

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 7 (98)
Август-Сентябрь 2026

СОБЫТИЯ



В Сочи откроется фестиваль «Поздний сбор 2026»

31 октября в Сочи пройдет фестиваль «Поздний сбор 2026», который объединит 14-й фестиваль крепкого алкоголя «Spirit of Life / Дух жизни» и 18-й салон отечественных производителей вина и крепкого алкоголя. Мероприятие, организуемое ежегодно с 2012 года, состоится в конгресс-холле отеля Sea Galaxy Congress & SPA.

Главная цель фестиваля – создать объединяющее пространство для участников, партнеров и гостей, где профессионалы индустрии HoReCa, частные клиенты и производители смогут обменяться опытом, мнениями и обсудить актуальные вопросы отрасли. В рамках деловой программы запланированы мастер-классы, круглые столы, открытые лектории, стратегическая закупочная и панельная сессии. Особое внимание организаторы уделяют конкурсу народного голосования в двух номинациях: «Выбор ценителя» для частных клиентов и «Выбор профессионала» для специалистов HoReCa. Гости смогут проголосовать за понравившийся напиток, отмеченный на стенде специальным стикером «Конкурс».

(Продолжение на стр. 2)

АНТОН КАТАРЖИН: «ВИНОДЕЛ – ЭТО ИНЖЕНЕР И ХУДОЖНИК В ОДНОМ ЛИЦЕ»

Таманский полуостров – место, где виноградники расположены между двумя морями. Здесь, на стыке Черного и Азовского морей, находится винодельня «Юбилейная» – крупнейшая по виноградникам в Группе компаний «Абрау-Дюрсо». За пять лет после вхождения в группу тут полностью перестроили производство, расширили емкостный парк и запустили новые линейки вин, в которых гибридные сорта гармонично соседствуют с международной классикой. О том, что уже сделано и что еще только предстоит, газете Wine Weekly рассказал главный винодел «Юбилейной» Антон Катаржин.

– Антон, что сегодня представляет собой винодельня «Юбилейная»? Какова общая площадь виноградников?

– На сегодняшний день «Юбилейная» – крупнейшая винодельня в Группе компаний «Абрау-Дюрсо» по объему переработки винограда и по площади посадок. В нашей собственности сейчас находится 2000 гектаров виноградников и мы продолжаем расширять посадки. На базе агрофирмы «Юбилейная» в 2025 году был офи-

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



В Екатеринбурге будут соревноваться лучшие сомелье Урала

12-13 сентября в Екатеринбурге, в отеле «Атриум Палас» (ул. Куйбышева, 44), будет проходить «VI Уральский кубок сомелье». Вместе с конкурсом за звание лучшего сомелье региона мероприятие объединит дегустационный салон с участием ведущих виноделен и дистрибьюторов, а также мастер-классы от лучших экспертов отрасли.

В винном салоне примут участие компании Grape, Simple, «Кубань-Вино», «Усадьба Дивноморское», «Винодельня Криница», «Винотерра», Alma Valley, винодельня АYA и другие производители. Организаторы приглашают как профессионалов, так и всех, кто хочет провести день в хорошей компании и познакомиться с новыми винами. Для членов Российской ассоциации сомелье и Уральской ассоциации сомелье вход свободный.

В прошлом году «Уральский кубок сомелье» проходил с 13 по 14 сентября в отеле Hyatt Regency. В конкурсе приняли участие 26 человек из 7 городов Уральского и Сибирского федеральных округов. Победителем стал екатеринбуржец Ефим Ильин, работающий шеф-сомелье в ресторанах Culta, «Горожане» и Frenchie. Подробнее о программе и условиях посещения:

<https://www.sommelier.ru/#event/2798588>

НАЗВАНЫ ДАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ 5-ГО РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО ФОРУМА

Юбилейный V Российский винодельческий форум будет проходить 21–23 октября 2026 года в Винном городе «Белый мыс» в Геленджике. Форум традиционно объединит представителей органов государственной власти, виноградарей и виноделов, экспертов, инвесторов, представителей торговли, ресторанного бизнеса и профессионального сообщества для обсуждения ключевых вопросов развития отечественной винодельческой отрасли.

