

WINE

Некту

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 9 (74)
Декабрь 2023

СОБЫТИЯ



В Крыму назвали лучших молодых виноделов России

7 декабря в Крыму, на территории WINEPARK, подвели итоги конкурса «Молодая лоза», на котором за звание лучшего молодого винодела России 2023 года боролись 34 участника от 15 виноделен из Краснодарского края, Республики Крым и Ставропольского края.

В итоге первое место завоевала Наталья Стечкевич, которая представляет «Инкерманский завод марочных вин». На втором месте – ее коллега Евгения Стецюк. Третьим стал Артем Симонян, работающий в ПАО «Левонкумское» в Ставропольском крае.

В 2023 году финал «Молодой лозы» впервые прошел в Крыму, на площадке одной из самых современных виноделен России WINEPARK by Mgiu. В нем приняли участие 34 молодых винодела из Краснодарского края, Республики Крым и Ставропольского края.

Возраст участников – преимущественно от 22 до 26 лет. Самому молодому участнику – 21 год, самому взрослому – 29 лет. Опыт работы на винном производстве у всех не более 5 лет.

(Продолжение на стр. 3)

ГЮЛЬБАЛА ЗЕИДОВ: «2023 ГОД ПРОШЕЛ ПОД ЗВЕЗДОЙ «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»

Уходящий 2023 год стал триумфальным для «Винодельни Ведерниковъ». Игристое «Сибирьковский»/«Цимлянский черный» Extra Brut 2019 года получило золото на крупнейшем корейском профессиональном дегустационном конкурсе – Korean Wine Challenge. Кроме того, классическое игристое «Сибирьковский» экстра брют 2017 года завоевало Гран-при «Кубка АВВР», учрежденного Ассоциацией виноградарей и виноделов России (АВВР). И наконец, «Винодельня Ведерниковъ» стала лучшей винодельней года по итогам экспедиции Simple Wine News. О составляющих этого успеха газете Wine Weekly рассказал знаменитый Гюльбала Зеидов – главный винодел «Винодельни Ведерниковъ».

– Гюльбала Магомедович, сколько наград завоевала ваша винодельня в 2023 году?

– Прошедший год был для нас очень успешным, мы собрали прекрасный урожай наград. Летом наши вина впервые приняли участие в крупнейшем корейском профессиональном дегустационном конкурсе Korean Wine Challenge (KWC) в Сеуле и сразу завоевали две награды!

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



3-й «Санкт-Петербургский кубок сомелье» начинает отбор

27-28 января 2024 года в Санкт-Петербурге, в отеле Corinthia (Невский пр., 57), будет проходить 3-й конкурс «Санкт-Петербургский кубок сомелье», организованный Российской ассоциацией сомелье при участии Петербургской ассоциации сомелье.

«Санкт-Петербургский кубок сомелье» – это конкурс для специалистов винной сферы, в котором кависты, сомелье и эксперты смогут проверить свои знания и продемонстрировать свои навыки. В состав судейского жюри входят лучшие сомелье России, президенты ассоциаций, представители виноторговых компаний и виноделен.

27 января будет проходить отборочный тур и мастер-классы для конкурсантов – это закрытое мероприятие, его могут посетить только участники конкурса. Принять участие в Кубке, можно, заполнив форму: <https://forms.gle/DVM1KRquXeknttQ67>

(Продолжение на стр. 2)

В МОСКВЕ ПРЕДСТАВИЛИ ЛУЧШИЕ ВИНА РОССИИ 2023 ГОДА



13 декабря 2023 года в Москве, в рамках презентации ежегодного исследования «Винный гид России», Россельхозбанк и Роскачество представили лучшие вина России 2023 года.

В их число впервые за 6 лет вошли выдержанные вина и вина малых фермерских хозяйств в трех категориях: красные, белые и игристые вина, получившие наиболее высокую оценку экспертного сообщества.

В этом году в дегустациях были задействованы 42 лучших эксперта-дегустатора с наиболее высокими внутренними рейтингами дегустационной комиссии Роскачества по итогам 5 лет проведения лабораторных испытаний. Также в состав комиссии были включены два зарубежных эксперта – из Армении и Австрии.

Основными критериями исследования «Винного гида России», который проводится Минпромторгом России, Минсельхозом России и Роскачеством при поддержке Россельхозбанка в течение 5 лет, были определены цена

бутылки вина на полке (до 1000 рублей) и тираж выпущенной партии (не менее 30 тыс. бутылок). Однако одним из важных современных трендов винодельческой отрасли в России стало развитие малых винодельческих хозяйств и фермеров.

«Для Россельхозбанка виноделие – такая же отрасль сельского хозяйства, как растениеводство и животноводство. Мы стоим у истоков многих направлений АПК. И сегодня помогаем развитию винного бизнеса. Гордимся достижениями наших виноделов. По нашим оценкам, в 2023 году потребление вин в России составит 90 млн декалитров. На внутреннее производство придется половина объема. У нас есть что предложить покупателю. Видим, что процесс постепенно развивается. Увеличиваются розничные прода-

жи отечественных тихих и игристых, как ординарных, так и выдержанных. Например, по выдержанным винам только за первое полугодие – рост на 30%. Чтобы укрепить этот тренд, по инициативе Россельхозбанка Роскачеством составлен рейтинг лучших российских выдержанных, марочных и ординарных вин. Появление такого рейтинга – новый этап сотрудничества РСХБ и Роскачества. Наша цель – популяризация и продвижение российского виноделия», – прокомментировал заместитель председателя правления Россельхозбанка Константин Стырин.

«Россия занимает 6-е место в мире по объему потребления вина. Данные социологических исследований показывают, что каждый третий россиянин (34%) покупает вино хотя бы раз в месяц. Важно и дальше повышать инфор-

мированность потребителя, ведь это способствует повышению лояльности покупателей именно к отечественному продукту. Эту задачу решает «Винный гид России» – один из самых успешных проектов поддержки отечественного виноделия. Годы его работы принесли ощутимые результаты: в два раза расширена география исследования, в полтора раза – количество исследованных вин», – подчеркнула заместитель министра сельского хозяйства Российской Федерации Марина Афонина.

«Текущий год был рекордным по числу приобретенных в торговых точках страны и исследованных нашими лабораториями и экспертами образцов вина – 650. Широта охвата позволяет уверенно утверждать: никогда за историю наших многолетних наблю-



НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

3-й «Санкт-Петербургский кубок сомелье» начинает отбор

28 января Российская ассоциация сомелье проведет в отеле Corinthia финал 3-го «Санкт-Петербургского кубка сомелье» и дегустационный «Салон сомелье». В нем примут участие 20 ведущих виноторговых компаний: дистрибьюторы, поставщики, винодельни и виноделы. Во время непрерывной круговой дегустации гости смогут познакомиться с разнообразием их ассортиментных портфелей, в которых представлены тихие и игристые вина, крепкие и слабоалкогольные напитки.

Кроме того, для гостей салона подготовлена широкая образовательная программа «От лозы до бокала», в рамках которой энолог, винный эксперт, дистрибьютор раскроют тайны производства, презентации и продажи вина. Прогдегустировав и получив знания о вине и виноделии, гости смогут попробовать продукцию из ассортимента гастрономических партнеров конкурса. И, конечно же, все посетители «Салона сомелье» смогут наблюдать за финалом 3-го «Санкт-Петербургского кубка сомелье», где конкурсанты поборются за звание лучшего сомелье Северной столицы.

ПРОГРАММА на 28 января

14:00-21:00 – Дегустационный «Салон Сомелье»

14:00-16:30 – Семинар «От лозы до бокала»

1. Лекция + дегустация от представителей виноделен «Криница» и «Усадьба Дивноморское»;
2. Лекция + дегустация от победительницы XXII Российского конкурса сомелье Олеси Александровой. Тема: «2024 год: тренды и новинки в портфелях виноторговых компаний»;
3. Лекция от начальника оптовых продаж компании «ДП-ТРЕЙД» Михаила Капралова. Тема: «Как презентовать вино, чтобы оно продавалось».
17:00-20:00 – Финал 3-го «Санкт-Петербургского кубка сомелье».

Подробнее:

<https://www.sommelier.ru/>Регистрация конкурсантов: <https://forms.gle/DVM1KRquXeknttQ67>ГЮЛЬБАЛА ЗЕИДОВ:
«2023 ГОД ПРОШЕЛ ПОД ЗВЕЗДОЙ
«ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»»

(Продолжение, начало на стр. 1)

Золотой медали удостоилось игристое «Сибирьковский» / «Цимлянский черный» Extra Brut урожая 2019 года (91,25 балла), а серебро вручили «Цимлянскому черному» розе брют урожая 2020 года (88 баллов). Для нас это значимое достижение. В конкурсе принимали участие образцы из ведущих винодельческих регионов мира, а наши вина выступили достойно и получили высокие оценки экспертов. Это первая награда российских производителей за всю 19-летнюю историю конкурса KWC. Мы всегда делали ставку на наши автохтоны, которые во многом и определяют «лицо» нашего винодельческого региона.

Еще одним значимым событием для нас стало подведение итогов российского экспертного рейтинга отечественных вин Top100Wines, на который свыше 50 производителей предоставили более 500 вин. Эксперты отметили сразу несколько видов продукции «Винодельни Ведерниковъ»: и сухое красное «Каберне Совиньон», выдержанное в дубе 2018 года, и классическое игристое из автохтонных донских сортов «Цимлянский черный/Сибирьковский 50/50» 2019 года. А наш знаменитый «Красностоп Золотовский», выдержанный в дубе, одержал победу в номинации «Гранд-резерв» и получил статус лучшего выдержанного вина. Кроме того, в рамках рейтинга от METRO, «Губернаторское Розовое 2022» стало лидером винной полки в категории тихих вин стоимостью до 700 рублей.

– И это еще не все ваши победы в нынешнем году?

– Да! На Первом ежегодном винном конкурсе «Кубок АВВР», учрежденном Ассоциацией «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» (АВВР), Гран-при завоевало классическое игристое вино «Сибирьковский экстра брют 2017», а в категории красных вин «Фантом 70/30» 2018 получил



золото. Но и это еще не все: сразу шесть образцов «Винодельни Ведерниковъ» получили высокие награды на дегустационном конкурсе «Южная Россия – 2023». В категории игристых вин серебряные медали завоевали «Сибирьковский» 2017 (он также стал победителем в номинации «Выбор жюри» – «Лучшее игристое вино»), «Цимлянский черный/Сибирьковский 50/50» 2019 года и «Цимлянский черный Розе» 2020 года. Серебро в категории тихих вин получил «Красностоп Золотовский» 2020 года, бронзу – новинки этого сезона – петнат «Красностоп золотовский» и петнат «Голубок» (оба 2022 года). И на этом победы не заканчиваются: по итогам Большой русской винной экспедиции Simple Wine News (SWN) мы стали обладателями самого высокого титула – «Винодельни года», а в топ-100 лучших вин России по версии SWN вошли шесть образцов «Винодель-

ни Ведерниковъ». В «Винном гиде России» 2023 года «Сибирьковский» экстра брют 2017 года вошел в топ-10 игристых вин и занял третье место в общем зачете.

