

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 5 (96)
Май – Июнь 2026

СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге назвали победителя «Балтийского кубка 2026»

27-28 мая в Санкт-Петербурге проходил XXIV открытый конкурс сомелье «Балтийский кубок-2026», в котором приняли участие 37 конкурсантов из Петербурга и Москвы, а также Тюмени и Геленджика.

Победу в конкурсе одержала Екатерина Дегтярева из Москвы (компания Fort Wine), продемонстрировав результат – 77,2 %. Второе место занял Тлеген Омаров из Тюмени (компания «МАВТ ПРО»). Его результат составил – 74,8 %. Третьей стала Регина Халикова из Санкт-Петербурга (ресторан Vopa People) с результатом – 69,9 %.

Топ-10 участников конкурса:

Екатерина Дегтярева – компания Fort Wine (Москва). Результат финала – 77,2 %;

Тлеген Омаров – компания «МАВТ ПРО» (Тюмень). Результат финала – 74,8 %;

Регина Халикова – ресторан Vopa People (Санкт-Петербург). Результат финала – 69,9 %;

(Продолжение на стр. 2)

НАРИНЭ БАГМАНЯН: «ЕДА НЕ СУЩЕСТВУЕТ БЕЗ ВИНА, А ВИНО – БЕЗ ЕДЫ!»

С 27 по 28 июня 2026 года в центре Москвы, на территории гастрономического комплекса «Три вокзала. Депо», состоится международный фестиваль «Вкус Москвы», который объединит на одной площадке сразу несколько знаковых событий: «Винный квартирник», «Фестиваль джина», кулинарные мастер-классы в формате CHEF'S SECRET, гастрономический маркет и множество других мероприятий. О том, что ждет гостей, газете Wine Weekly рассказала генеральный директор компании Asti Group Наринэ Багманян.

– Наринэ, вы отмечали, что фестиваль «Вкус Москвы» теперь отражает не только ресторанный культуру, но и стиль жизни мегаполиса. Что именно изменилось в концепции и почему вы сделали акцент на таком комплексном подходе?

– Выставками для вин и напитков мы занимались еще с 2001 года, а вот гастрономическими фестивалями начали активно заниматься с 2013 года. Позже, в связи с известными событиями, мы отошли от проведения винных выставок, но потом решили вернуться – потому что еда не существует без вина, а вино без еды.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



«Винный пикник 2026» переезжает в Крылатское

12 июня 2026 года в Москве состоится 12-й ежегодный эногастрономический фестиваль «Винный пикник 2026». Мероприятие сменило локацию: в этом году оно пройдет в эвент-пространстве Apple Hill в Крылатском.

Организатором фестиваля, который уже много лет подряд проводится при участии Российской ассоциации сомелье, выступает Алексей Сидоров. Ранее, на протяжении нескольких лет, фестиваль проходил в Подмоскovie, на территории яхт-клуба «ГАЛС» на берегу Пироговского водохранилища, однако в этом году организаторы приняли решение сменить площадку. При этом концепция мероприятия, по замыслу организаторов, останется столь же насыщенной. «Винный пикник 2026» позиционируется как большой летний open-air фестиваль, объединяющий вино, гастрономию, музыку и атмосферу загородного отдыха.

(Продолжение на стр. 3)

В АРМЕНИИ ВПЕРВЫЕ СОСТОЯЛСЯ CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



Завершилась 33-я сессия конкурса Concours Mondial de Bruxelles (СМВ), которая с 20 по 23 мая проходила в Ереване. Приятно отметить, что в составе жюри вновь приняли участие около 20 винных экспертов и журналистов из России, а в дегустационную программу снова включили российские вина.

Впервые в истории Армения была выбрана местом проведения 33-й сессии Concours Mondial de Bruxelles, посвященной красным и белым винам, а также сессии игристых вин. Мероприятие прошло в Ереване с 20 по 23 мая 2026 года. Армения широко признана одним из древнейших винодельческих регионов мира, где культура вина насчитывает более

6000 лет. Организаторы подчеркнули, что проведение престижного конкурса в этой стране является символическим возвращением мирового винного сообщества к одной из колыбелей виноградарства. По их словам, несмотря на скромные размеры, Армения обладает глубочайшим винным наследием и давней славой благодаря своему легендарному бренди, ранее известному как армянский коньяк. Они добавили, что долгое время находившаяся в тени глобального внимания страна сейчас переживает подлинный винодельческий ренессанс – возрождая древние традиции, сохраняя наследие и возвращая себе место среди первых хранителей винодельческой культуры.

Организаторы пояснили, что имен-

но поэтому программа СМВ Armenia 2026 была на два дня длиннее обычного – чтобы почтить это наследие, изучить его и полностью раскрыть. Именно поэтому путешествие началось в Вайоц-Дзоре, в пещере Арени-1, где археологи обнаружили древнейшую в мире винодельню, датированную примерно 4100 годом до нашей эры. По мнению организаторов конкурса, Арени-1 – это не просто археологическое открытие, а символ, доказывающий, что вино в Армении когда-то было сакральным, тесно связанным с ритуалами и духовностью. Они пригласили участников шагнуть в эту пещеру, чтобы вернуться к истокам самого вина.

(Продолжение на стр. 2)

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



В Санкт-Петербурге назвали победителя «Балтийского кубка 2026»

Леонид Кирсанов – ресторан La Vue (Санкт-Петербург). Результат полуфинала – 64,9 %;

Сергей Лукинов – рестораны Tondo, La Vida, Ro (Санкт-Петербург). Результат полуфинала – 60,8 %;

Вероника Вильчик – ресторан Birch/Birch Dubai (Санкт-Петербург, Дубай). Результат полуфинала – 55,5 %;

Валерия Маркина – ресторан Semifreddo (Москва). Результат полуфинала – 46,1 %;

Тимофей Ильин – бар «Еще Вина» (Москва). Результат полуфинала – 45,7 %;

Мария Хай – бутик «Симпл Вайн» (Москва). Результат полуфинала – 41,1 %;

Алексей Лукьянчиков – бутик «Симпл Вайн» (Санкт-Петербург). Результат полуфинала – 34,4 %.

Для справки

В прошлом году победу в этом конкурсе одержал бренд-амбасадор компании Fort Wine Денис Юрченко из Москвы. Его результат составил 72,9 %. Это уже вторая победа Дениса на конкурсе. Ранее «Балтийский кубок» он уже завоевывал в 2021 году. Второе место в 2025-м с результатом 66,3 % занял петербуржец, сомелье ресторана La Vue Леонид Кирсанов. Третье место жюри отдало менеджеру по развитию компании «МАВТ ПРО» Тлегену Омарову из Тюмени, показавшему результат 65,6 %.

НАРИНЭ БАГМАНЯН: «ЕДА НЕ СУЩЕСТВУЕТ БЕЗ ВИНА, А ВИНО – БЕЗ ЕДЫ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

С «Депо» мы работаем не в первый раз: еще в 2021 году, когда только открылось «Депо» на Белорусской, мы уже провели наш фестиваль именно там, сразу, как только сняли ограничение после пандемии. Именно тогда и появились гастрономические кластеры с ресторанами, которые мы прежде собирали на «Вкусе Москвы» в Лужниках. Теперь, когда такие кластеры уже существуют, собирать отдельные гастрономические корнеры не имеет смысла.

Запущенный в 2013 году «Вкус Москвы» тогда был в новинку: в России вообще не существовало уличных ресторанных фестивалей. Мы привезли лондонскую франшизу. В ту пору мы собирали рестораны, а вокруг выстраивали вино, лайфстайл и все прочее. Сегодня, наоборот, вокруг гастрономических кластеров мы объединяем компании, которые помогают этим кластерам эффективно работать. Почему мы выбрали «Три вокзала. Депо», а не «Депо» на Белорусской? Потому что пространство у «Депо.Три вокзала» значительно больше и лучше подходит для нашего фестиваля.

Три года назад площадкой для про-

ведения служила крыша – отсюда и название «Винный квартирник на крыше». Сейчас мы объединились с «Фестивалем джина Gineration» и решили уступить им крышу. А еще, в прошлом году было очень холодно, и участники сами попросили разместить их в помещении. Теперь винная экспозиция разместится на втором этаже, вокруг барной станции, но мы сможем разместить всего 10 рабочих мест. Соответственно, мы можем пригласить только 10 компаний. Для сравнения: в прошлом году на «Розовой вечеринке» присутствовали также 10 виноделен, так что и основной проект вмещает столько же. Впрочем, я рассчитываю, что нам удастся отобрать только самых достойных.

