?**

– Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. рождается на холмистой местности с большим виноградарским потенциалом. Удачное сочетание климатических и почвенных факторов, идеально подходящих для выращивания винограда сорта Глера, позволяет создавать вино высшего качества. Второе отличие, характеризующее нашу деноминацию, – высокая производственная эффективность, использование новейших научных достижений в этой области и серьезные технические знания в области управления виноградниками. Культура игристых вин получила такое высокое развитие благодаря школе Черлетти, созданной в Конельяно в 1876 году. Это была первая школа энологии в Италии. Она и сегодня продолжает обучать молодое поколение, распространяя знания о виноделии не только в наших краях, но и во всем мире. Третий важный момент – наличие профессионального сообщества, в которое входит примерно 200 производителей игристых вин и более чем 3 тысячи виноградарей со средним возрастом ниже, чем по стране. Все они увлеченно продолжают и развивают сложившиеся в Conegliano Valdobbiadene традиции. Кроме того, на ценах сказываются существующие дисциплинарные меры, которые требуют низкой урожайности с гектара (всего 135 центнеров), сложный рельеф местности (она почти сплошь холмистая) и использование сложных энологических методов в работе с виноградом Глера. Объяснимы и повышенные цены в категории Rive, где практикуется так называемое героическое виноградарство: плантации обрабатываются исключительно вручную, гектар посадок требует 800 часов работы в год – так же, как на аналогичных виноградниках в других регионах мира. Наконец, у нас есть Cartizze, где цену определяет комбинация природных факторов, уникальных даже для



нашей деноминации: микроклимат, известняковая почва, экстремальные склоны, солнечная радиация, хорошая вентиляция, поздний сбор урожая, уникальные ароматы и т. д. Нужно также учитывать низкую урожайность, связанную с возрастом виноградников.

– **Согласно обзору Института услуг для сельскохозяйственного продовольственного рынка (Ismea), цены на итальянские вина растут. К примеру, средняя цена Brunello di Montalcino достигла 1150 евро за гектолитр, Amagone della Valpolicella – почти 900, Barolo – 850 евро. Не отстает и «система Просекко». По данным Торговой палаты Тревиизо, к 30 ноября 2021 года цены на Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. увеличились с 255 до 275 евро за гектолитр, Rive – с 270 до 290 евро, Cartizze – с 800 до 900 евро. Чем вы можете объяснить такой рост?**

– В 2021 году в Конельяно-Вальдоббьядене выпустили меньше вин, чем в 2020-м, так как тогда урожай оказался невысоким. Поэтому в начале нынешнего года на рынке сформировался справедливый баланс спроса и предложения. Затем ситуация изменилась, и, несмотря на ограничения первой половины этого года, с точки зрения продаж общий результат превзошел не только «лодочный» 2020-й, но также и 2019 год. Количество выданных сертификатов (их получает продукция,

прошедшая все проверки и готовая к продаже) в первые 10 месяцев этого года превысило показатели того же периода прошлого года на 12%, составив почти 70 тыс. гектолитров. Позитивные сдвиги на итальянском и зарубежном рынках, конечно же, отразились на базовых ценах на вино: в течение года они неуклонно росли и в конце октября достигли 2,58 евро за литр.

– **Не повлияет ли повышение цен на продажи вин консорциума? Каковы сегодня объемы продаж? Какая доля приходится на внутренний рынок и в каких странах игристые Conegliano Valdobbiadene пользуются наибольшей популярностью?**

– В 2020 году было произведено 92 105 416 бутылок Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. на сумму 526 618 036 евро. Основным рынком сбыта нашего вина является итальянский: было продано более 51 млн бутылок (57,9% всего объема) на сумму 291 млн евро. Что касается заграничных поставок, то в прошлом году мы экспортировали в 180 стран 37 млн бутылок (42,1%) на сумму 206 млн евро. В основном наше вино продается в Европе, наиболее важными рынками являются Великобритания (это наш стратегический рынок, значительно выросший в последние годы), Германия, Швейцария и Австрия, а также страны Бенилюкса. За ними следуют Соединенные Штаты Америки – первый рынок за

пределами Европы.

– **Насколько хорошо ваши вина продаются в России? Как вы оцениваете потенциал этой торговли?**

– Российский рынок, где сегодня присутствуют 35 компаний, по объемам экспорта вина Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore занимает седьмое место. В 2020 году в вашей стране было продано 1 184 933 бутылки на сумму 6 600 077 евро. С 2019 по 2020 год продажи Conegliano Valdobbiadene в России удвоились как с точки зрения объемов, так и в денежном выражении. Это отличные показатели, а в долгосрочной перспективе рост будет еще больше. Основываясь на этих данных, мы считаем, что Россия представляет собой рынок с большим потенциалом для нашей деноминации. К тому же у вас готовы признать не только качественные параметры вина Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., но также все те ценности, что связаны с уважением к окружающей среде и которые так важны для виноделов в Конельяно-Вальдоббьядене.

– **Довольны ли вы сегодняшними объемами мировых продаж продукции консорциума? И что, на ваш взгляд, нужно сделать, чтобы добиться их увеличения?**

– Да, нас очень радует успех Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore на международных рынках, мы гордимся

тем, что наше вино экспортируется в 180 стран мира. Я считаю, что основными факторами, определившими этот успех, является универсальность нашего игристого вина, его изысканный, но в то же время неформальный характер, возможность сочетания его с разными видами кухни, умеренное содержание алкоголя. Наши игристые покорили весь мир, научив людей пить менее полные и «алкогольные», но более элегантные и аутентичные вина. В последние годы выросло не только количество экспортируемых бутылок, но, что еще более важно, их стоимость – потребители высоко оценили нашу продукцию и признали его качество на глобальном уровне. Сегодня Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. – это уже не просто игристое вино, а преимущественно игристое, которое стало хорошо узнаваемым людьми во многих странах. Полагаю, наиболее действенным способом увеличить наше присутствие за рубежом станет проведение мероприятий, мастер-классов и дегустаций вин консорциума на различных рынках, а также организация визитов, туров и ознакомительных поездок в этот район Италии. Продвигая продукт, нужно шире распространять и популяризировать связанную с ним культуру, чтобы изумительные холмы Конельяно-Вальдоббьядене стали известными повсеместно.

– **Какие маркетинговые программы консорциума планируется реализовать в ближайшее время? Будут ли они направлены на международный или на внутренний рынок?**

– Мы надеемся, что вскоре сможем снова представить нашу деноминацию на основных международных отраслевых выставках – они дают широкие возможности для встреч с лидерами этого сектора экономики из разных стран, обмена мнениями с коллегами. Думаю, в ближайшее время возобновятся контакты с журналистами и операторами винного рынка, и мы продолжим близко знакомить их с нашей уникальной территорией, организовывать посещения наших виноделов и встречи с производителями – истинными «хранителями души» Конельяно-Вальдоббьядене.

– **Большинство итальянских консорциумов, производящих игристые вина, активно поддерживают различные культурные инициативы. Кому оказывает помощь Conegliano Valdobbiadene и почему были выбраны именно эти проекты?**

(Продолжение на стр. 4)

С НОВЫМ ГОДОМ! С НОВЫМИ КОНКУРСАМИ!

(Окончание. Начало на стр. 1)

На втором месте – ее землячка Вероника Смирнова (Fort Wine&Spirits). Третьей, как и в прошлом году, стала Евгения Назимова из Москвы (ресторан «КрабыКутабы»).

С учетом накопленного за 20 лет опыта и существенно изменившихся условий, Российская ассоциация сомелье в 2021 году кардинально изменила правила проведения будущих конкурсов. В результате отборочная кампания для участия в 21-м Российском конкурсе сомелье проводилась по совершенно новой схеме. Начиная с осени 2021 года была введена новая, расширенная система регионального отбора участников конкурса. Для этого были созданы 4 дивизиона: Восточный (со штаб-квартирой в Екатеринбурге), Западный (со штаб-квартирой в Сочи), а также Москва и Санкт-Петербург. Таким образом, «Московский кубок сомелье», который проходил 23-24

октября в столичном отеле «Балчук Кемпински», стал первым отборочным этапом для участия в 21-м Российском конкурсе сомелье. Победу в нем одержал бренд-амбассадор Codogni Денис Юрченко. Второе место завоевала Евгения Назимова (Pavilion), а третье – Олеся Александрова из компании MBG-Wine. Согласно новым правилам, в финал главного турнира страны кроме тройки лучших прошли также 6 полуфиналистов, которые показали лучшие результаты.

Ноябрь 2021 года запомнится проведением сразу двух региональных конкурсов, которые были проведены впервые. Сначала 6-7 ноября в Екатеринбурге, в отеле «Онегин», проходил конкурс «Уральский кубок сомелье», ставший вторым отборочным туром чемпионата России 2022 года. Его победителем стала Юлия Пантина из Уфы. Второе место завоевал Никита Рудницкий из Владивостока, а третье – Максим Гребеник из Екатеринбурга.

А 27-28 ноября в Сочи, в Pullman Центре, состоялся конкурс «Южный кубок сомелье», который стал третьим отборочным туром чемпионата России среди сомелье 2022 года. В этом соревновании приняли участие более 20 конкурсантов из Сочи, Краснодара, Ростова-на-Дону, Смоленска, Воронежа, Ставрополя, Ялты, Волгограда, Ярославля и других регионов России, которые отнесены к Западному дивизиону. В итоге победителем первого конкурса «Южный кубок сомелье» стала Александра Еникеева из Сочи. Второе место занял Кирилл Чернов из Воронежа, а третьим стал Александр Горбунов из Ростова-на-Дону. В целом же участие в конкурсах приняли более 300 сомелье из 40 городов России. При этом число тех, кто участвовал в формате онлайн – еще больше: общее количество конкурсантов превысило 450 человек, которые представляли 70 городов страны. Перед всеми конкурсами проходили

«Дегустационные салоны сомелье», в рамках которых было проведено более 20 мастер-классов от ведущих виноторговых компаний России. Общее количество посетителей этих мероприятий превысило 3 тыс. человек, а просмотр прямых эфиров собрал более 12 тыс. человек.

«Открывая новые имена, мы точно знаем, что победители и призеры будут достойно нести звание лучших сомелье и передадут свои знания и опыт многим другим конкурсантам,

а также внесут свою частичку в развитие культуры винопития в России. Но у них у всех в следующем году будут новые испытания, так же как у более 500 человек, которые приняли участие в наших конкурсах в этом году. В 2022-м нас ждет большая работа и это не только конкурсы!» – рассказал президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров. Желает всем удачи и побед в новом 2022 году! С наступающими новогодними праздниками и новыми конкурсами!

Программа проведения конкурсов сомелье в 2022 году:

- «Петербургский кубок сомелье» (ПКС) – февраль 2022;
- 2-й конкурс WINE START – февраль 2022;
- 21-й Российский конкурс сомелье (РКС) – март 2022;
- Отборочный конкурс на Чемпионат мира среди сомелье – апрель 2022;
- 7-й Женский конкурс сомелье (ЖКС) – август 2022;
- 2-й «Южный кубок сомелье» (ЮКС) – сентябрь 2022;
- 6-й «Московский кубок сомелье» (МКС) – октябрь 2022;
- 2-й «Уральский кубок сомелье» (УКС) – ноябрь 2022.