– Вы не упомянули о присутствии десятка образцов вин «Винодельни Ведерниковъ» в гиде Артура Саркисяна.

– Да, в авторский гид главы Союза сомелье и экспертов России Артура Саркисяна на 2024 год вошло около десяти видов продукции «Винодельни Ведерниковъ». Золото получил «Красностоп Золотовский», выдержанный в дубе 2020 года. Серебро досталось винам «Цимлянский черный» розе брют 2020, «Губернаторский Резерв» сухое красное 2020, «Сибирьковский» экстра брют 2017, «Сибирьковский»/«Цимлянский черный» экстра брют 2019, «Цимлянский черный» белое брют 2020, «Цимлянский черный» выдержанное в дубе 2020, «Губерна-

торский резерв» белое 2021 «Винодельни Ведерниковъ», «Красностоп Золотовский» розе 2022.

– В этом щедром на призы году отмечены и Ваши личные заслуги – на том же XXV Международном профессиональном конкурсе вин и спиртных напитков ВНИИПБиВП Вы опередили всех в номинации «Лучший специалист виноделия года».

– Да, а также меня назвали победителем в номинации «Винодел. Жизнь в профессии» в рамках «Кубка АВВР». В общем, это очень точное выражение, ведь для меня виноделие – это жизнь. Я окончил кафедру виноделия Краснодарского политехнического института (сейчас КубГУ) – одну из самых успешных в стране. Мне посчастливилось учиться у Артемия Артемьевича Мержаниана, ученого, винодела, лауреата Ленинской премии за прогрессивные способы производства игристых вин. Потом я совершен-

В МОСКВЕ ПРЕДСТАВИЛИ ЛУЧШИЕ ВИНА РОССИИ 2023 ГОДА

(Продолжение, начало на стр. 1)

дений уровень качества российских вин не был так высок, как в 2023 году. Средний балл исследованных вин производства 2022 года почти на три пункта выше, чем аналогичный показатель вин предыдущего – 2021-го, и на два балла превышает порог опережающего стандарта органолептической оценки вин Роскачества – 78 баллов», – отметил руководитель Роскачества Максим Протасов.

Каждое из вин традиционно оценивалось по 12 параметрам (дескрипторам), описывающим внешний вид, аромат, вкус и общее впечатление от вина. Вся процедура исследования, ее соответствие нормам ГОСТа и стандартам Всемирной организации винограда и вина контролируется специалистами Роскачества. Каждый протокол испытаний вносится в базу Федеральной службы аккреди-



тации, подтверждающей достоверность и объективность полученных данных.

Вина внутри рабочего дня были разделены на сетки по 12-14 образцов, и перед каждым из таких сетов эксперты проходили «калибровку»: обсу-

дали образец того же года урожая, сорта, как те, которые были представлены в сете, «сверяли часы» в своих оценках. Иногда экспертам нужно было больше времени на оценку, если был необходим более глубокий анализ изменений в аромате.

Всего вин в исследовании – 648, из них в категории выдержанных, ординарных и марочных вин – 201 единица, приобретенные закупщиками в 5 субъектах РФ, включая основные винодельческие регионы, где в рознице более широко представлены вина небольших производителей. Экспертная комиссия оценивала вина по 100-балльной шкале.

1. Оценка ниже 71 балла – вина с существенными недостатками во вкусе и аромате.

2. Оценка от 71 до 78 баллов – вина с невыразительной органолептикой, без дефектов.

3. Оценка от 78 до 81 балла – вина, рекомендуемые по результатам исследования как «повседневные», с приемлемым уровнем аромата и вкуса.

4. Оценка 81 балл и выше – вина, за-

служивающие внимания, с интересным ароматом и сбалансированным вкусом.

5. Оценка в диапазоне 86–87 баллов – это уже вина для особого случая.

Бальная оценка ГОСТа при публикации исследования переводится Роскачеством в более привычный 5-балльный рейтинг.

Ознакомиться с победителями рейтинга можно уже сейчас на сайте Роскачества по ссылкам:

Красные вина

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/krasnoe-vino/>

Белые вина

<https://rskrf.ru/ratings/napitki/alkogolnye/beloe-vino/>

Игристые вина

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



становился в науке виноделия – более 20 лет проработал на Дону. Вот уже свыше 18 лет тружусь на «Винодельне Ведерниковъ», где имею возможность работать с уникальными донскими автохтонами.

– Ведерниковский терруар является одним из самых многообещающих в России?

– Справедливо будет сказать, что хутор Ведерников является одним из исторических истоков российского виноделия. «Винодельня Ведерниковъ», в 2015 году вошедшая в состав Группы компаний «Абрау-Дюрсо», за эти годы стала настоящим лидером отечественного виноделия в производстве вин из автохтонных сортов винограда. И сегодня создание лучших вин из донских автохтонных сортов остается нашей миссией. Для того чтобы раскрыть потенциал исконно русских сортов винограда, мы используем самый актуальный мировой опыт, сочетая его с донскими винодельческими традициями. Вина из коллекции «Винодельни Ведерниковъ» уже также отмечены многочисленными наградами профессиональных международных конкурсов, в том числе IWC, IWSC, Decanter и Mundus Vini, что в очередной раз подтверждает огромный потенциал сортов винограда из Долины Дона.

– «Ведерниковъ» первой из виноделен России получила награду международного конкурса?

– Это правда. На престижном дегуста-

ционном конкурсе Mundus Vini 2010 с вином 2009 года урожая из сорта винограда Ркацителли, нам удалось завоевать золотую медаль. В том же 2010 году мы собрали замечательный урожай Красностопа, что на протяжении нескольких лет, откровенно, было сложно осуществить. Мы купили дубовые бочки, и уже через пару лет, в 2012 году, первый урожай 2010, вы-

держанный в дубе, получил серебряную медаль другого знаменитого конкурса – IWC. Это была первая медаль за вино из автохтонного сорта в истории российского виноделия! Да, поначалу нам пришлось столкнуться с непониманием и сомнениями, когда никто не хотел иметь дела с российским вином. Но мы концентрировались не на скептиках, а на высоком качестве наших вин.



– А какое вино, с точки зрения главного винодела, является самым лучшим?

– Мне сложно ответить на этот вопрос, все же их много. Одним из самых известных вин России считается красное сухое «Красностоп Золотовский», выдержанное в дубовых бочках. И это действительно едва ли не самое выдающееся вино из тех, что мы выпускали, особенно «Красностоп» урожая 2012 года, выдержанный в дубе. На самом деле «Красностоп Золотовский» с выдержкой в дубе стал многократным золотым призером самых престижных международных и российских дегустационных конкурсов. Не менее великолепные вина – «Фантом» 2018 года, наш совместный проект с Артуром Саркисяном и «Каберне Совиньон» 2018 года, выдержанное в дубе.

– «Винодельня Ведерниковъ» обладает обширными посадками автохтонов: Цимлянского черного, Сибирьковского и флагамена российского виноделия Красностопа Золотовского. Какую площадь занимают посадки?

– Эти сорта веками произрастали в Донской области и отлично приспособились к нашему необычному климату – холодной зиме и засушливому лету. Именно благодаря специфике терруара и историческим традициям укрывного виноградарства вино из этих сортов приобретает и неповторимый вкус, становится событием.

НОВОСТИ



Александр Рассадкин в 3-й раз выиграл «Лигу чемпионов»

6 декабря 2023 года в петербургском «Гранд Отеле Эмеральд» прошел X дегустационный конкурс «Лига чемпионов», организованный компанией «Балтийский Кубок». Победу в нем в третий раз одержал Александр Рассадкин.

В этом году за титул лучшего дегустатора сражались 28 конкурсантов. Все они ранее имели в своем личном активе победы, выходы в финал или полуфинал авторитетных российских и международных конкурсов сомелье или же диплом международной винной школы WSET не ниже 3-го уровня. В отборочном туре конкурсантам нужно было продегустировать вслепую 2 сета: «белые вина» и «красные вина» (5 образцов каждый). По итогам заданий отборочного тура в финал вышли пять конкурсантов, показавших лучший результат. 4-5-е место разделили Александр Рассадкин (школа вина «Энотрия») и Александр Кучеров (ресторан Lou Lou). 3-е место заняла Ксения Скарлыгина (бутик «Русское вино»). Вторым стал Игорь Ершов («Школа русского вина» из Севастополя), а первое место завоевал Леонид Кирсанов (ресторан La Vue). В финале конкурса пятерке лучших дегустаторов предстояло выполнить еще 3 дегустационных задания, посвященных винам и крепким алкогольным напиткам.

Итоги финала:

1-е место – Александр Рассадкин (Санкт-Петербург), школа вина «Энотрия» – 40 баллов, 27 баллов отборочный тур.
2-е место – Леонид Кирсанов (Санкт-Петербург), ресторан La Vue – 27,5 балла, 35 баллов отборочный тур.
3-е место – Игорь Ершов (Севастополь), «Школа русского вина» – 25,5 балла, 30 баллов отборочный тур.



Только для подписчиков газеты Wine Weekly от компании POZIS

НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ
до 15 января

СКИДКА 15%
на все винные шкафы POZIS

ВИННЫЙ ШКАФ
С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК

POZIS

Профессиональное хранение вина

Тонированное стекло

Влажность более 50%

Виброгасящий компрессор

LED-подсветка

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



СОБЫТИЯ

**Российский
винодельческий
форум признали
«Событием винного
года»**

Российский винодельческий форум стал победителем коммуникационной премии PRObka в номинации «Событие винного года». Награду получил первый заместитель директора Фонда Росконгресс Андрей Реут.

Он поблагодарил организаторов и отметил, что тема российского виноделия сейчас как никогда актуальна. «Вручая такую премию, агентство «Михайлов и партнеры» еще раз демонстрирует, что внимательно следит за трендами, как и Фонд Росконгресс», – отметил он. – Встретимся на ПМЭФ, 5-8 июня, там тоже будет много российских вин!»

Цель премии – поддержать усилия российских виноделов в популяризации отечественного вина и отметить лучшие практики продвижения этой продукции. Организаторами Российского винодельческого форума выступают Фонд Росконгресс и ассоциация «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России» при поддержке Правительства Российской Федерации. Соорганизатор – Россельхозбанк. Стратегический научный партнер НИЦ – «Курчатовский институт».

Мероприятия Фонда Росконгресс регулярно собирают участников из 208 стран и территорий. Более 15 тыс. представителей СМИ ежегодно работают на площадках Росконгресса. В аналитическую и экспертную работу вовлечены более 5000 экспертов в России и за рубежом.