Что касается первого этажа, то там и на верандах, и вокруг них разместятся гастрономическая зона и мастер-классы от шеф-поваров. Основной акцент будет сделан на кухне Италии, но мы также попробуем обратиться к российской тематике: например, предложим гостям блюда отечественной кухни от наших шефов.

Кроме того, в этом году в рамках фестиваля мы проведем конкурс «Идеальный выбор». Он стартовал в октябре 2024 года и прекрасно



зареккомендовал себя именно на этой площадке – здесь очень высокая проходимость, даже в будни. Мы заранее набираем желающих стать народными дегустаторами, но для нас также важно вовлекать и случайных посетителей: чтобы они пробовали продукцию и потом сами искали ее в магазинах. «Идеальный выбор» отлично вписывается в эту площадку и концепцию гастрокластера «Три вокзала. Депо». В один из дней мы проведем конкурс прямо у сцены.

– Что именно будут оценивать в рамках фестиваля?

– В марте мы провели дегустацию крепкого алкоголя с добавлением некоторых продуктов. В апреле в центре внимания были безалкогольные напитки, чипсы и снеки. В июне постараемся сосредоточиться на вине, а также привлечь джины – потому что у нас есть отдельное мероприятие. Замечательно сочетаются с вином сыры и мясные деликатесы. Еще я хотела бы провести конкурс «Вино и шоколад»: в свое время в Лужниках мы устраивали это с компанией, которая занималась

продвижением французских вин. Это чрезвычайно интересная тема. В этот раз попробуем пригласить российских производителей шоколада или дистрибьюторов, чтобы покупатели знали, какой шоколад лучше выбирать. Ну а основной упор, пожалуй, сделаем на сырах и мясных деликатесах.

– Вы сказали, что будет всего 10 виноделен. Не маловато ли для такого большого пространства? Ведь наверняка многие захотят принять участие.

– Да, по идее этого недостаточно, но само пространство на втором этаже не рассчитано на 20 или 30 компаний. В прошлых фестивалях участвовали около 20 компаний. Так или иначе, нам придется выбирать лучших из лучших. Прошлогодний холод на крыше мы повторять не хотим, поэтому переместились в помещение второго этажа. А там пространство позволяет разместить только 10 компаний, чтобы всем было комфортно.

– На первом этаже под эту экспозицию нет места?

– Во-первых, чтобы не нарушать зако-



В АРМЕНИИ ВПЕРВЫЕ СОСТОЯЛСЯ CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Согласно профилю виноградарства и виноделия Армении, страна располагает около 13 тыс. гектаров виноградников и является подлинной винной страной, которую определяют автохтонные сорта винограда, разнообразные терруары, высокогорные виноградники и непривитые старые лозы. В стране насчитывается более 170 винодельческих компаний, в основном семейных и небольших, которые сочетают древние знания с современным мастерством, сохраняя как национальные, так и собственные семейные традиции. Армения гордится тем, что культивирует более 450 местных сортов винограда, фокусируясь на таких знаковых, как Сев Арени, Воскеат, Хатун Харджи, Кангун и другие. Организаторы отметили, что эти древние и от природы устойчивые сорта, включая Сев Арени и Воскеат, сохраняют свои от-



личительные черты даже в условиях изменения климата, производя вина замечательного баланса и аутентичности.

Руководители конкурса отметили, что некоторые из старейших лоз Армении, возраст которых превышает 120 лет, до сих пор плодоносят для создания элегантных, вневременных вин. Кроме того, Армения получает признание за свои гранатовые алкогольные напитки, созданные в винном стиле, что является уникальным свидетельством фруктового наследия страны и духа инноваций. Сегодня Армения ежегодно производит более 16 млн бутылок вина, экспортирует их примерно в 39 стран мира, что, по мнению организаторов, является явным признаком того, что мир заново открывает для себя родину виноделия.

Программа Concorso Mondial de

Bruxelles Armenia 2026 включала посещение ведущих и небольших виноделен в нескольких винодельческих регионах страны, что, как обещали организаторы, стало приглашением исследовать разнообразные терруары Армении, аутентичные ландшафты и древнюю душу виноделия.

Сам конкурс прошел в столице страны Ереване – одном из древнейших городов мира с 2807-летней историей. Организаторы назвали этот оживленный город, часто именуемый «Розовым» из-за омытого солнцем вулканического камня, скрытой жемчужиной для путешественников, ищущих аутентичность, кухню и вино. Они подчеркнули, что оживленные улицы, культура уличных кафе и теплое гостеприимство делают Ереван идеальным местом, где древнее наследие встречается с современной процветающей винной сценой.

Кроме того, в рамках церемонии закрытия было объявлено новое место проведения Concorso Mondial de Bruxelles: в 2027 году выставка красных и белых, а также сладких и крепленых вин впервые в истории конкурса пройдет в очаровательной винной долине – долине Дору в Португалии. Организаторы уточнили, что обе сессии пройдут с 14 по 16 мая 2027 года. Это исключительное мероприятие, организованное в партнерстве с межмуниципальным сообществом Дору, вновь соберет несколько сотен международных дегустаторов, байеров, сомелье и журналистов в самом сердце одного из самых знаменитых винодельческих регионов мира.

Результаты дегустации красных и белых вин 2026 года будут объявлены 10 июня на сайте:

<https://concorsomondial.com/en/>

нодательство, требуется относительно закрытое пространство – чтобы дети и подростки не попали на территорию 18+ даже случайно. Во-вторых, совсем недавно в «Депю» на Белорусской лучшие российские премиальные вина были представлены прямо по центру фудмолла. А когда мы в 2022 году захотели разместить винные компании там же, нам не разрешили как раз из-за большой проходимости молодежи. Здесь же разрешили. Однако существуют определенные тонкости, и мы не хотели бы нарушать закон. Пусть это будет закрытая зона, пусть с ограниченным числом участников, но это будут только лучшие виноделни, которые смогут полноценно поработать с публикой, любящей нас и приходящей к нам.

– **Что касается фестиваля джина: расскажите о формате. Винные фестивали уже достаточно популярны, а мероприятия по крепкому алкоголю пока не носят столь массового характера.**

– Фестиваль джиновой культуры Gineration проводится ежегодно с 2022 года. Его уже несколько лет организуют наши партнеры, коллеги из проекта Spiritory (ex-фестиваль «Крепкий Мир»), которые также занимаются фестивальной деятельностью, направленной на продвижение и популяризацию различных напитков, начиная со слабоалкогольных напитков и заканчивая крепким алкоголем. Основные гости этих фестивалей – представители сегмента HoReCa, бармены, бар-менеджеры, управляющие, владельцы заведений, а также ценители вышеназванных напитков.

Фестиваль Gineration проходит в аналогичном с нами формате: участники фестиваля – производители, импортеры, дистрибьюторы различных

напитков – разместятся за столами или барными стойками, на которых предложат гостям продегустировать напитки в чистом виде или в коктейлях. Также можно будет оценить напитки частных производителей.

На фестивале Gineration будет представлено много разнообразных джинов из различных уголков мира: Россия, Англия, Шотландия, Уэльс, Ирландия, Германия, Япония, Франция, Бельгия, Латвия, США и даже ЮАР. Так как большинство гостей фестиваля из сегмента HoReCa, на территории можно будет попробовать различные коктейли на базе джина и других алкогольных напитков, а также пивные коктейли, безалкогольные коктейли, в том числе фруктовые коктейли.

Помимо стендов с участниками на фестивале Gineration будет также много и других активностей, таких как розыгрыши призов от участников фестиваля, турнир барменов по скоростному приготовлению коктейлей SpeedMix Cup, организованный совместно с Барменской Ассоциацией России, в отдельной зоне для гостей будет организован сигарный лаунж.

По окончании фестиваля в 19-00 гости могут остаться на afterparty с разнообразными коктейлями по суперцене, кальян-баром и сигарами под аккомпанемент модного DJ-сета.

Вот уже два года подряд мы тесно сотрудничаем с коллегами из Spiritory и стараемся проводить некоторые мероприятия вместе. Мы четко разделили зоны ответственности: они занимаются своим, а мы – винной тематикой. Последняя мне ближе по духу – и, наверное, потому, что именно с вина начиналась вся наша гастрономическая история. До 16:00 фестиваль будет открыт только для профессионалов: для них проводят мастер-классы,



дегустации, камерные мероприятия. После 16:00 он становится доступен для всей публики 18+.