ЭЛЬВИРА БОРТОЛОМИОЛ:

«ПРОДАЖИ ВИН CONEGLIANO VALDOBBIADENE В РОССИИ УДВОИЛИСЬ!»

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

– Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore сам по себе является продуктом материальной культуры, восходящим к многовековой традиции виноградарства и виноделия на этих землях. Мы живем в окружении великолепных живописных пейзажей, которые являются не только даром природы, но и результатом талантливой и вдохновенной работы земледельцев, столетиями украшавших наши чудесные холмы. Эта красота является точкой встречи людей и культуры, воплощением творчества в любой его форме. На протяжении многих лет консорциум поддерживал различные просветительские инициативы на местном и национальном уровнях – художественные выставки, литературные премии и проч. Он продвигал и организовывал встречи и беседы со многими представителями итальянской культуры. Во время всемирной Недели итальянской кухни консорциум курировал две фотовыставки, посвященные ландшафтам Конельяно-Вальдоббьядене, – они проходили в Институте культуры Италии в Токио и в посольстве Италии в Берлине. Мы намерены продолжить этот путь и как участники, и как спонсоры мероприятий, способных приблизить людей к культурному феномену нашего региона во всем его разнообразии.

– Как сейчас развивается ситуация вокруг хорватского наименования Prošek? Консорциумы Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg и Asolo Prosecco Docg организовали ассоциацию Sistema Prosecco, чтобы исправить ситуацию и не создавать путаницу для потребителей во всем мире. Что ассоциация планирует предпринять?

– Sistema Prosecco – это объединение, созданное тремя консорциумами в 2014 году, чтобы противостоять требованиям защиты традиционного термина «Prošek», выдвинутого Министерством сельского хозяйства Хорватии. Это учреждение создало соответствующую комиссию, в которой приняли участие все три консорциума. Комиссия стремится защитить наименование Prosecco и принципы, лежащие в основе системы географических указаний, подорванной



«делом Prošek». По сути, нападкам подвергается не только наш продукт, но и в целом категория Prosecco – как обозначение происхождения она принята и в нашей стране, и во всем мире. Sistema Prosecco предприняла все необходимые меры, предписанные законом, чтобы снять возражения против запроса Хорватии, и отправила в Комиссию ЕС три отдельных, но идеально согласованных документа. В них подчеркивается, что в случае признания термина «Prošek» потребителям может быть нанесен ущерб – разобраться в различиях между двумя продуктами будет сложно, и возникнет путаница. В документах особо подчеркнута важная связь между нашей продукцией и ее деноминацией.

– Виноградники Конельяно-Вальдоббьядене по праву включены в перечень Всемирного наследия ЮНЕСКО. Как сегодня на винодельных консорциумах обстоят дела с винным туризмом? Насколько этот сектор пострадал от пандемии, заметны ли какие-то признаки восстановления отрасли?

людных городов. Великолепные ландшафты, о которых мы много говорили, феерические впечатления на свежем воздухе, проживание в маленьких уютных гостиницах, типичная кухня этих мест в сочетании с нашими винами – все это гарантирует большой интерес со стороны итальянских и зарубежных туристов.

– Планирует ли консорциум каким-либо образом помогать виноделам, чтобы они смогли как можно скорее восстановить винный туризм и вернуться к показателям допандемийных времен?

– Преимуществом района Конельяно-Вальдоббьядене, о которых я сказала, представляются вполне убедительными для возобновления в нем туризма. Признание ЮНЕСКО повлияло и на местное сообщество, включая наш консорциум и Ассоциацию наследия холмов Просекко в Конельяно и Вальдоббьядене, побуждая их к еще более активному и ответственному развитию территории. Этот фактор будет иметь позитивные последствия и для продвижения региона на туристическом рынке. Чтобы привлечь внимание любителей вина, стимулировать их любопытство и желание посетить наш регион, консорциум намерен продолжать

продвижение деноминации с помощью всевозможных рекламных инициатив на национальном и международном уровнях. Мы также продолжим работу над улучшением качества вина Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, потому что оно должно воплощать в себе образ совершенства. Став эмблемой Made in Italy, это вино ценно не только как продукция определенной винодельни, но и как выражение заключенной в нем самобытности и неповторимой культуры.

– В России игристые традиционно считаются винами, которые подаются к новогоднему столу. Какие вина Конельяно-Вальдоббьядене вы бы им рекомендовали? И что можете пожелать российским любителям вина в наступающем 2022 году?

– Предлагаю встретить Новый год с бокалом Cartizze Grand Cru. Это наименование – подлинная жемчужина итальянской энологии! Элегантное игристое вино содержит максимум выразительных ароматов, которыми обладает наш виноград и терруар. Поднимаю свой бокал с надеждой встретить всех российских любителей вина на нашей необыкновенной территории уже следующей весной. Давайте вместе выпьем за это!



В Е N O Î T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Идеальный климат для хранения сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



венге



каштан темный



орех



вишня темная



дуб



красное дерево темное



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

WINE Weekly

Электронное издание: газета «Wine Weekly».
Свидетельство о регистрации Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021 года выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций РФ.
Учредитель и издатель: ООО «Центр Медиа Инноваций»
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397, Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей, д. 31, кор. 2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно посредством e-mail рассылки участникам винного рынка.

По итогам 2021 года винодельня «Золотая Балка» собрала внушительную коллекцию наград престижных дегустационных конкурсов. Ее вина неоднократно признавались лучшими и были удостоены высоких оценок ведущих винных экспертов. Кроме того, «Золотая Балка» продолжает расширять ассортиментную линейку и активно развивает свою сеть фирменных магазинов.

В августе этого года винодельня «Золотая Балка» завоевала Гран-при и девять золотых медалей на XI Международном конкурсе «Ялта. Золотой грифон-2020». На суд международного жюри было представлено 146 образцов винодельческой продукции из разных стран. От «Золотой Балки» в соревновании участвовали 14 вин из разных линеек. Гран-при получило игристое вино «Золотая Балка» брют розовое. Золотыми медалями награждена линейка вин, произведенных классическим методом: коллекционное игристое Cuvee De Vitmer brut и выдержанное игристое Cuvee De Vitmer rose (оба урожая 2017 года). В категории полусладких – свое «золото» завоевало «Золотая Балка» Мускатное. Лидером по числу золотых медалей стала линейка ZB Wine, в которой «золото» взяли 6 наименований, таких как: Совиньон Блан, Саперави, Бастардо, Розовое сухое, White и Рислинг.

Вышли на ведущие позиции

В октябре Роскачество сравнило российские и импортные игристые вина из розницы в ценовой категории до 1000 руб. 30 сомелье и винных экспертов вслепую дегустировали образцы, оценивая их по 12 параметрам и учитывая разницу в цене. Лучшим брют брют признано игристое вино «Золотая Балка» (4,16 балла по 5-балльной шкале). Итальянский брют Masconi Prosecco DOC оценили в 4,14 балла, при этом крымское игристое стоит на 200 рублей дешевле.

Лучшим полусладким игристым стало ZB Wine Moscato (4,196 балла). Его соперник – известное итальянское игристое Gancia Asti – получил 4,15 балла при разнице в цене 300 рублей. Генеральный директор винодельни «Золотая Балка» Елена Костенко за-

ТРИУМФ «ЗОЛОТОЙ БАЛКИ»



явила, что виноделы приветствуют подобные исследования Роскачества: «Они наглядно демонстрируют ту очевидную для нас истину, что крымское игристое не только не уступает европейским аналогам, но даже превосходит его по качеству».

Вина «Золотой Балки» высоко оценили и на втором Национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России», в котором приняли участие свыше 700 торговых марок из 84 субъектов РФ. Премимальная линейка вин «Балаклава» заняла второе место. «Огромная заслуга для нас – быть высоко оцененными экспертами в столь масштабном всероссийском конкурсе», – отметила Елена Костенко. В преддверии новогодних праздников «Винный гид России» – ежегодный проект, который Роскачество реализует совместно с Минпромторгом и Минсельхозом, – поставил игристые вина «Золотой Балки» на ведущие позиции. Всего в рейтинге «Винный гид России-2021» от винодельни «Золотая Балка» представлено 20 игристых, три из них вошли в пятерку лучших вин, произведенных методом Шарма. Среди полусладких игристых победила Балаклава Muscat, «серебро» среди брют брют завоевали Балаклава Brut Reserve и Балаклава Pinot Noir.

Продукция «Золотой Балки» в этом году оказалась в десятке лучших и в рейтинге Forbes Top100 Wines. В дегустационном отборе участвовали

307 российских вин от 62 производителей. В итоге Cuvee de Vitmer Brut Rose и Балаклава Pinot Noir значатся среди ста лучших российских вин, Cuvee de Vitmer Brut 2017 – в топ-10 рейтинга.

Тихие вина не отстают

Исследовав розовые вина, произведенные из российского винограда, Роскачество включило ZB Wine My Rose в десятку лучших «Винного гида-2020» (81,35 балла). Легкие розе, свежие и ягодные в аромате и вкусе, сегодня весьма популярны и интересуют многих покупателей.

В тройку лидеров рейтинга проекта «Винный гид России-2021» эксперты, сомелье и дегустаторы включили вино ZB Wine My Sauvignon. Для составления национального каталога российских вин они проверили 30 виноделен и 610 наименований вин стоимостью до 1000 рублей. Винодельня представила шесть тихих вин (вдвое больше, чем в прошлом году) из линейки ZB Wine. Вино My Sauvignon увидело свет в 2021 году и сразу вошло в топ-3 белых вин с оценкой 82 балла. Высокие баллы в рейтинге набрали и красные вина My Bastardo и My Saperavi.

Коллекционная новинка

Летом «Золотая Балка» выпустила новое коллекционное игристое Cuvee De Vitmer брют белый. Оно сделано классическим шампанским методом из ви-

нограда ручного сбора, выращенного в терруаре Балаклавской долины. В основе нового игристого – ассамбляж из двух эталонных «шампанских» сортов: Шардоне и Пино Нуар.

Cuvee de Vitmer приобретает неповторимые органолептические характеристики в результате длительной (более 36 месяцев) выдержки на дрожжевом осадке в бутылке при температуре 12-14 градусов. В аромате преобладают ноты бриоши, сливок, лимонного курда и айвы. Вкус вина свежий и глубокий, с мягкой и сочной кислотностью, тонкой минеральностью и длительным орехово-медовым послевкусием.

Торговая сеть продолжает расти

Одновременно крымская винодельня продолжает активно развивать свою фирменную розничную сеть в российских регионах. Летом этого года магазины «Золотая Балка» впервые открылись в четырех городах страны: в Санкт-Петербурге, Хабаровске, Нижнем Новгороде и Керчи. Последний, кстати, стал десятым фирменным бутиком на полуострове. «Юбилейная» точка оформлена в фирменной стилистике компании: светлое простран-

ство, современный дизайн, тематический декор.