ГЮЛЬБАЛА ЗЕИДОВ: «2023 ГОД ПРОШЕЛ ПОД ЗВЕЗДОЙ «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

В настоящее время виноградники на «Винодельне Ведерниковъ» занимают 231 га. Четырем автохтонным сортам – Красностопу Золотовскому, Цимлянскому черному, Сибирьковому и Пухляковскому – отдано более 50% площадей. Знаменитый Красностоп Золотовский занимает около 59 га. Пару лет назад мы засадили им первый привитой участок площадью 21 га (что очень много), а также впервые в нашей истории высадили два новых участка Цимлянского черного и Сибирькового. Последний сорт сегодня очень актуален: он стал необычайно популярным и востребованным, но купить его саженцы у нас в стране практически нереально, такой виноград – большая редкость.

– Чем еще запомнился вам этот год? По имеющимся данным, в 2023-м, кроме урожая наград, вы собрали еще и хороший урожай винограда? Расскажите об итогах уборочной страды.

– Это правда, урожай этого года всех нас очень порадовал. Уже в середине сентября мы собрали около 600 т винограда! Уборка урожая – ответственный этап работы. Сегодня, как и много веков назад, этот труд все еще остается ручным. Ежедневно на наших виноградниках работают до 70 сборщиков и 7 трактористов. В среднем каждый работник собирает до 400 кг ягод за смену. Весь собранный урожай отправляется в местный виноградный цех, а чтобы создать качественное вино, дальнейший производственный цикл продлится от одного до трех лет. Кстати, в этом сезоне, если считать с 2005 года, на нашей винодельне был собран миллионный килограмм сорта Красностоп Золотовский – еще один повод для радости.

– Расскажите, пожалуйста, о планах вашего предприятия по развитию виноградников.

– Мы стараемся и каждый год закладываем на «Винодельне Ведерниковъ»



новые виноградники. Весной будущего года на площади в 13,5 га планируется посадить 30 тыс. молодых саженцев. И, конечно, чтобы добиться высоких показателей, наши виноградары продолжат использовать современные агротехнические приемы и проводить различные мероприятия по защите растений от болезней.

– Винодел Гюльбала Зеидов известен многим – на вашем счету множество наград, в том числе званий «лучший винодел», ежегодно к ним добавляются все новые достижения. А готовится ли в вашей отрасли достойная смена, которой Вы могли бы передать свой опыт? Как Вы оцениваете сегодняшнюю систему подготовки кадров для винодельческой отрасли в России?

– На мой взгляд, чтобы готовить достойные кадры, образовательную программу необходимо усовершенствовать и доработать. Один из главных нюансов

сегодняшней системы подготовки – ограниченное время на изучение профессиональных дисциплин на первой ступени. Студентам сложно осваивать специальные предметы, связанные с технологиями производства, химическим контролем и микробиологией. Я бы также предложил увеличить количество часов по практическим занятиям на предприятиях. Считаю, что четыре года – довольно сжатый срок для обучения, за это время крайне сложно стать высококвалифицированным экспертом. Уверен, что необходим пятилетний специалитет и возможность получения заочного образования в течение шести лет. Чтобы создавать превосходные вина, особенно из автохтонных сортов, важно точно понимать, каким образом создается идеальный купаж, для этого необходим опыт и хорошая база знаний. «Винодельня Ведерниковъ» продолжает старейшую в нашей стране традицию русского виноделия, кото-

рая развивается с начала XVIII века. Мы первыми среди отечественных виноделов получили международное признание, а главное – мы остаемся лидерами в России по выпуску автохтонных вин.

– Что Вы хотите пожелать в преддверии Нового года покупателям вин «Винодельни Ведерниковъ» и читателям газеты Wine Weekly?

– 2023 год прошел для нас под звездой «Винодельни Ведерниковъ» и принес нам большое количество наград и множество запоминающихся событий. Хочу пожелать, чтобы наступающий 2024 год стал для Вас таким же ярким и счастливым, как уходящий год для нас, и порадовал всех новыми достижениями и успехами. А наши вина пусть станут для Вас настоящими талисманами, и сопровождают в течение всего года и дарят яркие и незабываемые эмоции в Новом году!

В КРЫМУ НАЗВАЛИ ЛУЧШИХ МОЛОДЫХ ВИНОДЕЛОВ РОССИИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

Большинство заданий конкурса были посвящены технологии производства вина. Участники дегустировали вина и определяли, какие технологии применялись для каждого образца, составляли технологические карты на вина разных типов, разбирались с винными ароматами и т.д. В финальном задании конкурсантам необходимо было определить состав (в том числе процентное соотношение) купажа и воспроизвести его из предложенного виноматериала.

В судействе финала конкурса приняли участие: главный винодел проекта «Винный парк» Олег Ничвидюк, ведущий производством «Центра энологии Шато Тамань» Артем Васильев и главный винодел «Завода марочных вин Коктебель» Денис Шевчук.

Конечно же, невозможно было про-

вести конкурс на территории одной из самых красивых российских виноделен и не показать ее участникам. Поэтому во второй конкурсный день для всех участников и партнеров «Молодой лозы» была организована экскурсия по Винному парку.

Евгения Константинова, руководитель Винного парка: «Крым – регион с богатым винным наследием и мы гордимся тем, что приняли эстафету у Краснодарского края и открыли свои двери для виноделов, делающих свои первые шаги, в рамках конкурса «Молодая лоза». Мы верим, что будущее за молодыми талантами, и рады стать частью их большого пути в мире виноделия. Винный парк активно поддерживает обучение и обмен опытом, создавая коммуникативное пространство для виноделов и энтузиастов. После проведения конкурса образовательная миссия Винного



парка не заканчивается, и мы готовы в дальнейшем совместно со всеми его участниками стать платформой для формирования дискурса новой волны отечественного виноделия».

По итогам конкурса все участники получили не только новые знания, опыт и эмоции, но и подарки от организаторов и партнеров. Одним из ценных подарков для конкурсантов стала книга

How do you put bubbles in champagne?, изданная в 2020 году виноделом-шампанистом Мишелем Валадом и красочно иллюстрированная Флоренсом Гумбертом. Книга не продается в России и специально для нашего конкурса была привезена из Франции в 30 экземплярах компанией «Ос-Алко сервис» – партнером мероприятия.

Лучшим молодым виноделам 2023 года, занявшим 1-е, 2-е и 3-е места, были вручены обучающие стипендии от компаний «Энорус», «Ос-Алко сервис» и питомников Salettes и Vieux Puit.

Конкурс проходит уже 6 лет. Среди его главных задач – выявление талантливых молодых виноделов и создание условий для их профессионального роста, содействие повышению образования специалистов и продвижение профессии винодела среди молодежи.

КАКИМИ БУДУТ НОВЫЕ КУПАЖИ НА «ВИНОДЕЛЬНЕ КРИНИЦА»?

В конце ноября «Винодельню Криница» посетил ее постоянный консультант Давид Перне, который вместе с главным энологом Александром Мурузи и его командой завершил работу по созданию купажей вин 2023 года – торжественный момент, завершающий характеристики винтажа.

Вопреки погоде

Как показали дегустации, все 90 участков обладают достаточно высоким потенциалом, несмотря на довольно суровые климатические условия нынешнего сезона. По словам Александра Мурузи, в этом и заключается сила великих терруаров: они рождают великие вина независимо от обстоятельств. Это мнение поддерживает и Давид Перне, который уже много лет консультирует несколько винодельческих хозяйств в Бордо,

рых сортов, началось на одну неделю раньше, чем в 2022 году, но все же прошло успешно. К началу созревания эта разница нивелировалась. Параллельно с этим проходили новые посадки, что увеличило площадь виноградника на 12,6 га. Также прибавились новые сорта: Пино Нуар для игристых вин и Пти Вердо для бордоского ассамбляжа.

Август был отмечен повышением температур: 25-30°C ночью и 30-35°C днем. Северо-восточный ветер, сухой и жаркий, делал условия экстремальными, иссушая все на своем пути десять дней без перерыва. В конце августа недостаток влаги достиг своего предела – 1/4 листьев опало. В итоге рост сахаров остановился, кислотность белых сортов слабая, но стабильная, а фенольная спелость красных сортов достигается с опережением.

Первым начали убирать Мускат. К его сбору приступили на 10 дней раньше,

8 тонн с гектара. Вес ягод Сиры колебался между 250 и 350 граммами на 200 ягод, что позволило проводить минимальное «кровопускание» – от 3% до 5% от объема. Это сильно отличается от условий предыдущего года.

Второй сильный кратковременный дождь обрушился на виноградник после сбора Сиры. Это позволило дать несколько дней на созревание Марселану и Каберне Франу. Их косточки и кожица почти созрели благодаря осенним прохладным ночам и солнечным дням, благоприятным для фотосинтетической активности листьев, а значит, и для роста сахаров.

Тенденция усилилась в конце сентября, и уборку Каберне Совиньона начали раньше, чем запланировали, так как виноград удивительным образом продолжал набирать вес, который достиг 200 граммов на 200 ягод. Что касается фенольной спелости, то она обладает всем необходимым для производства шелковистых вин с потенциалом долгой выдержки.

На протяжении последней недели дул сухой северо-восточный ветер. Он и поставил последнюю точку в уборке Каберне Франа, оставшегося в верхней части терруара «Подкова». Виноград Пети Мансен, расположенный со стороны моря, в итоге увялился, а Мурведр – более поздний сорт – остался на том уровне спелости, при котором выражаются все его сильные стороны – на необходимой грани между свежестью и перезреванием.

Какими будут купажи 2023 года?

В вине VIOGNIER проявляется мощь участка «Бухта», где берег моря сочетается с утонченной элегантностью вершин терруара «Подкова» на высоте 350 м. Во вкусе хорошо ощущается влияние брожения в бочках и регулярный батонаж во время выдержки на осадке. В аромате вино раскрывается восхитительно бриошными ароматами белоплодных фруктов.

В RIESLING отмечается элегантность участков, расположенных на скале.



Вино характеризуется продолжительным вкусом с упругим балансом, с цветочными, экзотическими, слегка бензольными и бриошными нотами в аромате.

Вино ESTER, созданное из сорта Мускат, который также был ферментирован на 100% в 500-литровых бочках из-под нескольких винтажей, впечатлило своей чистотой, оставаясь при этом легким благодаря сочетанию участков того же географического происхождения, что и VIOGNIER.

SYRACUSE – это розе, которое по-прежнему представляет собой сочетание сортов Сиры и Каберне Совиньон. Вино RIVAGE впервые будет отличаться отсутствием Сиры в купаже. Вместо него естественная плотность и округлость Каберне Совиньона из долины «Пшад» и свежесть Каберне Франа с участков «Море» и «Подкова». Это удивительно для Каберне Франа, который обычно предпочитает немного влаги, чтобы довести свою спелость до совершенства без «зеленого» вкуса, который иногда проявляется.

Вино COLLINE представляет собой купажи из винограда сорта Сиры, собранного на нескольких участках. Ему присущи ароматы черной смородины, сливы, маслин, с легкими нотками копчености, подкрепленные танинной структурой Марселана и утонченные

пряностью, приобретенной в процессе бочковой выдержки.