В этом году на нижних этажах будут задействованы специально отобранные ресторанные корнеры – до 10, которые будут работать в паре с нами. Этот формат впервые был успешно апробирован в «Депю» на Белорусской, когда удалось вовлечь все корнеры и предложить гостям дегустационные сет.

Сейчас мы начинаем рассказывать о тех точках, которые готовят специальные сет и меню по ценам чуть ниже стандартных. Надеемся, что рестораны поддержат наши рекомендации и продолжат работать в традиционном формате фестиваля «Вкус Москвы»: небольшие дегустационные сет по фиксированной цене, привлекающие внимание и стимулирующие повторные визиты.

Хотя в прошлом году часть корнеров отказалась от такого формата, сейчас они поняли его преимущества. Главное – дать попробовать, чтобы гости возвращались снова и снова. Если гость попробует несколько небольших порций в разных локациях, вероятность его возвращения за полноценным блюдом на следующий день значительно возрастает, что способствует развитию лояльности и увеличению продаж.

Мы надеемся, что в этом году корнеры поддержат наш формат и рекомендации. Поэтому с 1 июня начнем активно освещать эти заведения: рассказывать о них и публиковать их «фестивальное» меню, чтобы посетители заранее знали, какие 10 корнеров в «Депю» подготовят для них уникальные предложения.

– **Что планируется в гастрономической составляющей? Мастер-классы или, может быть, шоу?**

– По большей части это гастрономические мастер-классы с шеф-поварами. Это самая любимая тема наших гостей: они не просто любят смотреть, как шеф готовит, но и обожают «поготовить» вместе с ним. Наш партнер последних лет – кулинарная школа Del Gusto – уже подтвердила сотрудничество. Италия нам близка, потому что наша компания с 2011–2012 годов занималась продвижением итальянских вин в России. Соответственно, итальянская кухня нам тоже близка. Del Gusto будет проводить мастер-классы. Пока не решено, будут они платными или бесплатными, но я настаиваю на платном формате: когда люди заранее записываются и приходят, мы точно знаем, сколько человек ожидать, а это критически важно для расчета необходимого количества продуктов.

То же самое касается винных мастер-классов: мы стараемся ограничивать их не 50–60 участниками, а максимум 24–30, чтобы атмосфера была комфортной, а гости могли поговорить с виноделом или экспертом, задать вопросы. Наша цель – не просто провести дегустацию ради дегустации, а организовать обучающее мероприятие. Такие мастер-классы проходят у нас очень хорошо, и я надеюсь, что темы этого года будут, как всегда, актуальны и востребованы. К сожалению, винных мастер-классов в этом году будет меньше, потому что площадку мы делим с фестивалем джинов. До 15:00 она отдана им, и только после 15:00 мы можем проводить свои мастер-классы. В субботу 27 июня у нас будет всего два или три мастер-класса, в воскресенье – всего два. Раньше их было 8–10, но в этот раз – меньше.

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



«Винный пикник 2026» переезжает в Крылатское

Организаторы обещают гостям безлимитную дегустацию вин, крепких и слабоалкогольных напитков, а также работу гастрономических зон с фермерскими деликатесами от более чем 20 партнеров. В стоимость билета включены блюда на мангале, плов и шашлык.

В программе также запланированы мастер-классы от виноделов, сомелье и бренд-амбассадоров, винные игры, конкурсы и розыгрыши подарков. Завершать фестиваль будут концертная программа и DJ-сет. Устроители подчеркивают, что «Винный пикник» – это пространство свободного общения, гастрономических экспериментов, винных лаунджей и неспешного отдыха, куда приходят за вкусом, впечатлениями и ощущением настоящего лета.

Подробнее об условиях участия:

http://sommelier.ru/wine_picnic_2026



ОТКРЫТ ПРИЕМ ЗАЯВОК НА СОИСКАНИЕ ПРЕМИИ ИМЕНИ КНЯЗЯ ЛЬВА ГОЛИЦЫНА



Ассоциация виноградарей и виноделов России (АВВР) объявила о начале приема заявок на соискание Премии имени князя Льва Голицына – главной национальной профессиональной награды в области виноградарства и виноделия. Премия

была учреждена в 2024 году Ассоциацией виноградарей и виноделов России совместно с Фондом Росконгресс при поддержке Министрства сельского хозяйства Российской Федерации и Россельхозбанка и в 2026 году будет вручаться уже в третий раз.

Премия имени князя Льва Голицына присуждается за выдающиеся достижения, способствующие развитию отечественного виноградарства и виноделия, включая научные исследования, развитие виноградарства, создание высококачественных вин и выдающиеся заслуги в обучении профильным профессиям. Награда носит имя князя Льва Сергеевича Голицына – одного из основоположников промышленного виноделия в России, чья деятельность в конце XIX века заложила фундамент профессиональной школы российско-го виноделия.

Начиная с 2026 года, начало кампании по приему заявок на соискание Премии стартует раньше, чем в предыдущие годы, что позволит расширить участие специалистов и организаций отрасли. Также координационным советом в сотрудничестве с заявочной комиссией Премии обновлен регламент и разработаны специальные формы заявок и порядок проведения отбора кандидатов по каждой номинации. Это позволит более точно учитывать специфику всех номинаций и повысить прозрачность конкурсной процедуры. Документы утверждены на заседании правления АВВР 17 февраля 2026 года.

Процедура определения лауреатов включает несколько этапов. На первом этапе координационный совет Премии проводит проверку поступивших материалов на соответствие установленным требованиям и формирует список кандидатов на уча-

стие в Премии. На втором этапе Заявочная комиссия Премии проводит тестирование каждого кандидата согласно требованиям, указанным для каждой номинации, и формирует список номинантов на участие в Премии. Далее материалы передаются в Экспертный совет Премии, в состав которого входят руководители ведущих предприятий отрасли и представители государственных органов. Экспертный совет проводит профессиональную оценку представленных работ и достижений и определяет лауреатов Премии в каждой номинации.

Организаторы напоминают, что лауреаты Премии в номинациях по винам определяются на основании результатов Кубка АВВР. Лауреатом Премии имени князя Льва Голицына становятся вина, отмеченные наивысшей наградой конкурса – Гран-при – в соответствующей но-

минации, при этом имеющие знак «Вино России». В 2025 году Премия в «винной» номинации была вручена впервые. Лауреатом стало вино «Инкерман. Портвейн Севастополь», 1994 года.

Лауреаты Премии имени князя Льва Голицына будут объявлены на V Российском винодельческом форуме, где традиционно проходит торжественная церемония награждения. За два прошедших года Премия имени князя Льва Голицына стала основным профессиональным признанием, где наряду с высокой экспертной оценкой лауреаты получают и весомую материальную поддержку. В каждой номинации призовой фонд в 2024 и 2025 году составил 1 миллион рублей.

С формами заявок и правилами участия можно ознакомиться по ссылке:

<https://rwva.ru/20260217/1815590.html>

СОБЫТИЯ

На Vinality Kazakhstan Roadshow 2026 впервые выступит Master of Wine

29 июня 2026 года в Алматы, в Rixos Hotel, третий год подряд состоится Vinality Kazakhstan Roadshow 2026. Одним из ключевых событий программы станет первый в регионе мастер-класс от эксперта уровня Master of Wine: сессии проведет Андреа Лонарди MW.

Выступление под названием «ITALIANITY – Remarkable Uniqueness of Italian Wines» будет посвящено винам высокого позиционирования. Андреа Лонарди MW представит разнообразие итальянского виноделия через маршрут от северных регионов к южным, включая острова. Участие предусмотрено только для профессиональной аудитории, количество мест ограничено.

Программа также включает walk-around tasting, серию профессиональных мастер-классов и финал конкурса по итальянским винам для сомелье и профессионалов отрасли Italian Sommelier Challenge. Главный приз – стипендия на обучение в Vinality International Academy 2027 в Вероне. Таким образом, Vinality Kazakhstan Roadshow вновь подтверждает свою роль институциональной платформы, способствующей развитию двустороннего сотрудничества, обмену знаниями, формированию профессиональной среды и деловых связей в регионе.

Казахстан рассматривается как развивающийся рынок с растущим интересом к качественным импортным винам. Страна занимает стратегическое положение на пересечении торговых маршрутов между Европой и Азией и является ключевым участником Евразийского экономического союза. По итогам 2025 года Vinality Kazakhstan Roadshow собрало более 500 профессионалов отрасли и 78 итальянских виноделов, подтвердив свою эффективность как инструмент для выхода на рынок и развития деловых контактов.