В таком же стиле решен интерьер магазина-бара «Золотая Балка», размещившегося в Нижнем Новгороде. Здесь можно не только приобрести вино, но и попробовать его в сочетании с крымскими деликатесами.

В октябре два магазина «Золотой Балки» появились в Москве: пятый в столичном регионе бутик начал работать на проспекте Мира, шестой – на Боровском шоссе. В них также предлагается более тысячи наименований вин от лучших производителей Крыма – базовые линейки, редкие образцы, коллекция магnumов. Большим интересом у покупателей пользуется образовательный лекторий с дегустациями вин. Все магазины украшены картами Крыма, выполненными из пробки, смолы или стекла, в витражной или мозаичной технике. На картах указаны местные винодельни, и гости могут совершить виртуальное путешествие по «Винной дороге Крыма».

В декабре «Золотая Балка» планирует открыть еще один бутик в Москве на Новодмитровской улице, а в начале 2022 года – магазин фирменной розницы в Мытищах.



**СКИДКА 20%* НА ИГРИСТЫЕ
ВИНОДЕЛЬНИ «ЗОЛОТАЯ БАЛКА»**

Instagram: krymwine

Website: krymwine.ru

Telegram: krym_wine

Наша фирменная сеть бутиков:

ул. Люсиновская 36/50

1-ая Брестская, 66

ул. Бауманская, 7, стр. 1

Боровское шоссе, 2 корп. 5

Проспект мира, 182

ул. Новодмитровская д. 2, корп. 7

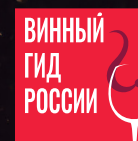
г. Видное, ул. Олимпийская, 6 корп. 1

Скандинавский бульвар, 6
(открытие в январе)

г. Мытищи ул. Мира, 35
(открытие в январе)

* при покупке от одного ящика

Рекомендовано
официальным гидом
Роскачества, Топ-5
среди игристых вин :





СОБЫТИЯ

(Окончание. Начало на стр. 1)

**II Салон грузинских вин
Санкт-Петербург
20 января 2022****В Санкт-Петербурге
состоится Салон
грузинских вин**

- Мастер-классы от партнеров салона в зале «Аметист»
- Интеллектуальные аукционы и викторины о грузинском виноделии и кухне с вручением призов от компаний – участниц салона;
- Фольклорное музыкальное сопровождение.

Салон пройдет 20 января 2022 года в отеле Гранд Эмеральд 5* по адресу: Суворовский проспект, 18, Санкт-Петербург. Время работы с 15:00 до 21:00 часов. Отель Гранд Эмеральд 5* предоставляет участникам и посетителям салона существенные скидки на проживание.

Напомним, что первый салон грузинских вин «Московская Гиоргоба» состоялся 23 ноября 2021 года в столице в День Святого Георгия – покровителя Грузии и Москвы, а также покровителя виноделов, винокуров и пивоваров.

В салоне приняли участие ведущие российские виноторговые компании, дистрибьюторы грузинской винодельческой продукции: Issi Spirits – официальный партнер салона, Alianta Group, Wine Discovery, Vintage M, Aroma Trade House, MoWine, Fort Wine & Spirits, а также Pozis – компания-производитель холодильного оборудования.

Для посетителей салона предусмотрена предварительная регистрация по ссылке:

<https://forms.gle/UhBE11Je1KbeVuM18>

По вопросам участия компаний в салоне просим обращаться к организаторам мероприятия по e-mail:

forum@blackseawine.ru

Черноморский форум виноделия (www.blackseawine.world)

ДМИТРИЙ ВИННИЧУК: «МАСТЕРСТВО – ЭТО УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ВИНА В БОЛЬШИХ ОБЪЕМАХ!»



По итогам 2021 года объемом производства компании «Мильстрим-Черноморские вина» превысил 6 млн бутылок, а собственная торговая сеть увеличилась до 320 магазинов. О том, как удалось добиться таких результатов, газете Wine Weekly рассказал директор по стратегии и инвестициям компании «Мильстрим-Черноморские вина» Дмитрий Винничук.

– Название «Мильстрим» стало все чаще и чаще звучать в винном сообществе, причем в основном в позитивной коннотации. Можно сказать, что сегодня редкий любитель вина не слышал это название в последние год-два. Раньше такого не было. В чем причина таких перемен?

– Да, вы правы. Результаты нашей работы стали находить все большее признание в профессиональном кругу в последнее время. На мой взгляд, можно сказать, что количество переросло в качество. Мне кажется, что признак мастерства – это умение делать качественное, стабильное вино в достаточно больших объемах и настраивать процессы так, чтобы

стоимость его была максимально приближенной к реальности. Именно это мы научились делать очень хорошо. Произвели серьезную, почти полную реконструкцию производства в 2020 году и теперь со спокойной душой начали уделять внимание созданию выдающихся вин, которые не являются случайностью или чем-то обособленным от регулярного производственного процесса. К тому же в своем ассортименте мы имеем большой объем доступных, качественных вин для ежедневного потребления. Я считаю, что это огромная заслуга и признак мастерства нашей команды.

– Такой органический рост позволяет масштабировать достижения на уже имеющиеся объемы. Но как это удается? Что сейчас представляет из себя компания «Мильстрим-Черноморские вина»?

– Мы являемся одной из немногих в отрасли вертикально интегрированных компаний. Сегодня мы возделываем около 1000 га плодоносящих виноградников и занимаемся первичным виноделием, перерабатывая более 5 млн кг винограда в год. «Мильстрим-Черноморские вина» производит как тихие, так и игристые вина, в том числе с использованием холодного стерильного розлива. Благодаря этому мы получаем продукцию стабильно высокого качества, которая полностью реализуется в фирменной розничной сети Millstream, которая насчитывает сегодня более 300 магазинов по всей России и развивается по франшизной модели. При этом наша компания управляет брендом, стандартами, операционными процессами и сервисом.

– Собственная фирменная сеть сбыта – история не новая. Но редко у кого она была успешна. В чем ваш секрет?

– Наш секрет в простоте. На самом деле мы считаем, что людям нужно вино на каждый день, в качестве и безопасности которого они будут уверены и которое будет продаваться по честным ценам. Мы исключили из своей модели посредников, логистов. Исключили различные

ценовые и акционные механизмы, которые путают и вводят в заблуждение покупателей. Прекрасно обучили своих кавистов для того, чтобы людям было легко и приятно делать выбор. Вот и все. Дальше покупатель сам проголосовал за нас своими деньгами. Мы ему за это благодарны!

– Я был в вашем магазине. Помимо вашей продукции в магазине представлен ассортимент достаточно редких для массовой полки, качественных российских виноделен. Расскажите, что это?

– Этот проект мы называем «Уникальное российское виноделие». Наши коллеги по цеху, которые управляют небольшими винодельнями и делают ставку на высокое качество – в последнее время добиваются выдающихся успехов. Их вина получают награды на международных и российских конкурсах. И это действительно заслуженно.

Таким образом, мы стали своего рода универсальными партнерами для качественных российских виноделен, помогая им решать вопрос логистики, формирования рынка сбыта. Тем самым мы позволяем желающим приобрести их прекрасные вина в своем городе.

– Здорово, что вы обратили внимание на этот вопрос и помогли коллегам и покупателям, которые интересуются качественными российскими винами. А что дальше? Какие планы и горизонты развития вы для себя ставите?

– Мы будем продолжать делать то, что делаем, и стараться делать это еще лучше. В наших планах – расширять наши возможности, работать над качеством вин и дарить нашим покупателям возможность приобретения лучших образцов российского виноделия.

В целом показатели потребления в стране сейчас стагнируют. И вино,



Однако объемы и специфика производства не позволяют им попасть на полки федеральных сетей и обеспечить себе сбыт. Как правило, они оказываются зажатыми в тиски между рынком и своим потенциалом. Поэтому мы решили им помочь. Наша модель позволяет очень гибко производить прямые поставки от небольших виноделен. Иногда мы можем работать по каталогу предварительного заказа и оперировать малыми объемами продукции.

несмотря на поддержку государства, как и другой алкоголь, все больше теряет важность в корзине потребителя, иногда отходит на второй план или замещается другими напитками. Тем не менее качественные вина, ориентированные на клиента как по наполнению, так и по модели поставок, всегда будут востребованы! Поэтому мы уверены, что сможем продолжить успешное развитие в выбранном направлении!

РЕСТОРАН CHANG ПРИГОТОВИЛ НОВОГОДНИЕ ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ

Ресторан CHANG в Санкт-Петербурге представил свои новогодние подарки, которые представляют собой празднично украшенные наборы, где каждый найдет то, что ему ближе: креманы или игристое вино с бокалами к ним, набор с посудой и корейским традиционным напитком соджу, который получил популярность благодаря сериалу «Игра в кальмара».

В состав большой подарочной коробки входят: sake Aladdin Yuzu (300 мл), азиатские соусы, набор для приготовления Манго Стики Райс, парфе из куриной печени с соусом Хойсин, плитка шоколада ручной работы, пакетик с домашними трюфелями, домашний кекс и банка с карамелью. Все это красиво упаковано в брендированную коробку CHANG.

Ресторан CHANG славится своей азиатской кухней и авторским подходом шеф-повара Дениса Прохорова к ее приготовлению. А также разнообразием азиатских напитков. Коктейльная карта ресторана создана в стилистике минимализма, который присущ большинству азиатских стран. Современное видение классических смешанных напитков со всего мира, с уклоном на азиатские ингредиенты. Строгая, каноничная подача с глубокими и сильными вкусами.

Вина в винной карте тоже подобраны так, чтобы подчеркивать яркий вкус блюд и разнообразие специй. Все для создания вкуса умами. Каждая позиция в меню находит свою гастрономическую пару. В начале карты мы вынесли игристые, белые и розовые вина, которые максимально раскрывают вкус блюд из сырой рыбы и морепродуктов. Сомелье был вдохновлен своими путешествиями и собрал вина из регионов, в каждый



день жизни которых входят блюда из морепродуктов и рыбы. Также представлены и фруктовые вина, которые выгодно подчеркнут острые и пряные соусы паназиатской кухни.

Ресторан CHANG – это место для тихого отдыха в тропическом раю.

Современный интерьер с многочисленными «зелеными» зонами, фитостены с автополивом, образы диких животных – все это создает ощущение, как будто вы оказались на экзотическом острове где-то посреди Тихого океана.

Концепция меню – азиатский фьюжн, сочетающий в себе кухни разных стран. Здесь готовят классику: рамен, тартары, севиче, замешивают более восьми видов теста, вручную крутят лапшу, лепят димсамы, а еще подают аппетитные кушачки, приготовленные на традиционном японском гриле робата. При приготовлении не используются готовые соусы и полуфабрикаты, популярные в Азии, все это создается непосредственно на кухне ресторана.

Ассортимент десертов также отвечает последним тенденциям азиатской кухни, они готовятся с применением различных текстур и техник, которые мастерски переплетаются между собой, создавая феерию вкусов.