Сладкое белое AROMA создано из винограда Пети Мансен, собранного в этом году еще до завершения сбора красных сортов для того, чтобы достичь невероятного баланса. Это вино обладает средней спиртуозностью (как в сухом вине), с содержанием остаточных сахаров и обволакивающей кислотностью в сочетании со сложными ароматами цветов, меда, сушеных и экзотических фруктов. Красное ARENA и белое AZUR – не уступают предыдущим винам и остаются верными компаньонами для любого повода, повторяя основные описательные линии премиальных купажей. Они являются лучшим отражением терруара, а их вкус зависит не от конкретного сорта винограда, а, скорее, от почвы и сезонных условий, в которых они родились.

«В преддверии наступающего Нового года мы познакомили вас с описанием винтажей «Винодельни Криница» 2023 года. Надеемся, что в ваших бокалах эти вина раскроются еще ярче и заиграют новыми оттенками вкуса и аромата, познакомят с уникальными особенностями терруара и подарят много незабываемых эмоций», – сказала главный технолог винодельни Людмила Загорюлько.



включая Chateau Pape Clement и Haut Bergey в Пессак-Леоньяне, а также и Clos l'Eglise в Помроле.

В целом год запомнился большим количеством осадков: более 500 мм с января до 11 июля. Затем наступил засушливый период с относительно прохладными ночами (20°C) и большим количеством росы в утреннее время. Цветение, в частности у бе-

чем запланировали. Первый дождь, прошедший в начале сентября после двухмесячной тотальной засухи, слегка ослабил стресс, и именно он позволил избежать увяливания красных сортов. Ночи были прохладнее, что позволило убрать Сиру без спешки и дать танинам Каберне Совиньона время, чтобы они стали более мягкими. Урожайность в итоге оказалась близка к идеальной:



BENOIT-W400

В Е N O I T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

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

Идеальный климат для хранения сигар



CIG-140

НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ

до 15 января скидка на все винные шкафы Benoit 15%



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-917-703-86-67
sales@benoit.shop



СОБЫТИЯ

**«Дикоросы»
объединят
представителей
HoReCa со всей России**

С 3 по 5 апреля 2024 года в МВК «Новосибирск Экспо-центр» будет проходить Форум сибирского гостеприимства «Дикоросы», на котором представители индустрии гостеприимства Сибири и Дальнего Востока вновь соберутся на одной площадке.

На форуме сибирского гостеприимства «Дикоросы» можно познакомиться с лучшими практиками и сессиями в отрасли гостеприимства, крупнейшими поставщиками, рестораторами, отельерами и туроператорами со всех регионов России. В числе главных событий форума запланированы сессии и конференции на самые актуальные темы для представителей туристического бизнеса. Кроме того, на площадке «Дикоросы» пройдут гастрономические чемпионаты и выступления экспертов, будут работать гастрономические лаборатории, пройдут открытые обучающие семинары, трэвел-хабы, мастер-классы и практические выступления для всех желающих.

На одной площадке с форумом состоится выставка HoReCa Siberia и Сибирский туристический форум «Сибирь здесь» – место, где будут говорить о развитии внутреннего и въездного туризма в Сибири и всей стране. Ожидается, что за три дня работы форума его посетят более 10 тыс. гостей, в числе которых инвесторы, владельцы и управляющие отелей, ресторанов и кафе; менеджеры и специалисты предприятий индустрии гостеприимства; представители торговых компаний; шеф-повара из регионов Сибири и Дальнего Востока.

Для того чтобы принять участие в форуме «Дикоросы», Вы можете подать заявку на сайте мероприятия:

<https://forum-dikorosy.ru/uchastiye>

МАТТЕО КОЛЕТТИ: «НАШИ ВИНА ПОКУПАЮТ ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ»

Несмотря на климатические особенности нынешнего лета, на виноградниках «Усадьбы Дивноморское» собрали очень хороший урожай. О том, каким он получился и каких вин по итогам этого сезона можно ожидать, газете Wine Weekly рассказал главный энолог винодельни «Усадьба Дивноморское» Маттео Колетти (Matteo Coletti).

– Как Вы охарактеризуете итоги сбора 2023 года?

– В этом сезоне мы получили очень интересный урожай. Да, по количественным показателям он оказался меньше, чем было запланировано: в середине августа началась засуха, на протяжении всего периода переработки дул сильный ветер, из-за чего часть винограда увялилась. Тем не менее, если смотреть на показатели всего цикла производства вина, на все, что связано с его структурой, то состояние и игристых, и белых, и красных вин оказалось идеальным. Белые вина получились очень спелыми и ароматными, а красные – интенсивными, с большим количеством полифенолов и антоцианов. Словом, в этом году мы очень довольны качеством урожая. Кстати, и на участках, где имелся дефицит воды, качество винограда тоже весьма высокое. Из-за нехватки влаги виноградные лозы медленнее накапливали сахар, поэтому некоторые наши красные вина дошли до финальной стадии созревания с оптимальной фенольной зрелостью и невысокой спиртуозностью.

– Вы сказали, что урожай этого года хорошо подходит в том числе и для игристых вин. Что Вы планируете сделать из винограда этого урожая?

– Просто повторим прежние наименования, используя такую же стилистику, – каких-то иных планов пока нет. Единственная новая позиция, которая добавится в будущем, – это

Rosé de Saignée, которую мы выпустим в незначительном объеме – всего 1-1,2 тыс. бутылок. Это вино сделано из итальянского сорта Рабозо Пьяве.

– Каких новинок можно ожидать от «Усадьбы Дивноморское» в этом году?

– Покупатели скоро смогут увидеть на полках наши винтажи – игристые вина 2020 года классической линейки: Blanc De Noir, Grand Rosé, Blanc de Blancs и Grand Cuvée. Продажи вин 2019 года превзошли все наши ожидания, поэтому мы возлагаем большие надежды на винтаж 2020 года. Но он пока находится на бутылочной выдержке, после дегоржажа.

А в качестве новинки мы уже второй год презентуем моносортное игристое Pinot Blanc. Оно производится по технологии, немного отличающейся от той, по которой делаются Millesime – другие игристые вина.

Для игристого Pinot Blanc используется метод reserve perpetuelle – каждый год перед розливом тиражная смесь купажируется с резервными винами.

– А какие новинки ожидаются по тихим винам?

– Последняя новинка, выход которой ожидается либо перед Новым годом, либо сразу после него, – новое наименование «Белое Пламя». Это будет белое вино с новым купажем, в котором используются интересные сорта: Верментино и Вионье. Для его изготовления мы используем новую технологию, о которой пока не буду рассказывать. Нужно, чтобы люди попробовали это вино. А уже на дегустации мы будем объяснять: какой здесь купаж, почему мы решили его сделать, какими методами производства пользовались.

– Каким будет тираж этого вина?

– Всего около 5 тыс. бутылок. Это будет первый выпуск с новых виноградников. А к урожаю 2023 будет уже другой тираж, примерно 8-9,5 тыс. бутылок.



РОСКАЧЕСТВО ПРОГНОЗИРУЕТ РОСТ ПРОДАЖ РОССИЙСКИХ ПРЕМИАЛЬНЫХ ВИН

Эксперты Роскачества по итогам 2023 года прогнозируют рост продаж российского вина в категории «премиум» более чем на 30% по сравнению с 12 месяцами 2022-го. Если в прошлом году вин в ценовом диапазоне от 800 рублей и выше – без учета ресторанов – было продано 4,2 млн бутылок, то за 10 месяцев 2023-го продажи в этой ценовой нише уже достигли этого показателя, а по итогам декабря объем продаж выйдет за планку в 5,5 млн бутылок.



Развитие премиум-сегмента российского виноделия активно началось около 10 лет назад с появлением на рынке вин из российских автохтонов высокого позиционирования и вин от виноделен, созданных по современным канонам, использовавшим как автохтонные, так и международные сорта винограда. Фактически этот сегмент развивался с нуля – 100% рынка вина с ценовым позиционированием в розничной торговле от 800 рублей и выше было занято импортом.

За прошедшие 10 лет в России появилась целая плеяда виноделен, выпускающих качественные сухие вина



– Очень интересная новинка! А лозы Верментино у вас из Италии?

– Мы обратились к тем производителям, у кого были сертификаты. Собственно, сорт Верментино растет на Сардинии, в Лацио и Тоскане, где винодельни закупают посадочные материалы, чтобы потом вырастить лозу у себя в питомнике.

– Будет ли пополняться ассортимент красных вин?

– Пока мы будем выпускать то, что производили ранее. В «Усадьбе Дивноморское» уже посадили несколько гектаров новых сортов винограда, среди которых Санджовезе, Каберне Фран, Барбера, Неббиоло и Рабозо Пьяве. В нынешнем году виноград этих сортов вошел в стадию плодоношения. Сегодня площадь этих посадок увеличилась до 15 га.

А вот к концу 2024 года мы начнем постепенно выпускать новые вина из вышеуказанных сортов винограда нынешнего урожая. Все эти купажи пока не совсем готовы, идет выдержка. Какие это будут купажи и как будут называться вина, мы сможем сказать ближе к концу процесса, когда приблизится время розлива.

– В прошлом году Вы планировали в 2023-м увеличить площадь виноградников до 127 гектаров. Удалось достичь этого результата?

– В 2023 году мы посадили 23 га новых

виноградников и достигли планируемого результата. А в ближайшие годы надеемся увеличить площадь посадок до 147-150 га.

– Сохраняется ли на вашем производстве соотношение по сортам – 60 % красного винограда и 40% белого?

– Да, можно сказать, что пропорция 60:40 остается, однако здесь есть спорный момент. К примеру, Пино Нуар у нас используется для производства и красного, и игристого, и розового вина.

– А какая доля приходится на игристые вина?

– Игристых у нас выпускается около 10%. И эта доля будет постепенно немного увеличиваться, так как спрос на такие вина традиционно высок.

– Не планируете ли выпускать еще какие-то вариации игристого?

– Планы есть, но все пока еще в работе. Если спросите об этом в 2025 году, то, наверное, услышите интересные новости.

– На какие объемы производства хотите выйти к следующему году?

– Количество готовой продукции напрямую зависит от того, что мы смогли заложить. То, что закладывается, затем выдерживается на осадке минимум 24 месяца. К 2024 году мы собираемся выпустить около 50 тыс. бутылок игристых

вин. Об увеличении объемов я говорил, имея в виду перспективу. То есть рост производства будет наблюдаться в течение нескольких лет. Этот процесс требует времени, особенно если вы занимаетесь премиальными винами. Мы в первую очередь производим вино, в качестве которого мы уверены, поэтому и задача безудержно наращивать объемы перед нами не ставится. Рыночный спрос очень велик: как только мы выпускаем игристые вина, они быстро раскупаются. Но мы стремимся работать



правильно, уважая наших потребителей и не поступаясь качеством.

– В конце года самое время строить планы на будущее. Чего Вы ожидаете от 2024 года?

– По сравнению с предыдущими годами наше производство стало более сбалансированным. Идет небольшой рост игристых и красных премиальных вин. Мы увеличили объем закладки на выдержку вина «Восточный склон» (East Hill Blend) – винтаж 2023 года оказался отличным и по качеству, и по количеству. Интересным тиражом обещает стать и «Западный склон» (West Hill Blend). Это наша флагманская линейка, и ее популярность продолжает расти.