Подробнее о программе мероприятия: <https://www.vinality.com/en/events/vinality-around-the-world/vinality-kazakhstan-roadshow/>

НАРИНЭ БАГМАНЯН: «ЕДА НЕ СУЩЕСТВУЕТ БЕЗ ВИНА, А ВИНО – БЕЗ ЕДЫ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1 – 3)

– То есть чтобы действительно соответствовать формату «квартирника»: ведь это не массовое мероприятие, а полузакрытое, элитарное, куда приглашают избранных?

– Да, вы абсолютно правы. Именно в этом и заключалась идея «квартирников»: сделать их премиальными, камерными, чтобы туда приходило ограниченное число людей и знакомилось с лучшими винами России – как отечественными, так и импортными, которые представлены на российских полках.

– Не планируете ли вы тиражировать формат «Винного квартирника»? Например, по розовым винам, по десертным, по регионам – Крым, Кубань?

– Все возможно – любое мероприятие должно соответствовать запросам рынка. Все, что вы перечислили, вполне может стать интересным и актуальным. Отношение к вину сегодня активно меняется. Ранее мы обучали людей, и их понимание ограничивалось лишь красным и белым вином. В прошлом году мы сделали акцент на розовое – это был тренд. Также популярными были вина в стиле «оранж», но сейчас этот тренд немного спал. Думаю, летом стоит сосредоточиться на более индивидуальных и необычных форматах. Например, в прошлом году у нас прошла очень красивая и элегантная Rose Party, и в этом году мы постараемся придумать что-то не менее интересное и оригинальное.

– Или так называемые «летние вина»: игристые, белые и те же розе.

– Возможно. В прошлом году, когда мы объявили о проведении Rose Party, я не ожидала, что многие посетители полностью подготовятся – оденут розовую одежду и аксессуары. К вечеру, когда собралось большое количество гостей, мы были поражены – для многих это стало настоящим выходом в свет. Люди вложили много усилий

в образ, и результат превзошел все ожидания.

– Настоящая розовая вечеринка получилась?

– Да, было очень много участников, которые нашли время и создали яркий, интересный образ. В этом году у нас



еще есть время – в ближайшие недели мы оценим, какие вина и компании соберутся, и определим, на чем сделать основной акцент. В прошлом году наш выбор пал на розовые вина, так как в портфеле участников было много как розовых, так и белых вин. Поэтому мы решили, что летом стоит провести именно такую вечеринку.

27 июня главный фокус будет, конечно, на джиновом фестивале на крыше – там наиболее масштабные активности. Но мы постараемся среди винных компаний на втором этаже выделить что-то особенное и тоже организовать новую интересную программу.

Также на крыше 27 июня выступит одна очень знаменитая группа – пока мы не можем озвучить ее название, так как их выступление организуем не мы. В любом случае, находясь в «Депо», вы сможете не только услышать их музыку, но и насладиться ее атмосферой.

востребованный и желанный для всех. Мы сами очень ждем и надеемся, что осенью 2027 года Gambero Rosso все-таки вернется в Россию. А мы с большим удовольствием снова поехали бы в Казахстан. В Узбекистане было немного тяжелее работать – там еще нет такого крупного рынка вина, как у нас, и даже как в Казахстане.

Казахстанский рынок был вполне интересен, но все зависит от желания итальянских компаний продвигать свою продукцию в той или иной стране. В начале года наши партнеры из Gambero Rosso рассылает участникам предложения по выбору рынков. В этом году Казахстан был в планах, а Узбекистан они сразу отвергли – не захотели туда возвращаться. Однако в последний момент было решено перенаправить бюджеты на африканский рынок. Посмотрим, как у них пойдут дела в Африке. Бюджеты не резиновые, они пытаются понять, какой рынок для них актуальнее, где можно больше продать. Но все с нетерпением ждут возвращения в Россию – потому что объемы, которые может дать Казахстан или другие страны, не сравнимы с российскими.

– Если говорить о статистике, Италия по объемам импорта пока на первом месте. Российский рынок сложно заменить каким-либо другим.

– Большая часть участников, когда мы работали в Казахстане и Узбекистане, рассчитывала, что через Казахстан их вина будут продвигаться в Россию – ведь у нас общий евразийский рынок. Но я понимаю: количество дистрибьюторов и их возможности в Казахстане – это не наши российские объемы и не наши крупные компании. Однако не стоит опускать руки. Итальянские коллеги тоже просят нас помогать, поддерживать, продвигать их новые выходы на новые рынки. Мы будем ждать, пока ситуация стабилизируется, и тогда они смогут вернуться, а мы начнем по-новому двигаться вперед.

– Давайте перейдем к международной части. Asti Group давно известна как организатор мероприятий Gambero Rosso. Каковы планы на этот год? Ранее вы работали в Казахстане и Узбекистане.

– В этом году, к сожалению, итальянские компании не выбрали ни Узбекистан, ни Казахстан. Россию они пока не рассматривают – это связано с политической ситуацией. Нам очень хочется, чтобы это скорее закончилось, потому что все они с нетерпением ждут стабилизации, чтобы Gambero Rosso вернулись в Москву и Санкт-Петербург. Все-таки российский рынок – самый

НА КОНКУРСЕ «ВИННАЯ КАРТА РОССИИ 2026» НАЗВАЛИ ЛУЧШИЕ ВИНА ДЛЯ РЕСТОРАНОВ



На курорте Абрау-Дюрсо подвели итоги третьего ежегодного дегустационного конкурса «Винная карта России 2026» – одного из ключевых профессиональных событий отечественной винной индустрии.

В этом году проект вышел на новый уровень: состав экспертного жюри был расширен почти вдвое, а также впервые в истории проекта к оценке российских вин присоединился международный эксперт – лучший сомелье Индии Кевин Родригес. В число победителей профессионального конкурса «Винная карта России» вошли 115 образцов: 37 белых, 41 красное, 5 розовых, 20 классических

белых игристых, 8 розовых игристых и 4 десертных вина.

В 2026 году масштаб и география конкурса существенно расширились. В лонг-лист вошли около 250 образцов от более чем 70 виноделов из регионов: Кубань, Долина Дона, Крым, Северная Осетия – Алания, Дагестан, Ставрополье и Нижняя Волга. Более того, 16 новых участников впервые были представлены в списке на дегустацию: в их числе и малые винодельни, которые продемонстрировали высокий уровень качества и вошли в финальную «Винную карту России». Организаторы подчеркивают, что это подтверждает растущий уровень и потенциал небольших производителей в российской винной индустрии.

ВИННЫЙ МИР ОТКРЫВАЕТ АРМЕНИЮ

Впервые за свою 33-летнюю историю Concours Mondial de Bruxelles прошел в Армении. С 20 по 23 мая столица страны Ереван принимала сессии конкурса, посвященные красным, белым и игристым винам. Выбор места организаторы назвали символическим возвращением мирового винодельческого сообщества к одной из колыбелей виноградарства – стране, где культура вина насчитывает более 6000 лет и где сегодня, по их словам, переживают подлинный винодельческий ренессанс. Программа CMB Armenia 2026 была на два дня длиннее обычного, чтобы участники смогли не только оценить вина, но и изучить древнее наследие и познакомиться с современными производителями, сочетающими традиции с инновациями.

День первый (19 мая).
Там, где начиналось виноделие



Торжественное открытие конкурса в Гарни

связанным с ритуалами и духовностью. Ступив на этот путь, мы как будто вернулись к истокам самого вина. После посещения пещеры группа отправилась к средневековому монастырю Нораванк XIII века, который живописно расположился в сердце

День второй (20 мая).
Ереван – город-легенда

20 мая настал черед знакомства с самим Ереваном, возраст которого, как напомнили организаторы, составляет 2807 лет. Город, прозванный «Розовым» из-за вулканического туфа, из которого сложены многие здания, встречал участников экскурсией и чередой мини-дегустаций. Мы попробовали вина TUS & ZOË от Northern Terroir, продукцию Keush wine, армянский коньяк и бренди от Proshyan Brandy Factory, а также вина от Alexandra Winery. Обед прошел в современном отеле Red Bridge Yerevan Hotel, который, как было отмечено, стоит на месте исторического Красного моста – важного звена

древних торговых путей, символически соединяя богатое прошлое Армении с современным гостеприимством.