Более подробно можно узнать по телефону:

(812) 339-63-09

<https://chang.chegroup.ru>



КОМИТЕТ ШАМПАНИ ВЫСОКО ОЦЕНИЛ ИГРИСТЫЕ ОТ «КУБАНЬ-ВИНО»



В рамках рабочего визита в Россию один из президентов Комитета Шампани Максим Тубар (Maxime Toubart) и генеральный директор комитета Шарль Гомэр (Charles Goetaere) посетили крупнейшую винодельню страны. Целью встречи с представителями «Кубань-Вино» стало обсуждение текущей ситуации на рынке вина и возможного взаимодействия.

Межпрофессиональный Комитет вин Шампани (CIVC), созданный в 1941 году, объединяет виноделов и Дома Шампани, ведет постоянную работу в области винодельческих технологий, экономики, экологии, оценки качества продукции, организации отрасли. Полученный в регионе Шампань всесторонний опыт считается сегодня образцом для других винодельческих регионов.

Во время визита в Тамань Тубар и Гомэр ознакомились с производством Центра энологии, оценили многообразие выпускаемых вин и выращиваемых на этой территории сортов винограда.

«Такое разнообразие вкусов стало огромным сюрпризом для нас. На Таманском полуострове создают прекрасные вина. Мы попробовали российское молодое вино бренда Chateau Tamagne. Очень достойный образец – насыщенное, ароматное и в то же время легкое, питкое. Приятно удивлены и оборудованием, применяемым в Центре энологии. Сразу видно, что здесь заботятся о качестве», – рассказал Максим Тубар.

На встрече также обсудили вопросы экологического виноделия, географию экспорта и возможность совместных проектов в рамках европейских выставок.

«Кубань-Вино» сотрудничает с зарубежными специалистами с 2005 года.

Консультантами винодельни сначала были энологи французского Института энологии Шампани, потом итальянские энологи компании Enofly. Сейчас у «Кубань-Вино» новые консультанты: француз Николас Секонде (Nicolas Seconde) и итальянец Аморозо Бенедетто (Amoroso Benedetto), представляющие AEB Group.

Игристые вина «Кубань-Вино»

Любой праздник начинается с бокала игристого. А встреча Нового года для нас традиционно не может обойтись без самого праздничного напитка с завораживающей игрой пузырьков. На Тамани для создания игристого вина выращивают сорта Шардоне, Пино Нуар, Рислинг, Совиньон, Пино Блан, Алиготе, Каберне-Совиньон, Траминер. Конечно, эти сорта выбраны не случайно. Очень важно, чтобы шампанский виноматериал обладал потенциалом активных веществ, которые ответственны за совокупность пенящихся и игристых свойств в готовом игристом.

Одними из лучших игристых вин, производимых на Таманском полуострове, являются Chateau Tamagne Reserve и Aristov Cuvee Alexander от винодельни «Кубань-Вино». Создаются они по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения.

Серия выдержанных игристых Chateau Tamagne Reserve – образец высококачественных российских игристых вин. Только отборный ви-

ноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления этой серии. Виноматериал получают без прессовки винограда – так называемый «самотек». Благодаря индивидуальному подходу команды виноделов, игристые вина этой серии неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов.

Игристые вина Aristov Cuvee Alexander – результат совместной работы «Кубань-Вино» и известной итальянской компании ENOFLY. Для создания этой серии руководитель и энолог компании Лука Заваризе и команда виноделов «Кубань-Вино» провели тщательную селекцию и оценку сортов винограда и отобрали ряд сортов, которые позволили добиться идеальных органолептических характеристик. Для получения легкого выдержанного игристого вина с продолжительным послевкусием применяется сушло высшего качества – кюве, контактирующее с кожей и косточками спелых ягод минимальное количество времени. В 2021 году игристое этой серии, Aristov Cuvee Alexander Blanc de Blancs, стало обладателем золотой медали Кубка CBPP, серебряной IWSC и бронзовой International Wine Challenge.

Кроме того, игристое Aristov Cuvee Alexander экстра брют розовое вошло в рейтинг Forbes, заняв в нем 13-е место, эксперты признали его одним из лучших игристых, произведенных по классическому методу шампанзации.



НОВОСТИ

НОВОГОДНЯЯ ЯРМАРКА

с 15 декабря по 10 января

Villa Aristov
2022

Вход свободный!
п. Виноградный,
ул. Заводская, 21

VILLA
ARISTOV

Villa Aristov проведет новогоднюю ярмарку

С 15 декабря по 10 января в поселке Виноградный под Анапой на территории Villa Aristov, работает новогодняя ярмарка. Пространство организовано так, чтобы учесть разные интересы жителей и гостей района. Здесь можно приобрести рождественские ели, сувениры, эксклюзивные изделия местных мастеров: вязаные игрушки, плетеные корзинки, деревянную посуду, мыло и свечи ручной работы. Будет организована зона фуд-корта с разнообразными угощениями и горячими напитками.

Кроме того, в рамках ярмарки проводятся мастер-классы, театрализованные представления, выступления творческих коллективов. Гости могут поучаствовать в новогоднем розыгрыше призов. На территории есть аттракционы, почта Деда Мороза, большая рождественская ель. 26 декабря состоится театрализованный праздник – «Новогодний хоровод», со 2 по 9 января пройдут утренники для детей, а 6 января гости увидят представление «Как казаки Лукоморья Рождество спасали».

Ярмарка будет работать до 10 января ежедневно, кроме 1 января, с 11:00 до 22:00 при соблюдении всех санитарно-эпидемиологических требований. Вход на ярмарку свободный.

КТО СТАЛ ЛУЧШИМ МОЛОДЫМ ВИНОДЕЛОМ РОССИИ?

В Центре энологии Chateau Tamagne подвели итоги IV Всероссийского профессионального конкурса виноделов «Молодая лоза», в котором приняли участие представители отрасли из трех регионов России: Краснодарского края, Крыма и Ставрополья.

Конкурс проходил с 8 по 10 декабря при поддержке Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края и НО «Союз виноградарей и виноделов России». Цель конкурса – выявление талантливых молодых виноделов и создание условий для их профессионального роста.

Заявки на участие в конкурсе подали более 30 молодых виноделов. Очный этап включал в себя тест по виноградарству и несколько практических заданий по ароматам и танинам, де-



фектам вина и купажированию вин. В рамках конкурса была организована обучающая программа, в которой приняли участие глава Союза сомелье

и экспертов России Артур Саркисян, руководитель отдела исследований и развития SEGUIN MOREAU Андрей Прида, энолог Института энологии

Шампани ИОС Аврора Жеди, преподаватель школы сомелье «Энотрия» Денис Руденко и другие эксперты отрасли. В судействе финала конкурса приняли участие глава Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян, главный шампанист ООО «Абрау-Дюрсо» Жорж Блан и главный технолог винодельческого хозяйства «Шато Пино» Ольга Аурсалиди.

Победителем конкурса в итоге стал Иван Захаров (Alma Valley, Крым), второе место заняла Влада Мосина («Бельбек», Севастополь), третье место – Домника Каширина (Alma Valley, Крым).

«В этом году задания на конкурсе были действительно сложные, это отметили и члены жюри, и участники. Мы рады, что большинство участников справились и набрали хорошие баллы. Это говорит о том, что общий уровень подготовки молодых специ-

алистов растет», – говорит Анна Буачакая, руководитель конкурса «Молодая лоза».

Победители конкурса получили обучающие стипендии от партнеров DIAM, SEGUIN MOREAU и «Ос-Алко сервис», а все участники – памятные и практичные подарки.

Партнерами конкурса «Молодая лоза» 2021 года выступают компании Pera-Pellenc, «Кубань-Вино», SumiAgro Russia, АО «НПК МЕДИАНА-ФИЛЬТР», Институт энологии Шампани (ИОС), OENOFLAIR, Компания DIAM Bouchage, Компания SEGUIN MOREAU, Бренд CHEF&SOMMELIER, «Комплекс-Бар», Répinières Salettes, «Ос-Алко сервис», ООО «Эксперт».

Организаторы конкурса: Бюро «Винные истории», Агентство «Событие», Ассоциация «Кубаньвиноградско», Центр винного образования «Лаборатория вина».



НОВОСТИ

**В России прошла VI Неделя итальянской кухни**

С 22 по 28 ноября в России в шестой раз проходила традиционная Неделя итальянской кухни. Это ежегодное мероприятие проводится под патронажем Министерства иностранных дел Италии во многих странах мира. В этом году гастрономическая неделя проходила под девизом «Традиции и перспективы итальянской кухни: важность и популяризация осознанного потребления в сфере продуктов питания».

Современное путешествие – это не только знакомство с культурным и природным наследием, но и с местными кулинарными традициями. Именно в кухне находят выражение национальный характер и обычаи народа.

Ценителям итальянской гастрономии была предложена насыщенная программа мероприятий, организованных учреждениями, составляющими Систему ИТАЛИЯ, и проходивших под патронажем Посольства Италии: мастер-классы по приготовлению классических итальянских блюд, вебинары, лекции, конференции и многие другие инновационные форматы, которые позволили россиянам открыть для себя многочисленные секреты итальянской кухни и средиземноморской диеты, провозглашенной ЮНЕСКО нематериальным культурным достоянием человечества.

В рамках недели было уделено большое внимание следующим направлениям:

- продвижение средиземноморской диеты как модели сбалансированного питания и здорового образа жизни;
- борьба с распространением систем маркировки на упаковках, не подкрепленных надежной научной базой и способных нанести ущерб средиземноморской диете и продукции «Made in Italy»;

- стратегия продвижения национального виноделия;

- социально-экономическая роль гастрономического туризма и его влияние на формирование туристического бренда Италии и ее регионов.

На протяжении нескольких лет Неделю итальянской кухни предвещает Международный аукцион белого трюфеля из Альбы, состоявшийся в этом году 14 ноября по традиции в пьемонтском замке Гринцане Кавур.

Уже третий раз подряд, благодаря поддержке ENIT – Национального Агентства Италии по Туризму и Посольства Италии, в аукционе принимала участие Москва. Средства, собранные в ходе XXII Всемирного аукциона белого трюфеля Альбы, были направлены на поддержку российского НМИЦ ДГОИ им. Дмитрия Рогачева, специализирующегося на молекулярной диагностике и лечении детских гематологических, онкологических и иммунных заболеваний.

РОСКАЧЕСТВО ПРЕДСТАВИЛО РЕЙТИНГ РОССИЙСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН



В 2021 году Роскачеством было изучено рекордное количество игристых вин и российского шампанского. По сравнению с прошлым годом число образцов выросло более чем вдвое – с 70 до 147 наименований. Наибольшее количество, 48 шт. или 33% из них – это игристое белое вино брют/экстра брют, наименьшее количество – красное игристое в ассортименте (всего 6%). Закупочная стоимость – от 170 до 999,9 руб. за бутылку.