– Какой ваш новогодний тост для покупателей вин «Усадьба Дивноморское» и для читателей газеты Wine Weekly?

– Желаю всем успехов в наступающем 2024 году. Надеюсь, открывая каждую бутылку от винодельни «Усадьба Дивноморское», вы всякий раз будете чувствовать воодушевление и что это вино всегда будет дарить вам хорошее настроение. Потребители убедились, что российское вино может быть очень достойным. Теперь многие покупают наши вина для особого случая и наслаждаются ими или преподносят премиальную бутылку от «Усадьбы Дивноморское» в качестве подарка. Желаю, чтобы рядом с вами всегда были только замечательные друзья и чтобы с ними вы могли разделить те эмоции, которые подарит вам бутылка хорошего вина.

НОВОСТИ



В Ялте откроется «РестоОтельМаркет»

С 14 по 16 марта 2024 года в Ялте, в отеле «Ялта-Интурист», будет проходить XIII Международная выставка комплексного оснащения сегмента HoReCa – «РестоОтельМаркет», которая традиционно объединит ведущих российских и зарубежных производителей и поставщиков оборудования, мебели и декора для сегмента HoReCa, текстиля, посуды, инвентаря и расходных материалов.

Для крымских и российских представителей отельного и ресторанного бизнеса будет предоставлена возможность наладить деловые контакты и заключить выгодные контракты с ведущими производителями.

Главная цель XIII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa – развитие и расширение отельно-ресторанного бизнеса в Крыму, а также привлечение новых инвестиционных проектов и компаний на полуостров. Целевой аудиторией являются управляющие ресторанов и других организаций питания, технологи, шеф-повара, кондитеры, бармены, менеджеры и контрактные управляющие гостинично-курортных и санаторных объектов размещения.

Важным элементом деловой программы выставки станут конференции, мастер-классы, дегустации, презентации и круглые столы для специалистов и профессионалов отрасли.

Подробнее:

<https://expocrimea.com/events/rhm/>

с длительной выдержкой в бочках и бутылках (по классификации Федерального закона 468 – ФЗ «О виноградарстве и виноделии...») они относятся к категориям «марочные» и «коллекционные»), а также вин малых винодельческих хозяйств, выпускаемых небольшими тиражами, при создании которых практически все делается виноделами вручную.

Отражением этого процесса стало проведение Роскачеством по инициативе АО «Россельхозбанк» специального исследования выдержанных, марочных и ординарных вин, в которое вошли образцы в ценовом диапазоне от 699 руб. до 10 тыс. руб. за бутылку. Основной объем закупок пришелся на категорию от 800 до 3000 рублей.

Ценовой диапазон российского винного «премиума» в ресторанах традиционно выше: от 3 500 до 30 тыс. рублей за бутылку вина. Действующее законодательство не позволяет ресторанам продавать бутылки вина навынос, поэтому, как и для других

исследований, Роскачество проводило закупки в магазинах и винотеках.

По данным исследования, инициированного Россельхозбанком, более трети россиян употребляют вино не реже 1 раза в месяц (38%). При этом лидером является красное сухое вино – 80% опрошенных покупают его чаще всего, 13% респондентов покупают его 1 раз в неделю. В то же время игристое, красное полусладкое и красное сухое входят в топ-3 видов вин, которые в целом приобретаются россиянами чаще всего. При выборе конкретного вина потребители почти в равной мере ориентируются на три фактора – вкусовые особенности (56%), личный опыт потребления (56%) и цену (55%). Преимущественно россияне приобретают вино в ценовом диапазоне от 300 до 700 рублей (60%). Категория вин в ценовом диапазоне 700-1000 рублей пользуется спросом у 17% потребителей. Предпочтения в отношении вина стоимостью 1000-1500

рублей свойственны 7% потребителей. Вино дороже 1500 рублей обычно приобретают 6% от всех потребителей.

«Высокие темпы роста объясняются эффектом низкой базы российского премиального вина в рознице и активным развитием категории в крупных форматах торговли, к которым относятся гипермаркеты и премиальные супермаркеты. Весной этого года лидером акции «Дни российских вин» были гипермаркеты «О'Кей», сейчас запуск акции проходил в крупнейшей сети премиальных супермаркетов «Азбука Вкуса», специально расширившей ассортимент российских вин с розничной ценой от 800 до 5 тыс. рублей за бутылку. Российские премиальные вина подтвердили высокий уровень качества, в том числе средняя дегустационная оценка оказалась выше 84 баллов, максимальная – выше 90. Это рекордные показатели за 6 лет исследований «Винного гида России», – отмечает директор департа-

мента исследования и продвижения отечественной винодельческой продукции Роскачества, руководитель «Винного гида России» Олеся Буняева.

В будущем году тенденция продолжит свое развитие на фоне защитных мер, принятых государством в области повышения акцизов и пошлин на импортное вино.

«К лету будущего года в категории 800 руб. и выше будут представлены вполне рядовые европейские вина, в сравнении с которыми российские образцы того же ценового позиционирования будут выглядеть гораздо привлекательней. Мы ожидаем дальнейшего быстрого роста доли российских вин в «премиальном» сегменте. Дополнительный импульс продажам качественных российских вин придаст расширение их представленности в картах ресторанов, в секторе тревел-ритейла: дьюти-фри, в бизнес-классах крупнейших авиакомпаний», – резюмирует Олеся Буняева.



СОБЫТИЯ

В Москве назвали
лучших сомелье
и бартендеров

4 декабря 2023 года в Москве, в зале «Мир», в рамках VI Форума лидеров фуд-индустрии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» состоялась церемония награждения национальной премией «Лучшие в индустрии». Среди победителей также были объявлены лучшие сомелье и бартендеры года.

Незадолго до этого экспертный совет и медиажюри премии «Пальмовая ветвь» представили шорт-лист сомелье, номинированных на премию «Лучшие в индустрии» в категории «Сомелье года». Список номинантов 2023 года был составлен на основе лонг-листа из более чем 100 заявок. С каждым годом список лучших топ-менеджеров, шефов, сомелье и бартендеров пополняется новыми именами. Лауреатами премии уже являются лучшие в индустрии сомелье: Сергей Подпорин, Алан Бигати, Кирилл Сулима, Вячеслав Балюк, Александр Зубков, Евгения Назимова, Сергей Аксеновский, Светлана Добрынина, Роман Романов, Григорий Подрезов, Сергей Немцов, Елена Лебедева и Ольга Ляшук. Объявление победителей этого года состоялось 4 декабря на церемонии награждения «Лучшие в индустрии» в рамках Форума лидеров фуд-индустрии.

В итоге звание «Сомелье года» завоевали Светлана Ломсадзе из ресторана Twins Garden (Москва), Янина Мартынюк из ресторана SAVVA (Москва) и Александр Волощук из ресторана 0.75 Please Wine & Kitchen (Красноярск). В новой номинации «Восходящая звезда фуд-индустрии» награду также получил сомелье ресторана Historia из Москвы Антон Суздальский.

Звания «Бартендер года» были удостоены Иван Пикулев, Артем Перук и Игорь Зернов.

В финале форума также был объявлен «Топ-100 новых ресторанных концепций России 2023 года», который полностью можно изучить на сайте CHEF.RU.

СЕРГЕЙ ВРАБИЕ: «МЫ ВОЗРОЖДАЕМ 100-ЛЕТНИЕ ТРАДИЦИИ КУБАНСКОГО ВИНОДЕЛИЯ»

Осенью 2022 года винодельня «Шато де Талю» приобрела «Крымский винный завод» (КВЗ). О том, что удалось сделать за прошедший год, как изменился ассортимент выпускаемых вин и какие перспективы ожидают одну из старейших виноделен Краснодарского края, газете Wine Weekly рассказал генеральный директор КВЗ Сергей Врабие, который работает на предприятии с 2005 года.

– Расскажите об изменениях в работе КВЗ за год, прошедший с момента появления нового собственника, какие меры пришлось предпринять в первую очередь и почему?

– Чтобы разработать стратегию и новые векторы развития предприятия, важно понять точку отсчета. Для этого был проведен многофакторный анализ и срез бизнес-процессов в каждом подразделении для определения возможностей роста. Стратегическая сессия с командами двух активов дала свой результат – были скорректированы планы, выявлены узкие места и разработаны новые правила ведения бизнеса, включая инвестиционную составляющую. Мы провели несколько аудитов, в том числе и силами сторонних организаций.

Первая и важная точка роста и преобразований – первичная обработка. Наше предприятие разделено на две части: площадка первичного виноделия размещена в станице Варениковской Крымского района, вторичное производство – розлив – в Крымске. Именно на сырьевую базу, обновление виноградников и парка техники направили основные силы новые собственники. За прошедший год мы приобрели тракторы и навесное оборудование, необходимое для проведения агротехнических работ. Весной заложили 13 га виноградников. Рассчитывали посадить 24 га, но нас подвели ита-



льянские поставщики (часть саженцев оказалась неподходящего качества), и мы высадили только высококачественную лозу. В 2024 году собираемся разбить еще около 46-47 га виноградников. Уже подготовили почву для 36 гектаров новых плантаций и оплатили подготовленные во Франции саженцы.

– Что это будут за сорта? Этот виноград предназначен для изготов-

ления игристых вин или он будет использоваться и для производства тихих вин?

– Мы сейчас работаем с винодельней «Шато де Талю», которая делится с нами своими виноматериалами из красных сортов. Их у них больше, чем у нас. Зато на КВЗ разнообразнее представлены белые сорта, поэтому мы посадили в этом году и планируем

посадить в следующем Пино Блан, Шардоне, Рислинг, Гевюрцтраминер. Отдаем предпочтение тем сортам, которые необходимы для производства игристых вин. Параллельно идет работа по реконструкции первичного производства.

– Хороший задел. Это было сделано всего лишь за год?

– Да, и у нас каждый год расписан. К 2028 году планируем полностью обновить наши виноградники – все 235 га, и на каждые 20 гектарах этих посадок разместить по одной единице техники со всем навесным оборудованием. Хотим, чтобы агротехнические работы производились по всем правилам.

– Сколько виноградников сегодня принадлежит «Крымскому винному заводу»?

– Мы располагаем 235 гектарами земли. Сегодня плодоносят около 142 га, а 21 га посадок этого и прошлого года вступают в силу. Остальное – земли под раскорчевку виноградников с большой изреженностью: у нас есть участки винограда еще с 1990-х годов, а также незадействованные территории. Их мы хотим полностью подготовить под будущие посадки.

– Изначально у двух виноделен были разные стандарты качества, подход к качеству выпускаемых вин отличался друг от друга. Удалось ли унифицировать этот процесс и что еще планируется сделать в этом направлении?