Днем у участников был выбор: одни отправились на B2B-сессии для покупателей в Armenia Marriott Hotel Yerevan, другие – на экскурсии. Мы выбрали монументальный комплекс «Каскад», где каскадные террасы, современное искусство и панорамные виды на библейскую гору Арапат заслуживают особого внимания. Другая группа посетила Матенадаран – всемирно известное хранилище древних манускриптов, сохраняющее тысячи редких средневековых текстов.

Кульминацией дня стала официальная церемония открытия и ужин у единственного сохранившегося в Армении языческого храма Гарни, датируемого I веком нашей эры. Путешествие во времени, где историческое наследие, музыка, вино и гастрономические вкусы объединились, задавало высочайшую планку всему конкурсу.

День третий (21 мая).
Три дня дегустаций и знакомство с регионами

С 21 по 23 мая основное действие переместилось в Спортивно-концертный комплекс имени Карена Демирчяна в Ереване, где более 400 дегустаторов из 56 стран оценивали более 7 тысяч образцов вин со всего мира.

(Продолжение на стр. 6)



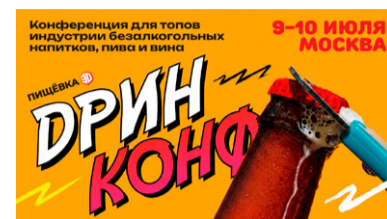
Путешествие в мир армянского вина стартовало еще до официальной церемонии открытия. Участников повезли в регион Вайоц-Дзор, к пещере Арени-1, где в 2007 году археологи обнаружили древнейшую в мире винодельню, датируемую примерно 4100 годом до нашей эры. Организаторы назвали это место не просто археологическим открытием, а символом, доказывающим, что вино в Армении когда-то было сакральным, тесно

винодельческого региона. Духовное наследие здесь встретилось с древними виноградарскими ландшафтами, задав тон всей поездке. Затем делегация разделилась для знакомства с ведущими винодельнями Вайоц-Дзора. Вечером гостей ждал прием в легендарной Yerevan Brandy Company, основанной в 1887 году, где мастера поколениями создают знаменитый армянский коньяк, ставший одним из самых узнаваемых символов страны.



Дегустационная сессия

СОБЫТИЯ



В Москве пройдет конференция для индустрии напитков «Дринконф»

9-10 июля 2026 года в Москве пройдет вторая отраслевая конференция «Дринконф» – профессиональная площадка от «Пищевки3D» для индустрии напитков: вина, пива и безалкогольных напитков, а также представителей ритейла, HoReCa и поставщиков решений.

Индустрия напитков в России – один из самых динамичных и конкурентных сегментов FMCG. Войти в федеральную сеть сложно, удержаться на полке – еще сложнее. Маржа сжимается, потребитель требует инноваций, а ритейл диктует свои условия. При этом в отрасли катастрофически не хватает профессиональных событий для обмена опытом между ЛПР.

«Дринконф» – это конференция, которая собирает всю индустрию напитков для стратегического обзора рынка, обмена опытом и выстраивания горизонтальных связей. Это событие для собственников, топ-менеджеров, директоров производств и маркетологов – тех, кто принимает важные решения в бизнесе.

По итогам обратной связи от участников было принято решение перенести конференцию из Сочи в Москву – на площадку отеля Palmira Business Club 4**. Московская локация обеспечивает более удобную логистику, сокращает командировочные расходы и повышает доступность мероприятия для топ-менеджмента компаний из центральной России. Переезд в столицу также открывает доступ к более широкой аудитории индустрии – новым участникам и компаниям, которые ранее не имели возможности приехать.

(Продолжение на стр. 6)

ВИННАЯ КАРТА РОССИИ

«Винная карта России» – практический инструмент для рестораторов и сомелье. Цель конкурса – сформировать актуальный список лучших отечественных вин, который отражает их вкусовые характеристики и коммерческую привлекательность для сегмента HoReCa. Конкурс традиционно проходил в два этапа. На первом этапе каждый из членов жюри составил перечень из 30 лучших российских вин, с которыми он работает и которые готов рекомендовать го-

стям ресторанов. Помимо органолептических характеристик, эксперты учитывали стабильность качества, репутацию винодельни, уровень работы с ресторанным рынком и потенциал вина в гастрономической подаче. После объединения списков был подготовлен единый лонг-лист.

В финале жюри оценивало вина вслепую по критериям: ароматика, вкус, структура, послевкусие. По итогам финальных слепых дегустаций по международной 100-балльной системе был сформирован профессиональный путеводитель по лучшим отечественным винам, рекомендованный для HoReCa.

В состав жюри вошли действующие шеф-сомелье ведущих ресторанов и ресторанных групп Москвы, Санкт-Петербурга, Краснодар, Сочи, Красноярск, Екатеринбург, Калининград, Казани и Нижнего Новгорода. Бренд-шеф-сомелье «Абрау-Дюрсо» и эксперт VINO.RU Светлана Ломсадзе отметила, что для сомелье «Винная карта России» – это не про-

сто рейтинг, а полноценный рабочий инструмент. По ее словам, в жюри – практики из разных городов, от Калининграда до Красноярска, что гарантирует объективность: итоговый список отражает то, что сегодня реально востребовано в ресторанах. Она подчеркнула, что в итоге сомелье получают проверенный гид, а гость – уверенность, что вино из этого списка не разочарует. Ломсадзе также отметила, что рада, что такая работа ведется на курорте Абрау-Дюрсо, который выступает точкой притяжения для отрасли и формирует среду для профессионального диалога.

Руководитель проекта VINO.RU Дарья Орлова прокомментировала, что для них, как для организаторов конкурса и платформы, которая поддерживает самый уязвимый сегмент рынка – бутылочное виноделие, радостно видеть, как растут и развиваются маленькие хозяйства и активно конкурируют своими винами с крупными флагманами. Она отметила, что в этом году 16 новых

виноделен, включая малые, впервые вошли в лонг-лист – эксперты открыли для себя новые имена и названия. По ее мнению, конкурс действительно является эффективным инструментом продвижения для таких хозяйств.

Впервые в проекте принимал участие лучший сомелье Индии Кевин Родригес. Эксперт присоединился к финальной слепой дегустации наравне с российскими коллегами. Организаторы отмечают, что этот шаг открывает новые перспективы для продвижения российских вин на международной арене и развития энтузиазма среди гостей из стран БРИКС. Кевин Родригес поделился, что участие в конкурсе «Винная карта» в Абрау-Дюрсо стало для него настоящим открытием. По его словам, игристые вина России продемонстрировали высокий уровень качества и впечатлили его своей сбалансированностью и стилем, при этом тихие вина также заслуживают самой высокой оценки и подтверждают общий

уровень развития российского виноделия. Он также отметил, что для него будет большой честью представлять эти вина в Индии.

Справка о конкурсе

Конкурс «Винная карта России» – профессиональная инициатива, направленная на формирование актуального гида по отечественным винам. Проект впервые реализован в 2024 году, он объединил ведущих шеф-сомелье ресторанов крупнейших городов России и ключевые винодельни страны. Оценка проводится по ключевым параметрам – ароматике, вкусу, структуре и послевкусие. Итоговый список сформирован по принципу ресторанной винной карты: вина распределены по категориям и стилям, без ранжирования по местам – все финалисты признаются равными победителями. Проект ориентирован на профессиональное сообщество. Организатор события – портал о российском вине VINO.RU.

НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 5)



В Москве пройдет конференция для индустрии напитков «Дринконф»

Программа включает два тематических дня. Первый день посвящен аналитике рынка и потребителю: объемы, сегменты, кто растет и падает, новые привычки потребления, стратегии лидеров на 2026 год. Второй день сфокусирован на изменениях в категории, ритейле, готовой еде и экспорте: как крафтовые лимонады вырастают в федеральные бренды, как попасть на полку сетей, что пьют с доставкой, куда везут российские напитки.

Среди подтвержденных спикеров: основатель Archie drinks, технолог-разработчик функциональных напитков Артур Хасанов, эксперт по стратегическому маркетингу и росту брендов (ex-директор по маркетингу в России брендов Tornado, Fresh Bar, Roetti) Марина Федорова, директор по маркетингу Baikalsea Company Светлана Григорьева, руководитель проекта «Абрау Ресвера» Валентин Марченко, директор по аналитике NTech Леонид Ардалионов и другие. Конференции «Пищевки3D» всегда становятся площадкой для живого общения, обмена опытом и создания проектов, определяющих будущее отрасли. Особое внимание будет уделено нетворкингу в программе: дискуссии экспертов рынка, презентации продуктов, сессия Speed Networking, вечерние программы и дегустации напитков от участников, где все желающие могут представить свой продукт и получить обратную связь от коллег и представителей ритейла.