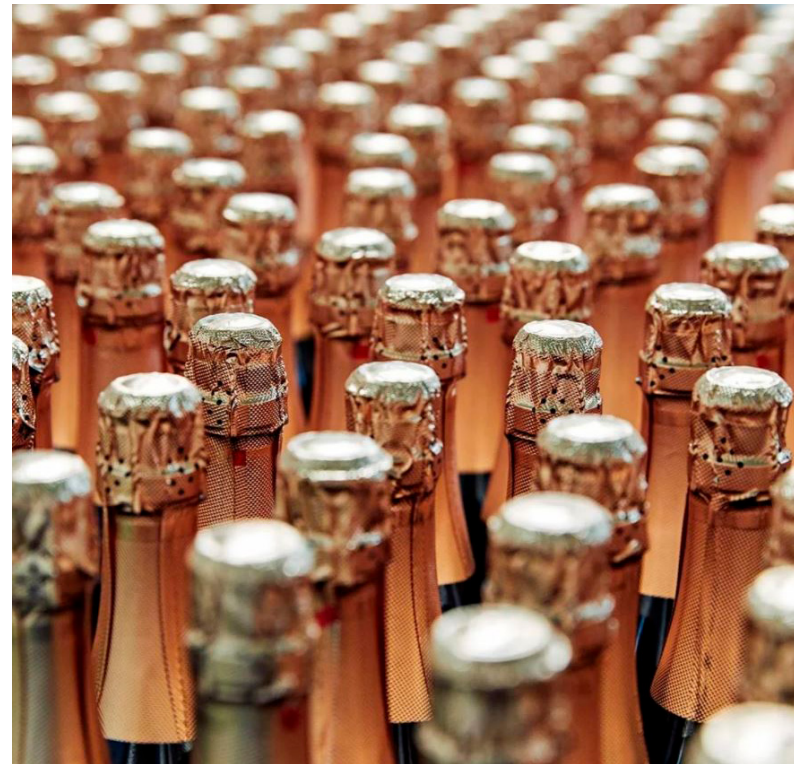
Новшеством стала отдельная категория внутри исследования – игристые вина, произведенные классическим методом с выдержкой в бутылке. Таких образцов в недорогом ценовом сегменте становится все больше. В «Винный гид России-2021» вошло 15 образцов (порядка 10%) «классики», в том числе обладатели категории «Российское шампанское», к качеству которой новым российским законом предъявляются особенно высокие требования.



«За четыре года после старта проекта, «Винный гид России» завоевал доверие потребителя. Из года в год проект доказывает, что отечественные вина достойного качества можно найти и в недорогом сегменте. Исследование этого года включает в себя новую категорию – игристые вина, выполненные древним, сложным и трудоемким классическим методом. Все исследованные в этой категории образцы соответствуют нашим опережающим стандартам и признаны высококачественными. Это подтверждает высокий уровень мастерства отечественных виноделов, так как производство игристых вин и шампанского классическим методом требует экспертизы и постоянного совершенствования навыков. Также результаты исследования показали, что Закон о виноградарстве и виноделии способствует росту конкурентоспособности разных категорий вин из российского винограда, в том числе игристых вин и шампанского», – говорит руководитель Роскачества Максим Протасов.

Об исследовании игристых вин в «Винном гиде России – 2021»

Эксперты Роскачества в рамках аудита качества процессов производства по-



сетили все наиболее крупные и исторически значимые предприятия по производству игристых вин в Ростовской области, Краснодарском крае, в Крыму и Севастополе, а также в Республике Дагестан, чтобы проверить – из какого сырья и по каким технологиям выпускаются самые популярные новогодние напитки. Далее аккредитованные закупщики Роскачества приобрели исследуемые образцы в торговых сетях 7 регионов страны.

Затем комиссия из 41 эксперта-дегустатора, каждый из которых прошел специальную процедуру проверки на объективность, в течение нескольких недель оценивала внешний вид, аромат и вкус игристых вин и российского шампанского. Все результаты

были внесены в протокол и внесены в систему Федеральной службы по аккредитации.

Из года в год в рамках проекта «Винный гид России» игристые вина остаются одной из наиболее стабильных категорий, демонстрирующей высокие результаты. По результатам исследования 2021 года, 84,35% всех изученных образцов соответствует повышенному стандарту Роскачества и имеет балл 78 и выше (из 100 максимальных).

Игристые подразделяются по методу производства на «классику» с выдержкой в бутылке и произведенные методом Шарма, при котором вторичное брожение (а иногда и выдержка) идет в нержавеющей

Топ-3 брюттов по классической технологии:

- Российское шампанское выдержанное брют белое «Новый Свет»
- Брют розовое с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное «Голубицкое эстейт. Спарклинг розе»
- Выдержанное брют с ЗГУ «Кубань» «Премиум Розовое» Victor Dravigny

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПРОШЛА РЕЙТИНГОВАЯ ДЕГУСТАЦИЯ АВСТРИЙСКИХ ВИН

1 декабря в Санкт-Петербурге, в ресторане «Мерула» (Невский пр., 47), состоялась ежегодная рейтинговая слепая дегустация красных австрийских вин, проведенная организаторами конкурса сомелье «Балтийский Кубок» при поддержке Австрийского бюро винного маркетинга (AWMB).

Представленные на суд экспертов образцы были разделены согласно закупочным ценам на три дегустационных сета: до 2000 руб., от 2000 руб. до 3000 руб. и свыше 3000 руб.

В этом году вниманию дегустационного жюри была представлена коллекция из 27 образцов австрийских красных вин от компаний: Alianta Group, «Форт», «Центробалт», «Ладога», Vinoterra, MBG, AST, ISSI spirits, Marex, а также от проектов Joia и L-Wine.



В состав дегустационного жюри вошли:

Анатолий Жданов, сомелье Prosvino, участник топ-10 дегустационного конкурса «Лига чемпионов»
Александр Александров, Петербургская ассоциация сомелье, WSET-3

Евгений Шамов, президент Петербургской ассоциации сомелье, чемпион России среди сомелье, двукратный обладатель «Балтийского Кубка»

Регина Халикова, управляющая сети винотек «Легенды Арарат», фина-

листка дегустационного конкурса «Лига чемпионов 2021»

Вероника Вильчик, сомелье ресторанов Birch и Osteria Betulla, победительница конкурса Spirits Experts Challenge 2019, финалистка конкурса сомелье «Балтийский Кубок 2021»

Кизеев Дмитрий, сомелье Wawelberg Hotel – Minerals Restaurant, финалист дегустационного конкурса «Лига чемпионов 2019»

Дмитрий Натаров, сомелье винного ресторана «Мерула»

Гостями дегустации стали: редактор винного блога «По бокалам» Антон Моисеенко, фуд-блогер и ресторанный критик Виктория Дим, главный редактор информационного агентства «Про вина» и газеты Wine Weekly Александр Смирнов. Вела дегустацию Наталья Аксенова (конкурс сомелье «Балтийский Кубок»)

Подробнее о результатах дегустации: http://www.imperiavkusa.ru/Tasting/2021_12_01

Топ-3 лучших белых брют исследования «Винный гид России 2021»:

- Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Коллекция винодела»
- Игристое вино с ЗГУ «Крым» брют белое выдержанное «Балаклава»
- Игристое вино брют белое с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» «Мускат Оттонель Фанагория».

емкостях высокого давления – акратофорах.

«Классики»...

В исследовании «классики» вина приняли участие 15 образцов 5 торговых марок: «Аристов», «Шато Тамань», «Абрау-Дюрсо», «Поместье Голубицкое», «Новый Свет». Закупочная стоимость – от 389 до 999,9 руб. за бутылку.

Образцы игристой классики, вошедшие в исследование «Винный гид России», произведены в Краснодарском крае (Таманский полуостров и Новороссийск) и в Крыму.

Лучшим экстра-брютом исследования, произведенным по классической технологии, стало выдержанное экстра брют белое «Аристов. Кюве Александр Блан де Нуар» с ЗНМП «Южный берег Тамани». Дегустационная оценка 82,1.

Лучшее полусладкое классическое игристое в рейтинге – вино игристое выдержанное полусладкое розовое «Новый Свет. Пино Фран».

Лучшим сладким игристым вином эксперты Роскачества признали

Игристое вино сладкое розовое с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное Tête de Cheval. Оно было единственным сладким вином среди исследованных игристых, произведенных по классическому методу.

Лучшее полусухое среди «классиков» – это российское шампанское выдержанное полусухое белое «Новый Свет».

Что касается цен на игристые вина классическим методом, то лучший экстра брют исследования обойдется покупателю в 539 рублей. Отметим, что 10 из 15 вин стоят в ценовом диапазоне 500–700 рублей – среди них можно найти и брюты, и полусухие, и полусладкие игристые вина.

... и «Современники»

Более технологичным и современным акратофорным методом (или методом Шарма) произведены вина 132 образца 31 торговой марки. Закупочная стоимость достаточно демократична: самое дешевое игристое вино исследования стоит 170 рублей, самое дорогое – 735 рублей.



Высокие оценки получили образцы 109 наименований, то есть 83% исследованных игристых, произведенных по методу Шарма. Оценка ниже 71 балла, не удовлетворяющая требованиям ГОСТа, только у одного игристого.

Среди лучших игристых вин данной категории преобладают образцы из Краснодарского края (Таманский полуостров и Новороссийск) и Крыма, а также Севастополя. В топ-20 также вошли вина, произведенные в Дагестане и в долине Дона (Ростовская область). Есть несколько образцов, представляющих такие регионы Кубани, как Крымск и Геленджик.

Лучшим полусухим вином, выполненным акратофорным методом – оно же возглавило рейтинг игристых «Винный гид России-2021» – стало мускатное Игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое

белое «AV.AB молодое». Закупочная стоимость – 445 рублей.

Лучшим полусладким и сладким игристым, произведенными методом Шарма, стали соответственно крымское Игристое вино с ЗГУ «Крым» полусладкое белое «Балаклава Мускат» и ростовское Игристое вино с ЗГУ «Долина Дона» сладкое красное «Цимлянское».

Среди розовых акратофорных игристых эксперты наиболее высоко оценили Игристое вино с ЗГУ «Крым» брют розовое «Пино Нуар Балаклава». И еще одно вино производителя «Золотая Балка» стало лучшим в категории «жемчужных» (фризанте): Игристое жемчужное вино с ЗГУ «Крым» полусухое розовое «ЗБ вайн Фризанте».

Подробнее о результатах рейтинга:

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/igrystoe/>

СПРАВКА

«Проект «Винный гид России» – важнейший элемент системной работы государства по поддержке развивающегося российского виноделия. Он призван помогать лучшим отечественным винам завоевывать долю рынка, которую они заслуживают. Этот национальный винный рейтинг – удобный ориентир и для ритейла, и для потребителя, который хочет выбрать качественные и недорогие напитки к праздничному столу (что особенно актуально в преддверии Нового года). Эффект комплекса мер государственной поддержки отечественного виноделия в целом уже можно наблюдать в цифрах, показывающих рост потребительского спроса на вина из российского винограда, в том числе на игристые вина. За январь-октябрь 2021 года в сравнении с аналогичным периодом 2020 года продажи шампанского и игристых вин выросли на 8,36%», – отметил статс-секретарь, заместитель министра промышленности и торговли РФ Виктор Евтухов.