«Виноградарство и виноделие – одна из динамично развивающихся отраслей нашего агропромышленного комплекса. Благодаря государственным мерам поддержки и защиты российских виноделов в стране ведется



активная закладка новых виноградников, в производство внедряются современные технологии, развивается научная база. С принятием закона «О виноградарстве и виноделии» отрасль получила единые прозрачные правила, соответствующие лучшим мировым практикам. При этом обеспечиваются строгие стандарты

качества и прослеживаемости продукции», – отметил заместитель Председателя Правительства Российской Федерации, председатель Организационного комитета по подготовке и проведению Российского винодельческого форума Дмитрий Патрушев. За пять лет Российский винодельческий форум стал главным отраслевым

событием страны, обеспечивающим преемственность профессиональных дискуссий и практическую проработку инициатив, связанных с развитием виноградарства, производства вина, регулированием рынка и продвижением российской продукции.

«Выбор Геленджика для проведения юбилейного Российского винодельческого форума закономерен. Сегодня город приобретает стратегическое значение как один из ключевых центров развития отечественного виноделия, эногастрономического туризма и современной индустрии гостеприимства. Здесь формируется инфраструктура, объединяющая производство, науку, образование, культуру и туризм. Проведение форума в Винном городе «Белый мыс» подчеркивает переход отрасли к новому этапу – созданию целостной национальной

винной экосистемы. Уверен, что Российский винодельческий форум в Геленджике станет центром выработки решений, направленных на раскрытие потенциала российских регионов, продвижение отечественного вина и укрепление позиций России как страны с самобытной винной культурой», – отметил советник Президента Российской Федерации, ответственный секретарь Организационного комитета форума Антон Кобяков. Традиционной частью программы Российского винодельческого форума станет церемония награждения победителей Кубка Ассоциации виноградарей и виноделов России. Также в рамках форума состоится вручение ежегодной премии по виноградарству и виноделию имени князя Льва Голицына «За вклад в российское виноделие».

СОБЫТИЯ

Академия российского вина запускает программу «Ресторан без сомелье»

Академия российского вина, созданная при Российской академии кадрового обеспечения агропромышленного комплекса (РАКО АПК), открыла набор на образовательную программу повышения квалификации «Ресторан без сомелье». Курс пройдет с 7 по 25 сентября 2026 года в формате онлайн-лекций с доступом к записям и очных практик в ресторанах Москвы, Екатеринбурга, Калининграда и Краснодара.

Программа ориентирована как на гедонистов, ценящих изысканные сочетания еды и вина, так и на профессионалов ресторанного бизнеса – шеф-поваров, официантов, барменов и администраторов. В 2026 году обучение уже прошли более 100 человек.

В отличие от многих образовательных программ, в Академии российского вина отечественное вино является не факультативным блоком, а основой всего учебного процесса. Все содержание посвящено российскому виноделию: от виноградарства до продвижения и сервиса. Важно, что слушатели имеют возможность один раз в год пройти обучение за счет средств федерального бюджета. Академия предлагает разнообразные программы: как для тех, кто только открывает для себя мир отечественного вина, так и для профессионалов-технологов, виноградарей и специалистов по продвижению.

В ходе курса «Ресторан без сомелье» участники узнают, как устроено восприятие вкуса, аромата и текстуры, изучат основные сорта винограда и стили вин, а также научатся составлять эффективную винную карту для заведения. Ознакомиться с деталями программы и оставить заявку можно на официальном сайте академии.

Подробнее об образовательной программе:

<https://dpo-rako-apk.ru/restoran-bez-somelye>

АНТОН КАТАРЖИН:
«ВИНОДЕЛ — ЭТО ИНЖЕНЕР
И ХУДОЖНИК В ОДНОМ ЛИЦЕ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

циально запущен питомник виноградных саженцев, посадочный материал мы используем исключительно собственного производства. Что касается сортового состава, основной упор делаем на игристые вина, работая с виноматериалами для шампанской группы, в связи с чем преимущество отдается белым международным сортам – Рислингу, Совиньону, Алиготе и другим. Наряду с этим не забываем и об отечественных гибридных сортах, таких как Первенец Магарача, Цитронный и другие. В то же время активно выращиваем и красные сорта винограда – как международные, так и советской селекции. Наиболее известные из них на сегодня – Достинный и Амурский Потапенко.

– Если говорить о процентном соотношении сортов, которые высажены на ваших виноградниках: какую долю примерно занимают белые для игристого и какую – красные, а среди них соответственно международные сорта и гибриды?

– В процентном выражении соотношение белого к красному составляет 60 на 40, и превалирует белый виноград. Что касается красных сортов, то автохтонов, гибридов из них не более 10% от общего объема. Все остальное Каберне, Мерло и международные сорта.