Подробнее о программе конференции:

https://pischevka3d.ru/drinconf?utm_source=partner&utm_medium=anons&utm_campaign=provina-ru

ВИННЫЙ МИР ОТКРЫВАЕТ АРМЕНИЮ

(Продолжение. Начало на стр. 5)

Отрадно, что в конкурсную программу этого года были включены и вина из России. О том, удалось ли им завоевать награды, станет известно 10 июня.

А после насыщенных дневных дегу-

Manukyan Wine and Brandy Factory

Мы же отправились на Manukyan Wine and Brandy Factory, известную своими выразительными винами и коньяками из высокогорных виноградников. Эта



Manukyan Wine and Brandy Factory

станции программы снова влекла нас за пределы залов – в винодельческие регионы Армении, в которых есть что посмотреть и, конечно же, попробовать. В первый конкурсный день участники познакомились с регионом Армавир. Делегация разделилась: одни отправились в семейную винодельню Alluria Wines. Другие побывали на современной Aratashen Winery, а третьи познакомились с семейным хозяйством Voskeni Wines в Сардарпате.

живописная винодельня расположена в Котайкском районе Армении, у статуи Орла на трассе Ереван–Севан. Производство сочетает вековые традиции армянского виноделия с современным европейским оборудованием. Для создания вин и бренди используются автохтонные сорта винограда: Арепи Нуар, Воскехат, Кангун, выращенные в регионах Вайоц-Дзор и Араратской долины. Выдержка осуществляется в бочках из армянского, американского и французского дуба.



Виноградники Karas Winery на фоне горы Арарат

Нельзя не отметить и архитектурный ансамбль винодельни, который выдержан в стилистике традиционной армянской архитектуры и сочетает в себе многовековые традиции орнамента и декора. Гостей винодельни ожидал настоящий радушный прием с народными песнями и танцами, аутентичными блюдами армянской кухни и, разумеется, в сопровождении замечательных вин Manukyan Wine and Brandy Factory.

Karas Winery

День завершился торжественным ужином для всех гостей на винодельне Karas Winery, где, по словам организаторов, древнее винодельческое наследие встречается с международным опытом для создания вин мирового уровня из вулканических почв Армавира. Одна из самых известных

делать одинаковые вина каждый год: команда постоянно ищет новые сочетания сортов и методы винификации, чтобы удивлять и радовать ценителей. Главный девиз Karas Winery: «Делать вино с каждым годом все лучше и лучше». Это место, где армянские традиции встречаются с мировым опытом, а каждый бокал рассказывает историю о любви к вину и стремлении к совершенству.

Карас – это не просто слово в названии винодельни, а дань уважения древнейшим традициям армянского виноделия. Карас – большой глиняный кувшин, который на протяжении тысячелетий использовался в Армении для брожения, выдержки и хранения вина. Именно в таких сосудах, зарытых в землю, созревали вина еще во времена государства Урарту, и этот



Voskevaz Winery

виноделен Армении – Karas Winery – расположена в регионе Армавир у подножия горы Арарат рядом с турецкой границей. Эта винодельня по праву считается олицетворением современного армянского виноделия. Главным инвестором и владельцем проекта выступает аргентинский предприниматель армянского происхождения Эдуардо Эрнекан. Уже более 20 лет здесь создают вина как из международных сортов, так и из автохтонов, изучая местные терруары и не боясь экспериментировать с технологиями.

Винодельня оснащена новейшим оборудованием. Но здесь не стремятся

метод до сих пор считается одним из самых аутентичных и экологичных. Вина, выдержанные в карасах, приобретают особую минеральность, глубину вкуса и уникальный характер, который невозможно повторить в бочках из дуба или стали.

Винодельня Karas Winery, сохраняя связь с корнями, активно использует этот древний опыт, сочетая его с современными технологиями. Здесь экспериментируют с выдержкой как в карасах, так и в классических емкостях, чтобы раскрыть весь потенциал армянских сортов винограда. Такой подход позволяет создавать вина, в которых встречаются вековая

КОМПАНИЯ POZIS ПРЕДСТАВИЛА ЛИНЕЙКУ ГРОУБОКСОВ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ЗЕЛЕНИ



Российская компания POZIS совместно с ООО «Тайкун сити» разработала и запустила в серийное производство линейку гроубоксов «Урбан культиватор» для круглогодичного выращивания зелени. Техника предназначена как для профессионального использования в ресторанах премиум-класса, отелях и магазинах здорового питания, так и для частных клиентов.

«Урбан культиватор» представляет собой полностью автоматизированный гроубокс, обеспечивающий контролируемый микроклимат для

выращивания микрозелени, трав, салатов и съедобных цветов. Аппарат самостоятельно регулирует освещение, полив, температуру и влажность, что позволяет получать органический урожай вне зависимости от сезона. Ключевым преимуществом для бизнеса, по заявлению разработчиков, является экономия на закупках свежей зелени, которая может достигать 90%, а также возможность выращивания редких сортов растений прямо на кухне заведения.

В настоящее время на рынке представлены три основные модели, различающиеся производительностью, функционалом и целевой аудиторией. Базовой является Dr. Greens Residential россий-

ской разработки стоимостью от 180 950 рублей. Устройство предназначено для домашнего использования, позволяет одновременно выращивать несколько видов зелени и комплектуется съемной столешницей. Модель имеет лаконичный дизайн, габариты 609, 6x609, 6x869 мм и подключается к стандартной электросети 220 В. Гроубокс Dr. Greens Residential обеспечивает специальный микроклимат для роста микрозелени, где лампы создают имитацию солнечных лучей, а ирригационная система распределяет воду и питательные вещества для растений из резервуара. Культиватор запрограммирован на умеренное стимулирование роста растений, но допускает



Voskevaz Winery

мудрость и новаторство, а каждый глоток становится путешествием во времени. Для Армении карас – это символ непрерывности традиций, а для Karas Winery – основа философии, объединяющей прошлое и будущее виноделия.

День четвертый (22 мая). Встречай, Арагацотн!

Voskevaz Winery

После завершения второго конкурсного дня настал черед региона Арагацотн. Мы отправились в известное хозяйство Voskevaz Winery, прославившееся возрождением древнего карасного виноделия, а также считающееся одной из самых интересных и самобытных виноделен Армении. Винодельня «Воскеваз», название которой в переводе с армянского означает «золотая виноградная гроздь»,

расположена в одноименном селе Арагацотнского региона, в 30 км от Еревана. Хозяйство было основано в 1932 году, однако его настоящее возрождение началось в 2004-м. После масштабной реконструкции винодельня превратилась в один из главных центров винного туризма Армении.

На ее территории создан настоящий средневековый замок, построенный в традиционном армянском стиле. Здесь гармонично работают высокотехнологичная винодельня, современный эногастрономический центр с насыщенной туристической программой, собственный музей, дегустационный зал, ресторан и многочисленные культурные пространства. В Voskevaz Winery бережно хранят старинные традиции виноделия, сочетая их с современными технологиями

производства. К созданию вина здесь относятся не как к производственному процессу, а как к искусству, в основе которого лежат тысячелетние традиции. Для выдержки используются бочки из армянского и французского дуба, а также уникальные карасы XIX века. Многие из них были найдены в соседней церкви Сурб Ованес, построенной в VII веке.

Для создания вин применяются как местные автохтонные сорта – Арени, Воскеват, Кангун, так и некоторые международные. Вина «Воскеваз» неоднократно удостоивались медалей на различных региональных и международных фестивалях.

Armenia Wine Company

Вечером всех гостей на торжественный ужин принимала винодельня Armenia Wine Company – один из ведущих производителей страны. Согласно программе СМВ, на этой винодельне 22 мая 2026 года проходил ужин для всех гостей конкурса. Организаторы описывали ее как хозяйство, сочетающее «крупномасштабные инновации с глубоко укоренившимися традициями» для создания вин международного признания.