НОВОСТИ

Сеть SimpleWine открыла 7 новых винотек в Москве

Сеть винотек SimpleWine, входящая в группу компаний Simple, за последние два месяца открыла семь новых винотек в топовых локациях в столице, увеличив свое присутствие до 50 торговых точек.

Новые винотеки расположены: в ТЦ «Ереван Плаза» (м. «Тульская», входит в топ-20 самых успешных торговых комплексов Москвы), ЖК «Кутузовский Life» (жилой комплекс бизнес-класса в Можайском районе, Tishinka Gastro Hall (Пресненский район Москвы, расположен в выставочном комплексе «Тишинка», который был построен в 1996 году на месте популярного Тишинского рынка), «Смоленском пассаже-2» (половину торгового комплекса занимает легендарный универсамг «Стокманн», открывшийся после долгого перерыва), БЦ «Академик» на Проспекте Вернадского, ТРК «Европолис» в Ростокино и Vegas Crocus City в Красногорске.

«Винотеки SimpleWine – это место, где мы рады всем любителям вина, и не только. И не важно, что вы выбираете: качественное, но доступное по цене вино на каждый день или подарок истинному знатоку, – комментирует основатель и президент Simple Group Максим Каширин. – У нас по-настоящему универсальный выбор, включая широкий ассортимент вин от 500 рублей до 2500 рублей. Плюс к выбору является дружелюбная и профессиональная команда кавистов – всех их объединяет любовь к категории и искреннее желание делиться своими знаниями. Уверен, клиенты наших новых винотек уже смогли в этом убедиться». SimpleWine является одним из приоритетных направлений развития группы компаний Simple. Магазины сети представлены в трех городах: Москве, Санкт-Петербурге и Ростове-на-Дону. До конца 2021 года SimpleWine будет насчитывать 54 винотеки, которые расположатся в торговых центрах, многофункциональных комплексах и фуд-моллах, ставших за последнее время одной из приоритетных локаций для сети.



КАК КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ ROULLET ОТМЕТИТ СВОЕ 250-ЛЕТИЕ?

Коньячный дом Roulet подготовил к своему 250-летию, которое будет отмечаться в 2022 году, большую программу мероприятий, которые охватят как родину Roulet – Фуссиньяк, так и 2 столицы России. Речь идет преимущественно о художественных проектах совместно с деятелями искусства и конкурсе Roulet Bartender Challenge с расширенной географией участников и внушительной суммой 250 тыс. рублей в качестве призового фонда.

Кроме того, запланирована серия гастрономических ужинов, где блюда высокой кухни будут подобраны специально к коньякам Roulet, а также о большом праздновании в Фуссиньяке в октябре 2022 года. Сейчас коньячный дом Roulet гото-



вит к выпуску ограниченный тираж коллекционной серии коньяков со специальным праздничным оформлением.

Свой первый виноградник семья Рулле получила во владение в XVIII веке. Начав заниматься перегонкой вина собственного

урожая в «о-де-ви», к 1780 году Поль Фредерик Рулле основал коньячный дом. Позднее, установив тесные отношения с королевским двором и добившись покровительства самого Наполеона Бонапарта, коньячный дом пережил Великую французскую революцию, а в

1791 году получил от Республики патент на осуществление перегонки и поставок коньяка, в том числе для императорской армии.

В распоряжении фирмы находится более 200 га собственных виноградников, основная площадь которых (порядка 140 га) – в Фэн Буа, на исторической родине коньяков Roulet – в Фуссиньяке и Мигроне. Примерно 30 га находятся в самом сердце знаменитого виноградника Гранд Шампань в Сен-Прей и Сегонзаке. Еще 18 га и 16 га расположены в Малавиле (Гранд Шампань) и Сент-Лерине (Птит Шампань) соответственно.

Коньяки Roulet традиционно демонстрируют высочайшие результаты. В этом году они в очередной раз собрали множество наград в ряде престижных международных конкурсов. Так, коньяк Roulet Cadet XO получил

высшую награду Master в категории XO, вошел в топ-10 лучших коньяков года по версии Spirits Business, удостоился золотой медали на EURASIA WINE & SPIRITS COMPETITION 2021. А коньяк Roulet Amber Gold Fins Bois завоевал серебряную медаль в конкурсе International Spirits Challenge 2021.

Коньячный дом Roulet основан в 1772 году (Фуссиньяк, Франция). По данным IWSR Report Russia 2021, бренд Roulet входит в топ-7 французских коньяков по объему продаж. Гамма коньяков Roulet состоит из 10 наименований: от демократичного VS до коллекционного Grande Champagne 1er Cru Hors d'Age Collection Impériale – раритета 1975 года из парадиза в Гуле-де-Фуссиньяке. Эксклюзивным дистрибутором и представителем коньяков Roulet в России является компания LADOGA.



НОВОСТИ

**Выдет 2-й том
книги «Виноделие
Российской империи»**

В России готовится к изданию продолжение книги историка Алексея Синеева «Виноделие Российской империи 19-20 века: Краткая история в лицах, фактах, этикетках». Выпуск второго тома книги планируется в 1-м квартале 2022 года.

По словам автора, во втором томе будет представлено виноделие и винокурение всех национальных территорий, входивших в Российскую империю до 1917 г., а именно: Армения, Азербайджан, Беларусь, Бессарабия (Молдова), Украина, Грузия, Прибалтика, Средняя Азия, Царство Польское, Великое княжество Финляндское, а также Желтороссия, как неофициально называлась территория, прилегающая к КВЖД (Китайской Восточной железной дороге).

В книге собран уникальный материал, который ранее нигде не публиковался. Большая подборка фотографий виноделов, их биографий, винных этикеток и исторических материалов, которые познакомят читателей с увлекательной историей развития виноделия и винокурения Российской империи XIX – начала XX века.

Книга будет издана в таком же формате, в твердом переплете объемом около 400 страниц с цветными иллюстрациями. Подписка на книгу будет открыта с 01 января 2022 г. в соц сетях Facebook, Instagram.

**ЭНРИКО ДЗАНОНИ: «МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО В РОССИИ
БУДУТ БОЛЬШЕ ЦЕНИТЬ ВИНА TRENTO DOC»**

TRENTO DOC

Bollicine di Montagna

Уже второй год подряд вина Trento Doc завоевывают наибольшее количество медалей среди итальянских производителей игристых вин на Champagne & Sparkling Wine World Championships-2021 (CSWWC). В этом году регион получил 72 награды: из них 22 золотые и 50 серебряных. О том, в чем заключается секрет столь успешной стабильности, газете Wine Weekly рассказал президент Trento Doc Institute Энрико Дзанони.

– Основатель и президент CSWWC Том Стивенсон после конкурса заявил: «Trento Doc никогда не перестает удивлять!» Если подводить итоги уходящего 2021 года – можете рассказать, чем ваш институт удивил мир в этом году?

– Признание, полученное на таком важном конкурсе, как CSWWC, свидетельствует об уровне качества, достигнутом Trento Doc, и является предметом нашей гордости. Эти награды – результат постоянного поиска качества, к которому стремятся наши производители игристых вин, работающие на этой уникальной территории. Ведь Трентино – это место, где культура виноделия переплетается с историей на фоне живописных горных пейзажей. Именно горы влияют на климат и жизнь виноградников, обеспечивая большие колебания температуры днем и ночью. Все это создает практически идеальные условия для того, чтобы виноград достиг оптимальной степени кислотности, необходимой для производства игристых вин, созданных классическим методом, которые еще не раз удивят мир!

– В марте 2021 года ваши полномочия президента Trento Doc Institute решением совета директоров были



единогласно продлены еще на 3 года. Получается, что вы возглавляете эту организацию уже почти 10 лет. Что удалось сделать за это время? И какими достижениями вы особенно гордитесь?

– Я очень горжусь сплоченностью, достигнутой в последние годы среди участников Trento Doc Institute. Все мы объединены общей целью, которая заключается в укреплении нашего бренда и его международном признании. Избрание на следующий срок – это не только большая честь для меня, но и большая ответственность за достижение этой цели.

– Практически сразу после переизбрания вы рассказали журналистам, что деятельность Trento Doc Institute, который занимается продвижением коллективного бренда,

будет по-прежнему направлена на развитие маркетинговых коммуникаций и «на этом пути еще многое предстоит сделать». Поделитесь, пожалуйста, планами развития вашей организации на ближайшие годы.

– Мы всегда стремимся повысить узнаваемость бренда и повысить его репутацию, как в Италии, так и в основных странах нашего экспорта. В первую очередь мы делаем это путем тщательной и непрерывной работы по повышению качества наших вин, которые высоко оценивают и профессионалы отрасли и поклонники вина во всем мире. В ближайшие годы наша коммуникационная деятельность будет ориентирована не только на профессиональных участников рынка. Мы будем уделять все большее внимание конечным потребителям, особенно

благодаря продвижению через социальные сети.

– В СМИ писали, что продажи игристых вин Trento Doc практически не пострадали из-за пандемических ограничений в 2020 – 2021 году, что незначительное снижение было зафиксировано только в сегменте базовых вин. Так ли это на самом деле? И как вы можете объяснить это?

– Меры, принятые в 2020 году для сдерживания пандемии, как известно, особенно ограничили потребление в канале HORECA, что также повлияло на продажи Trento Doc, хотя и в меньшей степени, чем на другие категории вин. Однако данные по итогам продаж, скорее всего, подтвердят, что 2021-й был блестящим годом со значительными темпами роста.



28-30 апреля 2022 года года в историческом центре Москвы, в Гостином дворе, впервые в России состоится эксклюзивная премьера грандиозного эногастрономического салона VINSPIRATION.

28 апреля станет днем феерической премьеры эногастрономического салона VINSPIRATION в Гостином дворе, который на 3 дня превратится в место притяжения профессионалов, экспертов, сибаритов, коллекционеров и ценителей уникальных вин и изысканных вкусов.

Гостей VINSPIRATION ожидают мастер-классы ведущих шеф-поваров,

МОСКВА ПРИГЛАШАЕТ НА VINSPIRATION!

встречи с крупнейшими российскими и зарубежными производителями, винные дегустации и ставшая бесценной в новой реальности роскошь живого человеческого общения.

**Программа проекта
VINSPIRATION**

- разнообразные форматы мероприятий – от винных салонов до профессиональных дегустаций с участием профессионалов и экспертов мирового уровня MW&MS. Здесь вы познакомитесь с лучшими образцами виноделия, вам откроются секреты создания шедевров именитых виноделов. А еще вы получите ответы на волнующие «винные» вопросы от профессионалов и освоите искусство ведения винных и «невинных» бесед под аккомпанемент великолепных вин.
- гастрономические интерактивные представления в форме красочных

увлекательных игр распахнут двери в увлекательный и вкусный мир изысканной гастрономии, где вашими проводниками станут лучшие шеф-повара.