– Важно понимать, что у «Шато де Талю» и «Крымского винного завода» разные терруары. В Геленджике – жаркий, идеально подходящий для красных сортов климат, в Крымске – более прохладный, благоприятный для белых. Это ключевое в работе с сортами, видами вин. Что касается процессов, мы придерживаемся высоких стандартов и внедряем этот подход на всех этапах – от поля до производства. Многие процессы мы уже трансформировали.

ОБЪЯВЛЕНЫ «ЛУЧШИЕ В ИНДУСТРИИ 2023»

4 декабря 2023 года в Москве, в зале «Мир», состоялся VI Форум лидеров фуд-индустрии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса», в рамках которого прошла церемония награждения национальной премией «Лучшие в индустрии», а также был объявлен «Топ-100 лучших новых ресторанных концепций» 2023.

Деловая программа Форума лидеров фуд-индустрии состояла из трех тематических блоков: управление, концепции и тренды, маркетинг и коммуникации. На сцене выступили звезды бизнеса и новые герои индустрии, рестораторы и шефы, авторы самых интересных оригинальных концепций и руководители компаний, формирующих ресторанный повестку настоящего момента: ресторатор Светлана



Дробот и шеф Григорий Чунихин (Linbistro, Ester, Rebecca); Дмитрий Волков, операционный директор Lucky Group; Дмитрий Романов и Вениамин Иванов, сооснователи Folk Team (Folk, Amber, Eno Bistro), авторы концепции Folk (золотая «Пальмовая

ветвь ресторанного бизнеса» 2023); Мария Иноземцева и Егор Анисимов – директор и шеф ресторана ZUMA, Владивосток; Виталий Истомин и Артем Лосев – шеф-повара, лауреаты премии «Лучшие в индустрии» 2022, рестораторы, телеведущие (AVA, Patriki,

Loona, Narnia); Алена Мельникова и Олег Перфилов, авторы концепции Crevette Bistrot, Санкт-Петербург (бронзовая «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» 2023); ресторатор Евгений Реймер (Milimon Family) – автор концепций «Ливингстон», «Белотурка» (Самара), «Нео» (Москва); Елена Классина, директор по маркетингу проекта «Моремания» и Алексей Русаков, директор управления «Платформенные решения» департамента цифрового бизнеса Банка ВТБ (ПАО); партнер коммуникационного агентства ProfCom Анна Тюрина; Мария Тюменева, сооснователь и управляющий партнер коммуникационного агентства «Аппетитный маркетинг»;

Премия «ЛУЧШИЕ В ИНДУСТРИИ»
Вечером 4 декабря состоялась тор-

жественная церемония награждения победителей VI Национальной профессиональной премии «Лучшие в индустрии 2023». Лауреатов премии определили члены экспертного совета и медиажюри премии Palme d'Or / «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса».

Ведущими премии стали: гастрообозреватель и продюсер ТВ-канала «Телекафе» Антон Аренс, главный редактор Gastronom.ru Анна Куклина, сооснователь и управляющий партнер коммуникационного агентства «Аппетитный маркетинг» Мария Тюменева.

В финале форума был объявлен «Топ-100 новых ресторанных концепций России 2023 года». Это первый этап национальной премии за лучшую ресторанный концепцию «Пальмовая ветвь». Топ-100, полностью можно изучить на сайте: CHEF.RU

Все новинки мы делаем из премиальных виноматериалов. К примеру, серия игристых «Шато де Талю», которая включает в себя брют и полусладкое, выполнена из премиальных виноматериалов из сортов Рислинг и Шардоне. Из них же создана наша новинка – «Игринто». Это игристое вино выпускается в трех вариантах: полусладкое, полусухое и брют.

– **Появятся ли премиальные вина на КВЗ?**

– В будущем мы планируем делать и премиальные вина, в том числе с выдержкой в бочках. «Шато де Талю» выпускает выдержанные вина, пользуясь французским дубом. Мы же стремимся, чтобы у нас все было автохтонное, и даже дуб, поэтому намерены работать с бочками из кавказского дуба.

– **Значительную часть ассортимента КВЗ составляют игристые вина. Какой процент приходится на их долю? Сколько выпускаете тихих вин, белых и красных, сколько вермута?**

– Все зависит от сезона. В среднем игристых вин получается около 65%, тихих – 30%, вермутов – 5%. С учетом погоды цифры могут варьироваться: игристые – 50%, тихие – 45%. Из последних продаются больше красные – 60-65%.

– **Планируете ли Вы начать выпуск игристых вин, созданных по классической технологии? Что это будет за вина?**



– В 2026 году нашему предприятию исполнится 100 лет. И мы хотели бы приурочить выпуск игристых вин, сделанных «по классике», к этому событию.

– **Каких игристых новинок можно ожидать от КВЗ в преддверии Нового года? В чем их отличие от уже выпущенных вин?**

– В 2023 году мы сделали рестайлинг коллекции тихих вин «Эксклюзивное», оно уже появляется в федеральной сети «Дикси». Из новинок – серия игристых из трех вин «Игринто». Кроме того, мы возобновили выпуск любимых потребителями вермутов, сделанных по нашему старинному рецепту. Также решили «омолодить» нашу аудиторию,

выпустив аперитивы с разными вкусами для создания коктейлей – апероль, мохито, перечный, черная смородина и вишня.

– **А игристые вина «Она сказала ДА!» к Новому году тоже будут в продаже?**

– Впервые мы выпустили «Она сказала ДА!» в апреле этого года тиражом около 50 тыс. бутылок. На сегодняшний день на складах осталась буквально тысяча. Секрет успеха таких продаж – правильное развитие бренда. В июне «Шато де Талю» провела забег невест на виноградниках в поддержку этого игристого. Главный приз – свадьба мечты в замке. За него боролись 25 девушек. Новость о событии разлетелась не только среди представителей винного сообщества, но и вышла далеко за его пределы. Видео запись набрала более 3,5 млн просмотров в СМИ, стала мемом, а само событие вышло в финал международного фестиваля событийного маркетинга Veta!2023. Торговые сети в восторге от такого продвижения, а коммерсанты просят «добавки». На 2024 год ставим план – 200 тысяч бутылок.

Похожая ситуация и с игристыми винами серии «Шато де Талю», которые мы выпустили в 2 категориях: брют и полусладкое. У них красивая бутылка с классической этикеткой, которая благородно смотрится на полке.

(Продолжение, начало на стр. 8)



СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге пройдет «Виноиндустрия-2024»

23-25 июля в Санкт-Петербурге, в выставочном центре «Экспофорум», будет проходить Всероссийская выставка «Виноиндустрия-2024».

Лидирующие игроки отрасли поделятся своими знаниями в рамках деловой программы, а ценители вина смогут поучаствовать в интерактивных сессиях.

Мероприятие пройдет в формате выставки, где также будет представлена деловая программа для делегатов: ведущих виноделов, главных агрономов, дистрибьюторов, топ-менеджеров компаний по производству оборудования, представителей государственных структур и научных институтов. Винодельческие предприятия смогут ближе познакомиться с потребителями, представить свой бренд широкой аудитории, а также встретиться ключевыми производителями и поставщиками оборудования.

Выставка также будет открыта для ценителей вина и тех, кто интересуется сферой виноделия. Они смогут познакомиться с эксклюзивными винами, познакомиться с историей и философией вина, поучаствовать в интерактивных сессиях, мастер-классах и дегустациях.

Интерактивная программа, доступная для посетителей выставки, будет включать в себя лекции по экспериментальному виноделию, новым трендам сочетаемости вина и продуктов, конкурентоспособности российских материалов для упаковки винной продукции и т.д.

Подробнее об участии в «Виноиндустрии 2024»:

<https://sh.sbproect.ru/3c>

В РОССИИ ЗАФИКСИРОВАН ПОЧТИ 2-КРАТНЫЙ РОСТ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА ВИН



С момента вступления в силу закона «О виноградарстве и виноделии...» в России зафиксирован рост объемов производства вин – с 31,9 млн дал в 2017 году до 60,7 млн дал в 2022-м. Расширился и ассортимент винной полки

– с 900 наименований в 2019-м до 7 тыс. наименований в 2022 году. Из них – 5,8 тыс. тихие и 1,1 тыс. игристые.

По данным ФГИС Росаккредитации, за 2020-2023 гг. производители и поставщики зарегистрировали более 34,3 тыс. деклараций о соответствии на винодельческую продукцию (на сегодня 26,8 тыс. из них со статусом «действует»). На вина из Франции зарегистрировано 10,3 тыс. действующих документов об оценке соответствия, из Италии – 7,8 тыс., из Испании – 4,2 тыс. Отечественная продукция на четвертом месте – на нее зарегистрировано 3,5 тыс. деклараций.

При этом за последние три года наблюдается рост количества зарегистрированных на российские вина деклараций: в 2020 году – 458, в 2021 году – 1145, в 2022 году – 1171, в 2023 году (по состоянию на 25 октября) – 761.

В соответствии с Техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) испытания образцов можно проводить как в аккредитованных, так и неаккредитованных испытательных лабораториях. При этом 88% деклараций на вина зарегистрировано на основании протоколов исследований в аккредитованных лабораториях.

«Вероятно, это свидетельствует о том, что производители предпочитают проверять безопасность своей продукции в лабораториях, соответствующих установленным критериям», – пояснили в Росаккредитации.

По результатам исследования «Виноного гида России», которое проводится Минсельхозом России, Минпромторгом России и Роскачеством при поддержке Россельхозбанка, отмечается рост качества отечественных вин – на 7% в категории игристых, на 20% в категории белых, на 38% в сегменте

розовых вин. В сегменте ликерных вин не отмечаются значительные изменения, при этом в категории уже достигнут высокий уровень по качеству – в среднем ликерные вина получают оценку в 78 баллов и выше, то есть они рекомендуются экспертами Роскачества к покупке. 13 декабря были представлены результаты исследования «Винный гид России – 2023» в категориях красных, белых и игристых вин.

Рост качества российских вин, а также их популяризация через винные фестивали, ярмарки, а также Всероссийскую акцию «Дни российских вин» способствуют росту доверия граждан к отечественной винодельческой продукции. Сейчас 69% потребителей считают хорошее качество одним из характеристик российского вина, в 2020 году такого мнения придерживались 60%. Качественным или скорее качественным

российское вино считают 50%, что на 2 процентных пункта выше, чем в 2021 году.

Согласно исследованию Центра изучения потребительского поведения Роскачества, отечественное вино чаще всего характеризуется российским потребителем как вино по приемлемой цене (84%) и подходящее для любого события (78%). Однако за последний год российские потребители также стали чаще говорить о современности марок отечественных вин (с 64% до 68%) и их известности (с 64% до 68%), изысканности отечественного вина (с 49% до 54%), его премиальности (с 40% до 45%). Развиваются и нишевые сегменты, в том числе органическое виноделие. На ноябрь 2023 года российский органический сертификат получили уже 9 виноградарей. Органические сертификаты на винодельни есть у 2 производителей.



СОБЫТИЯ

**В Санкт-Петербурге
представят «Винные
альтернативы»**

19 января 2023 года в Санкт-Петербурге, в «Гранд Отеле Эмеральд», состоится Салон вин и напитков «Винные Альтернативы II», организованный Черноморским форумом виноделия.