Armenia Wine позиционирует себя как символ современного армянского виноделия, объединяющий 6000-летнюю культуру виноделия с международными технологиями. Годовая производственная мощность компании достигает 14 млн бутылок. Armenia Wine сотрудничает более чем с 600 виноградарями, располагает 135 га собственных частных виноградников, из которых более 80 га сертифицированы как органические. Урожай собирается в четырех винодельческих регионах Армении – Арагацотн, Армавир, Арагат и Вайоц-Дзор. Портфель компании насчитывает более 140 уникальных позиций, а продукция экспортируется в более чем 50 стран мира. На счету винодельни – более 200 медалей с самых престижных международных конкурсов.

Виноградники компании расположены на высоте от 850 до 1650 метров над уровнем моря. Производитель подчеркивает, что армянский терруар дарит винограду более 300 солнечных дней в году, а почвы, богатые минералами и вулканическими породами, формируют уникальный характер вин. В работе используются как армянские автохтонные сорта, так и европейские.

Помимо вин, компания производит бренди V&M. Для этого используются

виноградники Арагатской долины на высоте 800 метров, предгорий Арагата (1200-1400 метров) и средней горной зоны Армавира (1000-1100 метров). Производство осуществляется по классической французской технологии: виноград собирается в сентябре при содержании сахара 18-20%, после чего прессуется в воздушных прессах без отделения от гребней. Высококачественный спирт получается в результате двойной дистилляции по методу Шаранта на оборудовании французской компании Chavignac Group.

На территории винодельни расположены ресторан Nazani, где подают традиционные армянские блюда с авторским оттенком, а также Музей истории вина Армении. Главный выставочный зал музея находится на глубине 8 метров, на уровне подземных базальтовых пород, и подробно представляет хронологические этапы развития виноделия в Армении, его связь с историей и культурой страны.

День пятый (23 мая). Взгляд в будущее

В третий, заключительный дегустационный день конкурса после утренней сессии было объявлено место проведения СМВ в 2027 году. Им – впервые в истории конкурса – станет долина Дору в Португалии. Затем гостей пригласили на обед от страны – хозяйки будущего года в Megerian Carpet, где прошла презентация Португалии. Вечером состоялся торжественный гала-ужин в живописном Seven Visions Resort & Places, с музыкой и танцами, ставший достойным финалом конкурсной программы.

День шестой (24 мая). Винное путешествие продолжается

Однако на этом знакомство с Арменией для многих не закончилось. В последующие дни программа продолжилась, позволив винным журналистам погрузиться в тему еще глубже. 24 мая, на следующий день после завершения Concours Mondial de Bruxelles в Ереване, стартовал пресс-тур для винных журналистов со всего мира. Организатором выступил Фонд винограда и вина Армении (Vine and Wine Foundation of Armenia).

Продолжение читайте в следующем выпуске газеты Wine Weekly.

С полной версией текста Вы сможете ознакомиться здесь:

<https://www.provina.ru/vinnye-sobytiya/8117-vinniy-mir-otkryvaet-armeniyu>



Armenia Wine Company

настройку параметров в соответствии с пользовательскими требованиями. Следующей моделью является канадский URBAN CULTIVATOR Residential по цене от 239 000 рублей. Этот габрикс также ориентирован на частных пользователей, но отличается канадской сборкой и более продвинутым контролем параметров. Пользователь может настраивать индивидуальные циклы верхнего и нижнего полива, время освещения и осушения резервуара. Аппарат подключается к водопроводу или работает автономно, его вес составляет 75 кг.

Для коммерческого сектора предлагается модель URBAN CULTIVATOR Commercial стоимостью 890 000 рублей. Эта промышленная версия весом 250 кг позволяет одновременно работать с 16 лотками, оснащена сенсорной панелью управления с функцией защиты паролем и системой автоматического отслеживания уровня pH и питательных веществ (TDS). Оборудование имеет сертификат CAS

(Канадской ассоциации стандартов) и рассчитано на интенсивное использование в ресторанах или отелях. Все модели имеют гарантию 3 года.

Производитель отмечает, что коммерческий габрикс «Урбан Культиватор» самостоятельно контролирует температуру, освещенность и частоту полива растений, благодаря чему выращивание всех видов трав, зелени и микроовощей всегда находится под контролем, а результат представляет собой экологически чистый, натуральный и безопасный продукт. Сенсорная панель позволяет легко выбрать и запустить необходимую программу. Устройство предназначено для выращивания любых видов зелени, включая редкие и уникальные растения. Его также можно использовать для бережного хранения свежих трав и растений, в том числе получаемых от сторонних поставщиков, что помогает сохранять их свежесть до момента использования. По утверждению руководства компании, выращивание



живой органической микрозелени в «Урбан Культиваторе» позволяет существенно экономить на закупках: габрикс способен сократить расходы ресторана на свежую зелень на

90%, окупаясь за несколько месяцев. В данной бизнес-версии доступно одновременное выращивание 16 лотков с различными травами, микрозеленью, салатами и съедобными цветами.

НОВОСТИ



«Кубань-Вино» расширяет коллекцию вин, посвященную помощи дельфинам

Винодельня «Кубань-Вино» расширяет лимитированную коллекцию вин, созданную в рамках благотворительной коллаборации с проектом «Дельфа» и торговой сетью «Перекресток». Линейка посвящена помощи дельфинам Черного и Азовского морей – их благополучие сегодня напрямую зависит от внимания и заботы людей.

Проект был запущен в 2025 году. Его девиз: «Море не живет без дельфинов. А добро – без людей». Каждая бутылка из серии – это не просто вино, но и вклад в сохранение морской экосистемы. Сканируя QR-код на этикетке, покупатели узнают о реабилитационном проекте «Дельфа» и могут поддержать инициативу, помогающую возвращать дельфинов в родную стихию.

В коллекцию вошли два новых вина. Первое – полусухое белое вино «Высокий Берег. Платовский», созданное из одноименного автохтонного сорта винограда.

Второе вино коллекции – сухое розовое «Высокий Берег. Каберне Совиньон». В нем отражен характер терруара: виноградники, овеваемые морским бризом и согреваемые южным солнцем. Его развитый и гармоничный аромат раскрывается мягкими нотами цветущего винограда в сочетании с ягодными нюансами, а во вкусе переплетены свежесть, мягкость и гармония.

Лимитированная серия уже доступна в магазинах сети «Перекресток» и станет не только гастрономическим открытием, но и возможностью внести личный вклад в доброе дело.

Перспективы устройства на рынке связаны с растущим трендом на локализацию производства продуктов, гиперсвежесть и прозрачность происхождения ингредиентов в общественном питании. Для ресторанов высокого класса «Урбан культиватор» становится не только инструментом экономии, но и элементом премиализации, позволяя шеф-повару иметь под рукой уникальные свежие травы и демонстрировать гостям инновационный подход. На фоне развития рынка здорового питания и smart-технологий для дома спрос на подобные устройства может увеличиваться, однако их распространение будет сдерживаться высокой стартовой стоимостью, особенно для коммерческих моделей, а также необходимостью обучения персонала.

Подробнее о габриксах «Урбан культиватор»:

<https://www.urbancultivators.ru/grouboksy>

НОВОСТИ

**Евразийский
ресторанный форум
снова пройдет
в Казани**

24 июня 2026 года в казанском отеле «Мираж» соберутся успешные рестораторы, известные бренд-шефы и ключевые фигуры ресторанного бизнеса, которые спустя год вновь соберутся на Евразийский ресторанный форум.

Своим опытом поделится основатель сетей «Грузинские истории», «Дадияни», «Сулугуни», «Негрони» и «Скэрмбл» Раис Валиев, а также директор по персоналу «Лидер групп» Мария Николаева, чья компания объединяет 30 ресторанов и 16 концепций; к ним присоединится концептолог и бренд-бариста сети Tubatay daily Михаил Хонг. В числе выступающих также директор по маркетингу ресторана BRANCH Анна Кондикова, шеф-повар ресторана «Горыныч» Артем Александров и управляющая сразу несколькими проектами – рестораном «Чирэм», чайной гостиной «Ак чынаяк» и татарской кофейней «Аулак» Дания Сахитова. HRBP ресторатор Кирилл Шлаен, известный по таким проектам, как «Большой Грузинский», «Счастливы Вместе» и «Карбонара», Яна Пальчикова, управляющий ramenной HOT POT Аяз Шаихов и операционный директор платформы безналичных чаевых и аналитики «Плавно», которая уже внедрена более чем в 10 000 заведений по России, Леон Айрапетов – все они примут участие в дискуссиях. Кроме того, на форуме выступят коммерческий директор iiko Павел Ханженков, руководитель отдела продаж по УрФО и ПФО торговой марки «Тайгета» Евгений Кузнецов и маркетолог B2B «Лента PRO» из группы компаний «Лента» Надежда Тулайкина.