– Те посадки, которые закладываются в настоящее время, – это прежде всего международные сорта. Планируете ли вы развивать направление с гибридами и автохтонами?

– Отчасти это так, но не полностью. Основной объем, разумеется, приходится на белый виноград и классику, однако мы продолжаем выращивать и белые гибриды. В частности, Первенец Магарача – гибридный сорт, с которым мы активно работаем. Это чрезвычайно интересный виноград для использования в шампанской группе. Во-первых, в винодельческом плане он достаточно пластичен: из



него можно создавать разные вариации вин – как легкие, спокойные, без яркой ароматики, так и, напротив, насыщенные. Он хорошо сочетается и с высокоароматичными сортами типа «мускатов». У нас представлен Мускат Белый. Кроме того, в нашем активе есть сорт Цитронный Магарача – также высокоароматичный. Он используется для создания оранжевых вин в линейке Abrau Estates.

– Если можно, чуть подробнее: расскажите о развитии питомников.

– Питомник виноградных саженцев агрофирмы «Юбилейная» – это современное высокотехнологичное хозяйство. У нас организован полный цикл производства. Сам питомник, школка, прививочный комплекс расположены на территории производственной базы на Таманском полуострове, рядом с винодельней. Наш питомник полностью отвечает актуальным требованиям и ориентирован как на коммерческое развитие, так и на обеспе-

чение посадочным материалом всех предприятий ГК «Абрау-Дюрсо».

Мы производим саженцы как классических, так и гибридных сортов. В частности, высадили 50 гектаров ранее названного мной Первенца Магарача. Он пока еще не вступил в фазу плодоношения, но уже выращивается на собственных саженцах. Есть вероятность, что мы станем одними из лидеров, в том числе и по производству саженцев гибридов. Никаких ограничений в этом плане нет – можно производить любые зарегистрированные сорта.

– Расскажите, пожалуйста, какова сейчас мощность винодельни?

– После того как «Юбилейная» вошла в Группу компаний «Абрау-Дюрсо», была произведена масштабная реконструкция. И на сегодняшний день площадка может принимать более 25 000 тонн винограда за сезон. В прошлом году цифра выросла до 25 500 тонн. В 2026-м ожидаем чуть

больше. И это не предел: в ближайшие пять лет у нас есть планы по дальнейшей реконструкции – будем наращивать мощности.

– Можете чуть подробнее рассказать об этом плане?

– Мы хотим, исходя из площади наших посадок и стратегии развития, провести дальнейшую реконструкцию винодельни и увеличить мощность переработки винограда до 35 000 тонн за сезон. Среди параметров задуманного обновления – рост точной переработки. Производство будет ориентировано исключительно на собственный виноград, соответственно, и площади виноградников будут увеличиваться пропорционально новым возможностям предприятия.

– Согласно вашей стратегии, что предстоит развить, возможно, и в ассортиментном плане?

– Основная задача нашей винодельни – это все-таки выработка виноматериалов для производства игристых

В СОЧИ ОТКРОЕТСЯ ФЕСТИВАЛЬ «ПОЗДНИЙ СБОР 2026»

(Окончание. Начало на стр. 1)



В этом году организаторы совместно со стратегическим партнером – Союзом торгово-промышленной палаты Сочи – расширяют деловую программу. Участников и партнеров приглашают принять участие в стратегической закупочной сессии «Wine & Spirits + NoReCa = Connect» в формате «Биржа контактов / Speed dating», а также в панельной дискуссии «Экономика вкуса. Господдержка и тренды».

География представленной продукции впечатляет: Россия (Кубань,

Крым, Дагестан, Долина Дона), Беларусь, Азербайджан, Армения, Грузия, Казахстан, Австрия, Венесуэла, Испания, Италия, Мексика, Панама, Франция, Шотландия, Южная Осетия и Япония. Всего на фестивале будет представлено более 500 наименований вин и крепкого алкоголя, включая 30 с лишним брендов крепкого алкоголя и более 40 виноделен.

Образовательная программа включает 8 мастер-классов и 2 открытых лектория, которые пройдут в залах «Эклер 1» и «Эклер 2» с посадкой на 30 человек с дегустацией и 15 слушателей. Шесть мастер-классов и оба лектория доступны без дополнительной оплаты, стоимость двух специальных мастер-классов составит 500 рублей к стоимости входного билета. Деловая программа включает стратегическую закупочную сессию, в которой примут участие 15–20 произ-

водителей вина и 15–20 закупщиков – отельеров, рестораторов, байеров местных сетей «Табрис» и «Алко-профи», а также управляющих санаториями. Модератор предложит участникам представить краткую презентацию себя и фокусных брендов, ответить на вопросы байеров, обменяться контактами и пригласить на свои стенды для более подробной дегустации.