Значительно изменившиеся в настоящее время условия работы российского рынка винной и алкогольной продукции усиливают запрос на альтернативные прежнему импортному, по большей части западноевропейскому, ассортименту. «Заградительные» пошлины на вино из официального списка недружественных стран, ведение новых акцизов на вино, параллельный импорт крепких напитков, смена собственников крупнейших пивных компаний, новые потребительские тенденции способствуют появлению на российском рынке новых брендов и компаний, новых лиц в отрасли, новых подходов к формированию ассортиментного портфеля для импортеров и дистрибьюторов.

Салон в Санкт-Петербурге будет сфокусирован на ознакомлении профессионалов отрасли и топовых частных байеров с винной и алкогольной продукцией (пиво, слабоалкогольные и крепкие напитки) из России, Грузии и других стран Большого Кавказа, Молдовы, Сербии, Турции, Южной Африки, стран Латинской Америки.

Первый Салон «Винные Альтернативы» успешно прошел 23 ноября в Екатеринбурге. Первый Салон «Винные Альтернативы» успешно прошел 23 ноября 2023 года в Екатеринбурге (подробнее www.BlackSeaWine.ru).

По вопросам участия можно обратиться по адресу: forum@blackseawine.ru

СЕРГЕЙ ВРАБИЕ: «МЫ ВОЗРОЖДАЕМ 100-ЛЕТНИЕ ТРАДИЦИИ КУБАНСКОГО ВИНОДЕЛИЯ»

– Ваш завод также выпускает классический вермут и тихие вина. Какие линейки сегодня присутствуют в ассортименте?

– На протяжении 60 лет мы производим классический белый и красный «Крымский Вермут». В его основе 16 видов трав, специи и сухофрукты. В завершение года мы выпустили пять видов аперитивов с добавлением разных вкусов – VIVI AMA. Они также на натуральной основе: в рецептуре используются травы, черный перец, цедра апельсина, сушеная вишня, черная смородина.

– Как будет развиваться направление тихих вин в ближайшей перспективе?

– Мы сейчас пересматриваем полностью весь ассортимент в соответствии с трендами и предпочтениями конечного потребителя, а также с возможностями нашего терруара. Глобально будет запущено несколько линеек из красных и белых сортов. Это будут как моносортовые, так и ассамбляжные вина.

– Ваша винодельня – одна из старейших на Кубани. Как развивался винный туризм до прихода «Шато де Талю» и как планируется развивать его сейчас? Есть ли у вас какие-то экскурсионные программы?

– До прихода «Шато де Талю» мы не занимались винным туризмом. Хотя возможности для этого у нас имеются. На заводе есть красивый погреб 1911 года. Не каждое предприятие может похвалиться такой подлинной исторической постройкой, которой больше века! Когда-то в этом подвале занимался виноделием местный купец Петр Мамаенко, скупавший у населения виноград. Хотя мы расположены далеко от богатого туристами побережья, туристическое направление активно развиваем. Гости, посетившие наш завод, оставляют очень хорошие отзывы.

К экскурсионной теме подходим с умом. У нас нет программы, рас-



считанной на определенное время: смотрим, как ведут себя экскурсанты, и если они увлекаются, задают вопросы, то экскурсия может длиться от одного до трех часов, включая дегустацию вин. Экскурсию проводит наш самый старейший сотрудник завода – Татьяна Ефремовна Симанович, которая подарила 45 лет любимому предприятию. И это действительно восторг, ведь всю историю мы слышим из первых уст! В этом году к нам уже приезжали известные винные гиды с группами – равнодушным не остался никто.

– На предприятии есть свой музей?

– Планируем организовать его в нашем погребе. У нас сохранилось немало старого оборудования, которое хочется показать гостям. Мы также сотрудничаем с местным краеведческим музеем, где демонстрируются наши архивные фотографии, этикетки,

представлены образцы выпускаемой продукции.

– Поделитесь планами развития «Крымского винного завода» на ближайшие 3-5 лет.

– Одна из ключевых задач – модернизация линии первичной переработки, так как мы нацелены улучшить качество сырья на всех этапах permanently. Уже готов проект, в следующем году приступаем к его реализации. Далее в рамках инвестиционной политики мы продолжим закладку виноградников – до 2027 года весь земельный пул будет освоен. Мы активно заключаем договоры с федеральными сетями, чтобы попасть на полки, уже произвели отгрузки в Беларусь и Казахстан, планируем развивать экспортную составляющую. Ассортиментная политика сегодня также пересмотрена – мы делаем тихие, игристые вина, вермуты, аперитивы и айсвайн. Туризм инте-

ресен не только на производстве, но и на виноградниках, есть планы развиваться и в этом направлении. В общем, планы есть, амбиции и желание тоже. Только вперед!

– В преддверии Нового года поделитесь, пожалуйста, вашим любимым тостом.

– Всем пожелаю счастья, благополучия и успехов, быть здоровыми настолько, чтобы в Новый год с удовольствием пить игристое вино. Я хочу, чтобы российское виноделие процветало. Оно уже показывает хорошие результаты. Если сравнить ситуацию 2005 года, когда я начинал работу на винном заводе, с тем, что происходит в современном мире, – это небо и земля. Уже никто не скажет, что в России делают вино хуже, чем где-нибудь в мире. Я считаю, что в нашей стране производятся лучшие вина. Так что пейте российское вино – и будете здоровы!

В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ И ОТЕЛИ

4 декабря в московском театре «Геликон-опера» прошла церемония награждения победителей ежегодной туристической премии «Путеводная звезда – 2023».

В этом году на конкурс поступило более 470 заявок – отели, рестораны и туристические проекты боролись за одну из самых престижных московских наград. Всего на премии было представлено 22 номинации, победителей половины из которых определяли москвичи.

Категория «Гостиницы»

В номинации «Лучшая гостиница 5*» и «Лучший клиентоориентированный отель» победил «The Carlton, Moscow». Отель привлекает своим удачным расположением в центре столицы и близостью к известным достопримечательностям. Изысканный интерьер раскрывает гостям культуру

традиционного русского гостеприимства, а высокий уровень сервиса мотивирует их вернуться сюда вновь. В здании отеля находится арт-платформа «Cube.Moscow» с 10 галереями современного искусства, а также ресторан с панорамным видом на Кремль, фитнес-центр и другие удобства для постояльцев.

«Лучшей гостиницей 4*» стала гостиница «Benedict Hotel&SPA», которая располагается в красивом и благоустроенном районе Зеленоградского административного округа города Москвы. Здесь гости могут расслабиться в роскошном SPA-салоне с дизайнерским интерьером.

Звание «Лучшая гостиница 3*» присуждено гостинице «Ибис Москва Октябрьское Поле», чье расположение позволяет легко добраться до главных туристических локаций и лучше узнать Москву. Отель полюбился ту-

ристам благодаря светлым современным номерам, вкусным завтракам.

Гостиница «Soluxe Hotel Moscow» была признана «Лучшим конгресс-отелем». Находится в непосредственной близости от Ботанического сада и является одним из самых больших конгресс-отелей в России. Отель относится к крупной китайской сети гостиниц и находится на территории многофункционального центра «Парк Хуамин», ориентированного на проведение бизнес-мероприятий.

«Лучшим отелем для семейного отдыха» москвичи выбрали гостиницу «Radisson Slavyanskaya Hotel & Business Center, Moscow». Отель создает комфортную обстановку для проведения отдыха в кругу семьи. Здесь есть крытый бассейн, где можно весело провести время с детьми. Поблизости расположен Московский зоопарк и Большой театр.

Категория «Гастрономия»

В номинациях «Московский завтрак» и «Московская классика» москвичи отдали победу ресторану русской кухни «Матрешка», который представляет собой красивое двухэтажное здание на набережной Тараса Шевченко. В дизайне ресторана прослеживается современное прочтение стилистики 20-х годов, эпохи «индустриальных дворцов».

Ресторан современной кухни «Белуга» стал лучшим в номинации «Модная гастрономия». Из окон ресторана открывается уникальный вид на исторический центр Москвы, а блюда демонстрируют новое прочтение русской классики и трендов мировой кулинарии.

Победу в номинации «Лучшая московская кондитерская» завоевала кондитерская «Кафе Пушкинь». Интерьер и обстановка этого места превращает

его в московский символ утонченной французской кондитерской.

Гостиница «Националь», по мнению москвичей, является лучшей в номинации «Завтрак в отеле». Завтрак сервируется в просторном, элегантном зале «Московский» с большими панорамными окнами, откуда открывается вид на Красную площадь и Московский Кремль. Кроме того, гостей всегда ждет широкий выбор блюд и напитков.

«Путеводная звезда» проходит с 1999 года и является самой крупной в Москве туристической профессиональной премией. За 24 года награду получили 317 представителей туристической отрасли. Принять участие в конкурсе могли все желающие из индустрии туризма, для этого необходимо было подать заявку на сайте конкурса.

Илона Палей

ФЕДЕРИКО ФОССАТИ: «МЫ СОЗДАЕМ ВОЛШЕБНУЮ АУРУ!»

По итогам 2023 года вина винодельни Corte Aura из Франчакурты собрали внушительный урожай награды как на итальянских, так и на международных конкурсах. О слагаемых этого успеха газете Wine Weekly рассказал владелец хозяйства Федерико Фоссати.

– Расскажите, пожалуйста, с чего для Вас начался путь в виноделии? Почему Вы решили основать бизнес именно в этой сфере?

– Закончив экономический факультет университета, я начал работать в коммерческой фирме, быстро поняв, что эта профессия мне не подходит. Я всегда любил мир вина. Для меня это определено более захватывающее дело, чем разговоры о налогах! Поэтому я решил развивать свою большую страсть к виноделию и отправился в это приключение. Однако должен признаться, что когда я начинал, то не был знаком с культурой виноделия.

– Вы родились и выросли в области Венето, где также сильны традиции производства превосходных игристых вин. Почему ваш выбор был сделан в пользу Франчакурты?

– После долгих исследований различных винодельческих регионов Италии я приехал во Франчакурту, легендарный винодельческий район, расположенный недалеко от Милана в Ломбардии. Это один из наиболее подходящих регионов Италии для производства игристых вин традиционным методом.

Традиционный метод с реферментацией в бутылке всегда очаровывал меня гораздо больше, чем менее сложное производство просекко. Сильная традиция, идущая из прошлого: руки, которые переворачивают бутылки месяц за месяцем, год за годом, ожидание вина в бутылке... в темноте. К тому же игра пузырьков в бокале – это всегда символ праздника.

– Ваша винодельня была осно-

вана в 2009 году. Вы приобрели уже действовавшие виноградники и винодельню или все пришлось начинать с нуля?