В программе – реальные кейсы, рабочие инструменты и откровенный разговор о том, куда движется ресторанная индустрия в 2026 году. Спикеры расскажут о тенденциях развития ресторанного бизнеса, о том, какие вызовы ждут отрасль в 2026 году и какие факторы окажутся решающими для успеха проектов участников. Подробнее о программе форума:

<https://e-r-f.ru/?ch=>

**«ШАТО АЛВИСА» ПРЕДСТАВИЛА ЛИНЕЙКУ
ВЫДЕРЖАННЫХ ВИН CANTIANI RESERVE**

Винодельня полного цикла «Шато Алвиса» расширяет коллекцию вин Cantiani, представив лимитированную линейку выдержанных вин Cantiani Reserve, первая серия которой поступит в торговые сети в сентябре 2026 года. Дебютным вином в этой коллекции станет Cantiani Cabernet Sauvignon Reserve урожая 2024 года.

Тихое моносортное красное сухое вино из международного сорта винограда Каберне Совиньон, собранного на виноградниках в предгорье села Дюбек Табасаранского района Республики Дагестан, удостоено категории «Reserve» благодаря выдержке в бочках из благородного французского дуба в течение шести месяцев. Выдержка придала вину сложную структуру, позволила развить ароматические характеристики и добавила

приятную терпкость во вкусе. Тираж нового релиза Cantiani Cabernet Sauvignon Reserve составил 58 тыс. бутылок.

Cantiani – флагманская коллекция тихих и игристых вин, производимых на крупнейшей винодельне Дагестана «Шато Алвиса». Для ее создания используются международные сорта винограда, собранного на местных виноградниках вручную и прошедшего строгий контроль качества в лаборатории винодельни. Терруар Дагестана отличается близостью к морю, уникальным микроклиматом и составом почв. Концепция бренда Cantiani – вина с яркими и сбалансированными органолептическими характеристиками по доступной цене, подходящие для торговых сетей и ресторанов.

Cantiani Cabernet Sauvignon Reserve – вино ресторанного уровня с высо-

ким потенциалом хранения, которое с каждым годом будет становиться только лучше. Обладает насыщенно-рубиновым цветом. В букете преобладают выраженные яркие сортовые оттенки Каберне Совиньон. Вино отличается гармоничным с легкой терпкостью вкусом и длительным бархатистым послевкусием. Благодаря мягким танинам сорта рождаются элегантные вина, идеально сочетающиеся с широким спектром блюд, что делает Каберне Совиньон фаворитом среди сомелье ресторанов.

Вино получило премиальное оформление, подчеркивающее его статус. Темная классическая бутылка создает благородный силуэт, а этикетка в глубоких темно-рубиновых тонах придает продукту респектабельность. Название сорта выполнено крупным шрифтом в центре этикетки, чуть ниже – обозначение категории

«RESERVE». Рубиновые полосы на этикетке отсылают к характеру «каберне-совиньон» и наглядно отражают звучание этого сорта в новом выдержанном вине.

«Мы много экспериментировали с раскрытием потенциала европейских сортов винограда, пока не получили то, что нужно. Cantiani Cabernet Sauvignon Reserve урожая 2024 года – вино с характером. Сложное, структурированное, требующее внимания. Оно создано не для шумных вечеринок, но подходит для момента, когда хочется насладиться глубиной. Я думаю, что Cantiani Cabernet Sauvignon Reserve – это прекрасная метафора, отражающая суть самого региона своего происхождения – Дагестана, где также есть характер, глубина и мудрость», – рассказал главный энолог ALVISA Серхио дель Косо (Испания).

«Шато Алвиса» (филиал ООО «АЛВИСА») – высокотехнологичное предприятие первичного и вторичного виноделия. Винодельня была открыта в 2022 году в зоне виноградарства недалеко от Дербента в селе Чинар. Уже в 2024 году мощности «Шато Алвиса» достигли 40 млн литров по производству тихих и игристых вин, по приемке и переработке винограда – 100 тыс. тонн в сезон. Единовременный емкостной парк хранения составляет 72 млн литров.

ООО «АЛВИСА» – ведущий российский производитель алкогольной продукции. Занимает 2-е место в рейтинге Forbes крупнейших алкогольных компаний России по показателю производственной выручки за 2024 год. Объединяет 5 заводов в России и 2 в Испании, в том числе крупнейшую в Дагестане винодельню полного цикла Chateau Alvisa, а также производственный комплекс полного цикла по изготовлению виски Alvisa Whisky Distillery.

Компания производит и реализует продукцию в десяти категориях. Ключевые бренды: коньяк «Старейшина» (1-е место в категории «Коньяки и бренди» с долей рынка 25%), коньяк «Киноровский», виски Nucky Thompson, коллекция тихих и игристых вин Cantiani, ром Black Pearl, Mont Blanc Vodka.

«ВИННЫЙ ГИД РОССИИ» ИССЛЕДОВАЛ КАЧЕСТВО ВИН В БАНКАХ

Эксперты «Винного гида России» представили результаты нового этапа исследования вин в нестандартной упаковке – алюминиевых банках. В обновленный рейтинг вошло 28 образцов от 7 торговых марок.

Доля таких вин в розничных продажах уже достигла 5% в штучном выражении, и этот формат продолжает уверенно завоевывать аудиторию, особенно среди молодых и динамич-

ных потребителей.

Исследование подтвердило: качественное вино в банке – это реальность. Лучшие образцы получили оценки, сопоставимые с недорогими винами в классической бутылке. При этом технология розлива предъявляет особые требования к производителю: герметичность, защита от света, специальное покрытие внутренней поверхности банки, контроль окисления и микробиологии.

Руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева отметила, что у вина в банке есть очевидные преимущества: доступная цена, индивидуальная порция, удобство транспортировки. Однако, по ее словам, разлить вино в банку непросто. Вино, особенно газированное и сладкое, может воздействовать на металл. Внутри банки есть специальное по-

крытие – от его целостности зависит качество.

Несмотря на то что подавляющее большинство образцов (27 из 28) – игристые, первое место в рейтинге заняло единственное тихое вино: «Фанагория. Зеленое Вино. Рислинг, Цитронный Магарача» (полусухое белое, 2024) – 4,21 балла (84,2 балла по ГОСТ). Примечательно, что это же вино в классической стеклянной бутылке объемом 0,75 л получило близкую оценку (4,19 балла), а его версия в банке оказалась даже на две сотых балла выше.

Лучшие игристые вина в банках

Среди игристых вин наиболее высокие оценки получили образцы, разлитые непосредственно в винодельческие регионах – на Таманском полуострове и в Крымском районе Краснодарского края. В категории «бют» и «сухое»: «Шато Шуго»

(игристое бют белое, 2024) – 4,13 балла (82,55 балла по ГОСТ), «Розе Фризанте» («Фанагория»), сухое розовое, 2023) – 4,09 балла (81,75 балла), «Примо Бокале» (бют белое, 2024) – 4,07 балла (81,55 балла), «Вилла Амалия» (жемчужное бют белое, 2024) – 4,06 балла (81,44 балла). Лучшие полусладкие игристые вина в банках: «Примо Бокале» (полусладкое белое, 2024) – 4,08 балла (81,63 балла), «Брюле Фризанте» («Фанагория»), полусладкое розовое, 2024) – 4,04 балла (80,83 балла), «Ла Петит Перле» (полусладкое белое, 2024) – 4,03 балла (80,5 балла).

Проблемы качества

Категория оказалась неоднородной. Более 7% исследованных вин не соответствовали органолептическим требованиям ГОСТ (оценка ниже 71 балла). Основные замечания экспертов – окисление и проблемы микро-

биологии. Два образца, выпущенные «Евразийской алкогольной группой» в Московской области, получили дегустационный балл ниже 70 и направлены на дополнительное физико-химическое исследование.

Для российских вин в банке сформировался ценовой «потолок» – около 199 рублей за банку на полке. Лидерами по соотношению цены и качества стали вина марки «Примо Бокале»: высокая оценка при цене 168,89 рубля за банку.

Рынок вин в банках растет

В 2025 году доля продаж вина в жестяных банках достигла 5% от общего объема реализации в штуках, прибавив 0,5 п.п. за год. Российские производители занимают более 80% этого рынка, реализовав свыше 45 миллионов единиц в год. Если в первой выборке 2024 года было всего 5 наименований, то сейчас – 28.