В рамках панельной дискуссии «Экономика вкуса. Господдержка и тренды» запланировано два блока. Первый блок посвящен регуляторике и поддержке: участники обсудят закон о географических указаниях, меры господдержки виноделия, включая субсидии на закладку виноградников, и продвижение локального турпродукта «Винные дороги Кубани». Спикерами выступят чиновники Министерства сельского хозяйства края, администрации Сочи, руково-

дитель Союза виноградарей и виноделов и представители Российского союза винных гидов.

Второй блок – «Производитель – потребитель. Диалог без посредников» – затронет проблемы сбыта, рост стоимости импортных материалов и винный туризм как канал продаж. Спикерами станут топ-менеджеры крупных виноделен, включая «Абрау-Дюрсо» и «Фанагорию», представители средних и малых хозяйств, а также абхазские виноделы.

Генеральным партнером фестиваля выступит винодельня «Кубань-Вино» с брендами Aristov, Chateau Tamagne и «Высокий берег». Официальным партнером станет департамент курортов, туризма и потребительской сферы Сочи, стратегическим партнером – Союз торгово-промышленной палаты Сочи. Информационную поддержку окажут интернет-журналы VINCENT

и SCAPP, информационно-развлекательный портал Night2day, портал Роскачества, газета Wine Weekly, винный портал «Про Вина», портал пивного рынка ProfiBeer, Российский союз винных гидов и бюро «Винные истории». Шеф-фотографом мероприятия станет Ярослав Фенелонов.

Фестиваль «Поздний сбор 2026» также запускает фестивальную марафон, который продлится более двух недель – с 29 октября по 15 ноября. В рамках марафона гости смогут познакомиться с новинками участников в лучших ресторанах, винотеках и барах Сочи, расставляя акценты в рамках «Винного водоворота» (все про вино) или «Барного водоворота» (все про крепкий алкоголь).

Подробнее об условиях участия:

<https://cbiletom.ru/event.php?event=14515>

«Абрау-Дюрсо». Что касается непосредственно того ассортимента, который выпускает «Юбилейная», то на сегодняшний день мы выпускаем три линейки.

Первая – это купажные вина «Абрау», которые разливаются в бутылки объемом 0,75 и 0,187 литра. Это массовая коллекция, в которой представлены два белых вина (сухое и полусладкое) и два красных (сухое и полусладкое), – наша стартовая линейка.

Основная же коллекция, которой мы уделяем наибольшее внимание и где появляются все новинки, – это сухие тихие вина Abrau Estates. Шесть позиций в современном стиле – белое купажное вино из Шардоне и Рислинга, розовое из Каберне Франа и Каберне Совиньона, единственный оранж у ГК «Абрау-Дюрсо» из моносортового Цитронного Магараха. Входящее также в эту линейку моносортовое вино из знакового для винодельни сорта Достойный позволяет оценить, каков этот виноград без каких-либо других «соседей». Есть в коллекции и выдержанные в дубе вина: например, купажное красное вино Abrau Estates, которое также состоит из двух сортов – Каберне Совиньона и Каберне Франа. Все наименования производятся небольшими партиями: оранж – не более 30 000 бутылок, купажные белые, розовые и красные в пределах 100 000 бутылок каждого.

– В этой линейке только одно вино выдерживается в дубе?

– Нет, новинка Abrau Estates Reserve. Cabernet Franc – своего рода «линейка в линейке»: моносортовое вино из одноименного винограда, выращенного на 25-летней лозе. Достаточно старый виноградник дает очень качественный урожай. Моя идея сделать премиальное красное вино реализовалась в 2023 году, когда мы собрали урожай, после чего провели длительную выдержку в четырех разных видах дубовых бочек. Розлив был осуществлен в 2025 году. Очень интересный получился экземпляр.

– И какие бочки были задействованы?

– Мы использовали бочки французских марок Radoux, Saury и Seguin Moreau, а также из кавказского дуба российского производства.

– А как потом купажировали? Для каждого года свой купаж? Или формула в секрете?

– Она не то чтобы в секрете, просто единой формулы нет – процесс всегда происходит индивидуально.



Ежегодно состав определяется по результатам дегустации: вино из каждой бочки дегустируется отдельно, затем собирается купаж.