- презентации винных брендов и деликатесов всегда привлекают внимание тех, кто следит за новинками и модными тенденциями эногастрономии. В этот раз вам приготовили нечто особенное, так что следите за новостями на сайте.
- деловые встречи, переговоры ожидают тех, кто не любит откладывать решения бизнеса в долгий ящик. Все возможности найти новых партнеров, возобновить связи с уже знакомыми компаниями вам предстоит на удобной комфортабельной площадке.
- мастер-классы и фудпейринги от известных кулинаров, маститых сомелье и бариста ждут и пытливых заинтересованных участников.

- награждение победителей профессионального дегустационного конкурса, а также победителей конкурса любительских предпочтений откроют вам новые имена мастеров своего дела и названия новых брендов на рынке вина.

Запросы на участие, партнерство и спонсорство просим присылать на почту: wine@astigroup.ru

Подробнее на сайтах:

www.vinspiration.ru

или www.astigroup.ru

Справка

Организатор: ООО «ВИНЭКСПО» (учредители – ООО «Торговый дом «Шатер» и ООО «ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ «АСТИ ГРУПП»).

Выставочная компания «АСТИ ГРУПП» основана в 2001 году. Реализует 18 международных эксклюзивных проектов в 12 городах мира, принимая свыше миллиона посетителей в год.

«АСТИ ГРУПП» является идеологом и организатором фестиваля «Вкус Москвы»/Taste of Moscow, международного проекта Discover Russian Cuisine (он нацелен на популяризацию российских продуктов, возрождение кулинарных традиций, развитие экспорта и продвижение национальных брендов), а также Russian Wine Fair – профессиональной платформы для производителей вина, сопутствующих товаров и услуг. Компания «АСТИ ГРУПП» проводит российские отборочные туры самых престижных мировых конкурсов поваров и кондитеров – Bocuse D'or и La Coupe du Monde de la Pâtisserie.



– Если верить публикациям в СМИ, производители Trento Doc долгое время работали только на внутреннем рынке, практически не занимаясь экспортом. Это правда?

– Одна из причин, по которой производители Trento Doc не уделяли должного внимания экспортному рынку, заключается в том, что они без проблем продавали большую часть своего вина в Италии.

Винодельни, входящие в состав Trento Doc Institute, число которых сегодня достигло 61, очень разнородны и нередко очень отличаются друг от друга, в первую очередь, с точки зрения размеров производства. За исключением нескольких крупных компаний, которые на протяжении многих лет разрабатывали стратегию экспансии за границу, многие мелкие и средние производители сосредоточены в основном на внутреннем рынке, который также предлагает им широкие возможности.

– В настоящее время поставки игристых вин Trento Doc осуществляются в 89 различных стран.

Каков сегодня общий объем производства и как выглядит структура продаж? Какой объем продается в Италии и сколько ваших вин продается за рубежом? Какие зарубежные страны сегодня являются основными потребителями игристых вин Trento Doc? Как сегодня выглядит топ-10 ключевых рынков для вас? Насколько хорошо ваши вина продаются в России? И как вы оцениваете его потенциал?

– Большая часть продукции поглощается итальянским рынком, куда поступает 90% бутылок Trento Doc. Остальные 10% продаются за границей, в частности, в Германии, Японии, Швеции, США и России. Рынок вашей страны, несомненно, имеет интересные перспективы роста. Наши маркетинговые данные показывают, что игристые вина являются быстрорастущим сектором на российском рынке, и мы надеемся, что потребители в России будут все больше и больше ценить вина Trento Doc.

– В одном из своих интервью вы

сказали: «Мы всегда стремимся повысить узнаваемость и репутацию бренда как в Италии, так и в основных странах-экспортерах». Расскажите, пожалуйста, о программе продвижения Trento Doc Institute.

– Наряду с увеличением числа партнеров за рубежом и, как следствие, роста производства, продажи и уровень доверия к нашим винам также растут. Все большее количество потребителей за пределами Италии признают превосходное качество вина Trento Doc. И именно за границей институт продолжает активно продвигать свой бренд. К примеру, в Соединенных Штатах мы активировали проект по продвижению категории Trento Doc, в котором мы задействуем 15 производителей игристых вин. У нас также есть прочные многолетние партнерские отношения с институтом Master of Wine и организаторами выставки ProWein.

– Как Trento Doc Institute с годовой производительностью около 12 миллионов бутылок в год, выдер-

живает конкуренцию на мировых рынках с виноделами Шампани с годовым объемом около 300 млн или, к примеру, Prosecco с объемом выпуска более 500 миллионов бутылок в год? Что, на ваш взгляд, нужно делать, чтобы вина Trento Doc были постоянно конкурентоспособны на внутреннем и на глобальном рынках?

– Расположенный высоко в итальянских Альпах, апелласьон Trento Doc позиционирует свои вина как «классические игристые вина, сделанные в горах». Действительно, 70% виноградников расположены на высоте более 1000 метров над уровнем моря, а еще 20% – на высоте более 2000 метров.

Из-за своего месторасположения Trento Doc идеально подходит для производства игристых вин из сортов: Шардоне, Пино Нуар, Пино Блан и Мернье, которые предпочитают более прохладный климат. Весь виноград собирается вручную, а вина производятся по методу metodo classico, то есть классическим методом, по которому изготавливаются и вина Шампани. Регламент требует, чтобы вина категории Brut были выдержаны не менее 15 месяцев, а вина Riserva – 36 месяцев на осадке в бутылках перед выпуском. Однако некоторые производители выдерживают вино до 10 лет, чтобы улучшить конечный продукт.

Кроме того, 80% виноделов Trento Doc применяют интегрированное производство с национальной сертификацией SQNPI – это передовой итальянский опыт, используется как модель территориального устойчивого развития сельского хозяйства. При этом необходимо отметить, что 12% участников нашего объединения используют органический метод. Все это позволяет говорить об уникальности вин Trento Doc, что всегда способствует их широкому международному признанию и помогает достойно конкурировать с глобальными производителями игристых вин.

В качестве еще одной попытки выделить регион, некоторые производители Trento Doc начали производить игристые вина без дополнительного дозажа, которые называются Pas Dosé. Они намного суше, чем категория брют или экстра-брют, и содержание остаточного сахара в них не превышает 3 граммов на литр.

(Продолжение на стр. 12)

НОВОСТИ



Кто победил на чемпионате мира по игристым винам?

26 ноября в Лондоне состоялась церемония награждения победителей одного из самых престижных конкурсов игристых вин Champagne & Sparkling Wine World Championships-2021 (CSWWC), который называют чемпионатом мира по шампанскому и игристому вину.

В течение 2 недель экспертами CSWWC были оценены более 1000 вин. По итогам проведенных дегустаций, в общей сложности 139 игристых из 19 стран завоевали золотые, а 268 – серебряные медали.

При этом первое место в таблице лидеров заняла Италия, завоевавшая 58 золотых и 129 серебряных медалей. За ней последовала Франция, выигравшая 52 золотые и 50 серебряных наград. Великобритания снова заняла третье место в рейтинге, а за ней в этом году расположились Австралия и США.

В этом году участие в CSWWC впервые приняла Япония. Причем их вино Ajimu Budoushu Koubou 2019 с ходу выиграло серебряную медаль.

Как рассказал основатель и председатель CSWWC Том Стивенсон, в этом году очень интересные игристые вина представили на конкурс Япония, Румыния и Россия. Напомним, что русский винный дом «Абрау-Дюрсо» был назван World Champion Tony Jordan Rising Star – победителем в номинации «Восходящая звезда» имени Тони Джордана. Эта премия получила имя в честь выдающегося винодела Тони Джордана, пионера производства игристых в Австралии, участника жюри конкурса вплоть до своей кончины в 2019 году. Ранее стало известно, что РД «Абрау-Дюрсо» завоевал две высшие награды CSWWC. Золотой медалью было отмечено игристое вино Victor Dravigny Brut 2017, а Brut d'Or Blanc de Blancs 2018 года получило серебряную медаль.

Подробнее о результатах CSWWC: <https://www.champagnesparklingwwc.co.uk/results/results-2021/>

D.O. CAVA

ПРОДАЖИ КАВЫ ВЕРНУЛИСЬ НА ДОПАНДЕМИЙНЫЙ УРОВЕНЬ

Мировые продажи игристых вин DO Cava за первые девять месяцев 2021 года выросли на 16,45%. При этом прогнозируется, что к концу года цифры будут соответствовать показателям 2019-го, что свидетельствует о восстановлении рынка после проблем, вызванных пандемией.

Об этом сообщил президент Регулирующего совета DO Cava Хавьер Пажес. «Приятно видеть динамизм и устойчивость сектора, который замечательно преодолевает невзгоды, сохраняя при этом твердую приверженность качеству», – прокомментировал он. К 30 сентября продажи уже превыси-

ли показатели первых трех кварталов 2019 года, достигнув 170 миллионов бутылок, что на 16,45% больше по сравнению с прошлым годом. С января по сентябрь 2019 года отгрузка составила 163,8 миллиона бутылок, а за аналогичный период 2020 года – 146 миллионов. По статистическим данным, за последние 12 месяцев рост отгрузок составил 3,36%.

Особого внимания заслуживает рост продаж самых престижных вин Cava категории Guarda Superior. К сентябрю этого года объем реализации Cava Reserva вырос на 34,73% по сравнению с тем же периодом 2020 года, составив более 19 миллионов бутылок. Между тем поставки Gran Reserva выросли на 42,11% (2,3 млн единиц).



Cavas de Guarda также показала хорошие результаты, продемонстрировав рост на 14,4% – до 146,8 миллиона бутылок (на 18 миллионов больше, чем за тот же период 2020 года).

Помимо роста на внутреннем рынке, также увеличились глобальные поставки. Международный экспорт кавы сегодня составляет более двух третей продаж. Сбыт на внутреннем рынке вырос на 21,15% – до 34,7 млн бутылок. На мировых рынках показатели следуют той же тенденции: за первые девять месяцев года реализация увеличилась на 15% (120,3 миллиона). Что касается отдельных стран, то рост на основном международном рынке кавы – в Германии – увеличился на 11,87% (достигнув 20,3 миллиона бу-

тылок), что аналогично показателям 2019 года. Но наиболее впечатляющий рост был зафиксирован в США. Эта страна в настоящее время является вторым по величине рынком кавы в мире. Там объем продаж вырос на 62,91%! Также значительным является рост в Нидерландах (на 22,32%), России (на 44,79%) и Канаде (на 28,28%). Продажи кавы не снизились ни на одном из 10 крупнейших международных рынков в течение первых трех кварталов 2021 года, что является явным признаком восстановления продаж в этом секторе после пандемии. Ожидается, что тенденция роста сохранится со временем, параллельно с ослаблением ограничений, введенных в связи с пандемией.



НОВОСТИ



Какие игристые вина стали лучшими в Италии?

27 ноября в Риме, в отеле Westin Excelsior, состоялся Sparkleday, в рамках которого прошла презентация двадцатого издания гйда Sparkle 2022, созданного журналом Cucina&Vini. В ходе этого мероприятия высшую награду «5 sfere» получили 95 вин из примерно 900, представленных в справочнике.