– Принципиальной для меня стала встреча с Пьеро Бономи, нашим техническим руководителем с более чем 35-летним опытом работы во Франчакурте. Его опыт и его знакомства позволили мне реализовать то, что я очень туманно представлял себе в моем сознании. Таким образом, мы смогли приобрести первые виноградники, уделяя большое внимание их поиску в наиболее ценных терруарах, чтобы при каждом сборе урожая иметь возможность выбора высококачественного винограда для создания лучших кюве.

Рядом с виноградниками нам повезло найти великолепную винодельню, построенную по самым современным технологиям виноделия, большую и действительно важную. Казалось, она ждала нас. А после сбора урожая началась кропотливая и медленная работа над каждой бутылкой, медленная, как и символ, который мы выбрали для своей винодельни: наша черепаха!

Реальность была довольно сложной, во мне видели практически иностранца (я же из Венето), который вторгся на чужую территорию, чтобы заняться здесь бизнесом. Мало-помалу нам удалось стать здесь своими, понятными и известными.

– Сколько времени прошло с момента основания винодельни до выпуска первого игристого вина? И что это было за вино?

– Первыми винами, выпущенными в продажу в конце 2013 и 2014 годов, были Brut и Saten урожая 2010 года. Оба они на 100% состояли из винограда Шардоне.

– В чем особенность и отличие ваших вин от вин, производимых другими кантинами в регионе Франчакурты?

(Продолжение на стр. 12)



В МОСКВЕ ПРОЙДУТ САЛОНЫ ВИН И НАПИТКОВ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ И ЮАР

15 марта 2024 года в Москве, в гостинице «Метрополь», состоится Салон вин и напитков Латинской Америки и Салон вин Южной Африки, которые пройдут в формате выставок-дегустаций с презентациями компаний-производителей и поставщиков.

Российский рынок вина и крепких спиртных напитков претерпевает значительные изменения. Ряд глобальных корпораций и производителей крепких алкогольных напитков и пива покинули российский рынок. Также важно отметить, что в связи с введением с 1 августа 2023 года высоких заградительных пошлин на импорт вина в Россию из 48 стран, включая всех ведущих европейских стран – экспортеров вина, их доля на отечественном рынке начала уменьшаться. А вот для стран Латинской Америки



импортные пошлины остались без изменений. Поэтому, согласно текущим

общим маркетинговым оценкам, доля вин и крепких спиртных напитков, им-

портируемых из стран Латинской Америки и стран Карибского бассейна, в ближайшем будущем на российском рынке значительно увеличится.

В настоящее время ведущие российские импортеры и дистрибьюторы значительно расширяют ассортимент и долю в своих портфелях вин и крепких спиртных напитков (ром, текила, мескаль, писко, бренди, джин, виски, кашаса и др.) из стран Латинской Америки и Карибского бассейна.

Для участия в салоне также приглашены производители пива и безалкогольных напитков и компонентов (мате, кофе и др.), а также компании по производству и торговле сигарами.

Салон проводится при поддержке Национального комитета содействия экономическому сотрудничеству со странами Латинской Америки - НК СЭСЛА и в сотрудничестве с рядом торговых и экономических отделов посольств стран региона.

Организатор Салона – Черноморский форум виноделия (ЧФВ) – является специализированной комплексной отраслевой площадкой для сотрудничества. Начиная с 2014 года в многочисленных разноформатных мероприятиях ЧФВ приняли участие в общей сложности более 12 тыс. профессионалов рынка, представлявших более 40 стран и более 700 компаний и организаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа, Балкан и Центральной Европы бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, дегустационные экспертные и потребительские конкурсы, страновые и региональные эногастрономические форумы, фестивали и салоны, мастер классы и презентации компаний и др.

По вопросам участия Вы можете обращаться по адресу:

forum@blackseawine.ru
Подробнее: www.BlackSeaWine.ru



ФЕДЕРИКО ФОССАТИ: «МЫ СОЗДАЕМ ВОЛШЕБНУЮ АУРУ!»

(Окончание. Начало на стр. 11)

– Кантина – это место, где вино Франчагорты рождается дважды, используя два этапа ферментации. Для первой ферментации мы используем стальные резервуары, чтобы сохранить всю «хрусткость» и свежесть фруктов.

Ручной сбор и моментальная доставка винограда с виноградников на производство происходит в идеальных санитарных условиях, что позволяет нам использовать минимальное количество диоксида серы и свести вмешательство к минимуму. Конечно, этот этап довольно распространен. Единственным решающим элементом является пристальное внимание к отбору и качеству винограда, от этого во многом зависит конечный результат.

Традиционный метод означает «вторичное брожение в бутылке». Мастерство создания купажей, из которых состоят различные кюве, проявляется на кантине Corte Aura, где мы занимаемся этим уже более тридцати лет. Благодаря этому мы добиваемся великолепных результатов, которые можно проверить только через много-много месяцев. Поэтому для работы с купажами нужен действительно большой опыт.

Осознавая, что у нас отличное сырье, мы решили увеличить время вторичной ферментации – и вышли далеко за пределы, установленные регламентом Франчагорты, чтобы создать долговечные и очень выразительные кюве. Именно этот выбор позволил добиться изысканности и элегантности, которые традиционно отличают наши вина. Достаточно сказать, что брют – наше самое «молодое» вино, остается на осадке более 30 месяцев вместо стандартных 18 месяцев, требуемых регламентом Франчагорты!

В результате получается питкое и утонченное вино, но при этом многогранное, характеризующееся выигранными оттенками ароматов и вкусов. Это философия Corte Aura, которой мы гордимся. Наши вина можно сочетать со многими блюдами из рыбы, морепродуктов, белого мяса, а в некоторых случаях и с красным мясом и даже с пиццей.

– Если сравнивать ваше первое игристое, произведенное на Corte Aura, с теми винами, которые Вы выпускаете сейчас – они сопоставимы по качеству и по вложенным в них усилиям?

– Приверженность делу всегда была максимальной на каждом этапе, и качество улучшалось с увеличением площади виноградников в различных районах Франчагорты. Этот процесс похож на творение художника, которому удается создать картину, используя палитру из нескольких цветов и оттенков... Чем больше цветов в ней, тем больше игры оттенков удастся придать своим работам.

По прошествии первого года мы решили, что в Brut необходимо добавлять определенный процент Пино Нуар, чтобы усилить кислотность и вкусовые характеристики.

– Когда к вашим винам пришло первое признание и что это была за награда?

– После первого года сбора урожая в 2010 году благодаря винтажному



Saten, выпущенному в количестве всего 2500 бутылок, мы появились на обложке журнала Decanter. Именно это первое признание позволило нам расширить свою деятельность на зарубежном рынке.

– Какое количество наград завоевали ваши вина с момента основания винодельни и какими из них Вы гордитесь больше всего? Какие награды Вы пока только мечтаете завоевать?

– Мы действительно получили множество международных наград, но, хотя они и важны, они никогда не были столь значимыми, как признание и постоянно растущая оценка наших клиентов. Однако несомненно, что награды помогают, особенно в начале, когда вас никто не знает.

Винные эксперты, как правило, более трепетно относятся к этому типу вина. Мы производим винтажные игристые вина только в том случае, если год урожая был особенно благоприятным. Это большая разница по сравнению с «тихими» винами.

Но, независимо от премий и наград, Corte Aura стремится удовлетворить запросы клиентов, которые ценят каждую бутылку нашего вина, за элегантность, индивидуальность, изысканный вкус, а также за цену, которую мы считаем честной в сравнении с затратами на производство. Это то, что мы называем «построением бренда». Глоток вина, который приглашает и побуждает вас выпить еще один бокал. Наши клиенты – это люди, которые выбирают наше вино не потому, что оно было награждено определенным винным гидом или конкурсом, а потому, что они признали нас и качество наших вин. Наши клиенты – наши главные судьи.

– Какова сегодня площадь собственных виноградников и под какие сорта они отведены?

– Франчагорта – достаточно небольшая территория, и не все участки территории, где можно посадить виноград, нас интересуют. Кроме того, существует сильная конкуренция. Но постепенно, с выбором виноградников в стратегических для компании районах, мы поставили цель – произвести около 200 000 бутылок. Этого пока хватит. Иначе мы боимся потерять наше качество, которое является основной

целью проекта Corte Aura.

Сегодня у нас во владении 9 га виноградников. К тому же, по регламенту Франчагорты, мы можем закупать виноград еще с 9 га, что позволяет нам производить до 117 тыс. бутылок в год. В хороший 2022-й мы достигли объема выпуска 148 тыс. бутылок. Среди высаженных сортов: Шардоне и Пино Нуар. А с прошлого года мы посадили еще и Пино Блан.

– Какой объем производства вашей винодельни и сколько наименований вин Вы сегодня выпускаете?

– Corte Aura сегодня производит около 140 тыс. бутылок в год. Но многое зависит от климатических показателей и тенденций, которые в последние годы стали крайне непредсказуемыми. Примерно 42% от общего объема производства экспортируется за границу. Производство небольших партий позволяет нам всегда контролировать

производство на всех его этапах и выстраивать дружеские отношения с клиентами.

– Какие страны являются основными рынками сбыта для ваших вин и можно ли их приобрести в России?

– Corte Aura экспортирует продукцию в более чем 20 стран, и рост, который мы наблюдаем на рынках Восточной Европы, очень интересен. Да, конечно, у нас есть дистрибьютор в России, и наши вина вы можете купить в вашей стране.

– Символ вашей кантины – черепаха, которая присутствует и на этикетке вин. Что означает этот логотип?

– Черепаха – наш логотип: это символ медлительности, терпеливого ожидания (как выдержка на осадке), тщательности, а также и долголетия. По нашему мнению, это животное лучше всего представляет традиционный метод изготовления вина.

– Также интересно узнать значение

названия нашей винодельни?

– Название CORTE AURA состоит из двух частей. Слово «корт» обозначает территорию, место, наминающее средневековые дворы монахов, которые жили во Франчагорте и первыми начали производить вино в 13-м веке. «Аура» – это положительная, светящаяся, невидимая энергия, окутывающая и оживляющая все живые существа. Место, где играют пузырьки, полна позитива и радости. Довольные клиенты – это энергия, которая позволяет нам терпеливо ждать, пока время выполнит свою работу. Поэтому клиенты – это наша аура.

– Здание вашей винодельни построено в классическом венецианском стиле. Вы восстанавливали старые постройки или все было построено с нуля? Кто является архитектором этого проекта?

– Несмотря на то что строение очень красивое и большое, его нельзя отнести к определенному архитектурному стилю. Здание было построено примерно в 2000-х годах, но стояло пустым и служило местом для хранения сельскохозяйственной техники. Архитектор местный и, несомненно, если посмотреть на великолепные кирпичные сводчатые потолки, очень талантливый.

– Развиваете ли Вы направление винного туризма? Если да – расскажите о тех возможностях, которые предоставляет ваша винодельня для энтузиастов?

– Пространство площадью более 500 кв. м мы оборудовали под красивый зал, где организуем конференции, свадьбы и презентации компаний. Также есть зал поменьше, вмещающий максимум 15 человек, где мы ежедневно по предварительному заказу проводим дегустации и презентации. А с инвестициями мы пока успокоились!