В гйде Sparkle 2022 наиболее полно представлен регион Ломбардия, вина которого завоевали 37 наград, полученных в основном за вина, принадлежащие к наименованию Franciacorta Docg. Как всегда на высоте – с 20 оценками «5 sfere» был Трентино с «классикой» от Trento Doc. Далее с высшими 17 наградами следует Венеция, в котором подавляющее большинство вин-победителей представлены Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. За ним расположились Пьемонт (7 наград «5 sfere»), Альто-Адидже (4), Апулия (3), Абруццо (2) и по одной винодельне из Валле-д'Аоста, Эмилия-Романья, Марке.

Программа Sparkleday включала в себя не только дегустацию более 200 итальянских сухих игристых вин, представленных в путеводителе, но и знакомила гостей с обширным ассортиментом уличной еды из разных регионов Италии.

Согласно цифрам, предоставленным организаторами мероприятия, производство игристого вина в Италии в период с 1 августа 2020 года по 31 июля 2021 года превысило 988 миллионов бутылок, в то время как в прошлом сезоне этот показатель едва достиг 840 миллионов. Таким образом, рост составил более 17%.

Подробнее: <https://www.cucinaevini.it/le-5-sfere-di-sparkle-2022/>

ЭНРИКО ДЗАНОНИ: «МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО В РОССИИ БУДУТ БОЛЬШЕ ЦЕНИТЬ ВИНА TRENTO DOC»

(Окончание. Начало на стр. 10 – 11)

Цена на эти уникальные вина варьируется от 15 до 50 евро.

– Trento Doc Institute для продвижения своих вин сотрудничает со многими известными компаниями и организациями. Это и AIS, и Gambero Rosso, и институт Master of Wine, и даже «Формула-1». Расскажите, пожалуйста, об этом сотрудничестве и каких новых программ продвижения можно ожидать в следующем году?

– До 2000 года очень немногие люди в мире были знакомы с игристыми винами из региона Trento Doc, потому что в основном они продавались только в Италии. Тем не менее сегодня наши вина стремительно ворвались на мировую винную сцену, выиграв больше всего итальянских медалей на чемпионате мира по шампанскому и игристым винам 2021 года. Кроме того, один из наших самых известных производителей – Ferrari-Trento – стал официальным игристым вином гонок «Формулы-1». Благодаря этому три лучших автогонщика 23 раза в год открывают игристое Ferrari-Trento во время празднования на подиуме.

Вместе с тем мы традиционно поддерживаем церемонию награждения обладателей Tre Forchette – главной награды ресторанный гйда Gambero Rosso, которая в этом году состоялась 22 ноября в Риме, в отеле Rome Marriott Park Hotel. По традиции Trento Doc Institute был одним из главных спонсоров чествования лучших ресторанов Италии.

– Согласно обзору Института услуг для сельского хозяйства и продовольственного рынка (Ismea), цены на итальянские вина растут. К примеру, средняя цена на Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg увеличилась от 255 до 275 евро за гектолитр, Rive от 270 до 290 евро, а Cartizze от 800 до 900 евро. Говорят, что и вина Trento Doc тоже ждет повышение? Чем вы можете объяснить такой рост цен? Не повлияет ли повышение цен на продажи вин консорциума?



– С большой вероятностью цены Trento Doc также будут следовать этой тенденции, рост которой вызван затратами на сырьевые товары и энергию. Однако в этом сценарии мы не ожидаем воздействия на потребление из-за растущего спроса на рынке и качества Trento Doc.

– Журнал Wine Enthusiast назвал Trento Doc лучшим винодельческим регионом в мире и присвоил ему титул «Винный регион года 2020». Как сегодня на винодельнях, которые входят в ваше объединение, обстоят дела с винным туризмом? Насколько этот сектор пострадал от пандемии и заметны ли какие-то признаки восстановления отрасли? Планирует ли Trento Doc Institute каким-либо образом помогать виноделам для скорейшего восстановления винного туризма до показателей допандемических времен?

– Мы очень гордимся этой наградой. Кроме того, это признание помогает укрепить репутацию Трентино – места, которое уже славится своими пейзажами, даже в сфере международного винного туризма. В течение многих лет наши производители усердно трудились в этом направлении, предлагая своим гостям дегустации, направленные на изучение игристых вин Trento Doc, методов их производства и особенностей окружающей среды, в которой они созданы.

Чтобы помочь винным туристам, Trento Doc Institute запустил мобильное при-

ложение Trento Doc, которое позволяет каждому пользователю спланировать свой собственный путь посещения наших виноградников и виноделен, обогащая его изучением истории, искусства, природы и хорошей еды.

Приложение, разработанное для энтузиастов и путешественников, поможет им открыть для себя классический метод игристых вин Трентино и расскажет обо всех винодельнях с указанием времени их работы и графика экскурсий по винным погребам, а также встреч и дегустаций – в том числе онлайн, организованных Trento Doc Institute.

Кроме того, в нем содержится описание всех гастрономических, природных и культурных достопримечательностей нашего региона. И, конечно же, в нем представлены все вина, которые производятся в Trento Doc. Для каждой из 188 этикеток Trento Doc представлен технический дегустационный лист, в котором есть возможность делать заметки даже в

автономном режиме. Настроив навигацию, каждый сможет создать свой собственный архив, состоящий из любимых наименований Trento Doc, результатов дегустаций и описания достопримечательностей. А благодаря геолокации и интеграции с наиболее распространенными навигационными системами, приложение позволяет вам легко добраться до любой винодельни и поможет выбрать наиболее интересные достопримечательности, расположенные по соседству.

– В конце ноября Трентино снова превратится в город Рождества, а в нем стартовала праздничная программа Happy Trento Doc, организованная вашим институтом. Какая программа ожидает гостей праздника?

– В Энотеке Трентино, в Палаццо Роккабруна в Трентино, до 19 декабря проводилась акция «Trento Doc – пузырьки в городе», где каждый желающий мог принять участие в дегустации вин, представленных всеми винодельнями, ассоциированными в Trento Doc Institute. Кроме того, в праздничные дни будет проходить «Trento Doc in Cantina» – программа мероприятий, организованных производителями игристого вина Trento Doc.

– В России игристые традиционно считаются винами, которые подаются к новогоднему столу. Какие вина Trento Doc вы бы им рекомендовали? И что можете пожелать российским любителям вина в наступающем 2022 году?

– Всем любителям вина я предлагаю поднять бокалы с Trento Doc и желаю продолжать дегустацию наших самых высокогорных игристых вин в течение всего года! Счастливых праздников!

Trento Doc в цифрах:

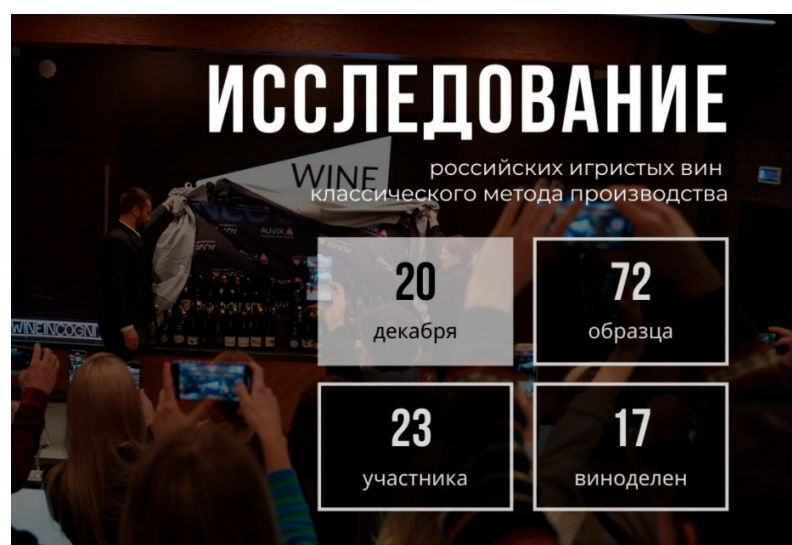
- 1154 га общей производственной площади отведено под Trento Doc;
- 4 сорта винограда Trento Doc: Шардоне, Пино Неро, Пино Бьянко и Менье;
- 61 производитель игристого вина Trento Doc, входящий в Istituto Trento Doc;
- в 2020 году продано более 12 миллионов бутылок
- 15 месяцев – минимальный срок выдержки на осадке для Brut.
- 24 месяца – это минимальный период выдержки на осадке для Millesimato.
- 36 месяцев – минимальный срок выдержки на осадке для Riserva.

WINEINCOGNITO ПРОТЕСТИРОВАЛА РОССИЙСКИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

20 декабря российская онлайн-платформа по оценке вин WINEINCOGNITO представила рейтинг российских игристых вин, произведенных классическим методом, в подготовке которого приняли участие 12 экспертов и 11 винных обозревателей.

Для проведения исследования было собрано около 90% ассортимента российских классических игристых вин, доступных для потребителей на рынке. Всего в исследовании участвовало 72 образца от 17 виноделен. По правилам WINEINCOGNITO эксперт не может дегустировать более 40 образцов в день, поэтому участники были разделены на 2 группы.

Формат исследования предусматривал дегустацию вслепую по полной панели WINEINCOGNITO. Поэтому участники узнали наименования вин только по окончании тестирования. Время ис-



следования составило 5,5 часов. С игристыми винами, вошедшими в топ-8 рейтинга WINEINCOGNITO, вы сможете ознакомиться в Instagram-профиле компании <https://www.instagram.com/wineincognito>

WINEINCOGNITO – это профессиональный инструмент для оценки и дескрипторного описания вина. Он включает в себя программные решения, которые позволяют всесторонне исследовать органолептические свой-

ства и дизайн продукции, анализировать эту информацию и моментально предоставлять оценку продукции с полным описанием дескрипторов. Онлайн-платформа WINEINCOGNITO предназначена для разработки и проведения исследований под различные задачи.

Среди них такие направления, как:

- независимое исследование продукта и сравнение с аналогами конкурентов;
 - выявление лучших в категории и на рынке;
 - независимая обратная связь по качеству продукции и потенциалу для дальнейшего развития;
 - формирование матрицы ассортимента конкурентных вин для ритейла;
 - подбор вкусовых дескрипторов вина для определения идеального сочетания с гастрономией ресторана и др.
- Для этого реализованы три варианта дегустационных панелей: авторская,

MOBB (O.I.V.) и WINEINCOGNITO. Кроме того, создатели онлайн-платформы не ограничиваются только оценкой вина, а также проводят исследования потребительских свойств пива, крепкого алкоголя, напитков, кофе, сыров, снеков, а также исследования гастрономических сочетаний. С помощью платформы проведено уже 370 дегустаций и исследований. WINEINCOGNITO позволяет делать дегустации более объективными и эффективными. WINEINCOGNITO предоставляет свои программные решения и панели также для проведения самостоятельных дегустаций внутри команд виноделен, магазинов, ресторанов и т.д. Также данная онлайн-платформа доступна в винных школах для проведения дегустаций при обучении будущих сомелье и кавистов. Подробнее об условиях сотрудничества: info@wineincognito.ru