– Можете назвать процентное соотношение?

– 50% вина для этого купажа выдерживалось в бочках Radoux, по 20% – Seguin Moreau и Saury, и 10% – в бочках из кавказского дуба.

– А есть еще и третья линейка?

– Да, Femme d'Abrau – совсем молодая, выпущенная недавно, но в ней уже два вина. У коллекции очень красочный дизайн, используется амфорная бутылка – мне очень нравится! Сначала на рынок вышло моносортовое красное сухое из Амурского Потапенко. Его первая партия продавалась со стилизованной розой на горлышке бутылки, что сразу выделяло ее на полке. Мне рассказывали, что некоторые покупательницы потом использовали декор как браслет на руку – отличное решение! Идею же для маркетологов подсказал сам сорт Амурский Потапенко – его яркий аромат напоминает чайную розу. Несмотря на то что вино красное, оно низкоалкогольное, потому что сорт созревает рано; его отличает умеренная кислотность и высокая ароматика. Вторым было представлено на рынке розовое полусухое из Мерло.

– С момента приобретения винодельни «Юбилейная» Группой «Абрау-Дюрсо» прошло более пяти лет. Что вам как главному виноделу удалось сделать за это время с точки зрения модернизации производства, обновления виноградников

и технического переоснащения?

– Реализовано много: была проведена масштабная модернизация, которая затронула все ключевые аспекты. Если говорить о крупных производственных блоках, то построено три новых цеха емкостного парка: достаточно больших – для брожения белых и отдельно красных вин и еще один универсальный цех для хранения. Что касается пункта первичной переработки – наше дробильно-прессовое отделение выросло в два раза: приобретены еще два пресса мощностью по 50 тонн каждый. Также переоснащено множество других узлов и блоков современного оборудования для фильтрации и флотации виноматериалов.

– Каковы ваши планы в отношении автохтонов и сортов советской селекции? Они останутся нишевыми историями или войдут в основные линейки винодельни?

– Я стараюсь не делить сорта на «нишевые» и «основные» – мой фокус на том, какой результат сорт может дать. Планы по расширению ассортимента выполняются. Если говорить о новинках, недавно вышел «Абрау Кларет» – легкое красное сухое вино с очень интересным сортовым составом. Купаж выбран оригинальный: я соединил гибридный сорт Рубин Голодриги, Каберне Совиньон и Мускат Белый. Рубин Голодриги дает насыщенное, мощное красное вино, но в купаже с Мускатом Белым получилось легкое, ароматное красное. Крепость составила всего 10,5%, что делает его одним из самых низкоградусных

на полке, а подавать рекомендуется охлажденным, что также крайне необычно для красных вин.

– Очень интересный эксперимент. А еще что-то планируется?

– Пока, наверное, не буду раскрывать всех карт, только одну (улыбается). Есть идея поработать с Совиньоном в новозеландском стиле, такого у нас в портфеле пока нет.

– А могут быть еще какие-то интересные новинки по итогам урожая этого года?

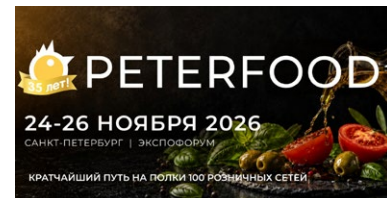
– По результатам 2026 года возможны новые коллаборации, как в 2025-м, когда мы выпустили вино в рамках проекта «Два × два». Тогда мне удалось поработать в паре с легендой – Гюльбалой Зеидовой из «Винодельни Ведерников». Вино было создано из двух сортов винограда – Красностопа Золотовского и Достойного. Я использовал Достойный, а Гюльбала Магомедович – Красностоп Золотовский. В результате получился очень интересный купаж. Его уже можно попробовать – вино представлено в продаже, например, в Ателье вина «Абрау-Дюрсо».

– Что вам дает участие в таких коллаборациях как виноделу? Чему вы научились у коллеги?

– Как я уже сказал, мне посчастливилось поработать с таким именитым мастером, как Гюльбала Зеидов. Это был очень важный опыт, и, конечно, я многое почерпнул из сотрудничества. Было интересно изучить его формат работы: как винодел такого уровня дегустиру-

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ



«Петерфуд» задаст новые стандарты пищевой индустрии

С 24 по 26 ноября 2026 года в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум» в Санкт-Петербурге пройдет 35-я Международная продовольственная выставка «Петерфуд», которая будет работать в формате B2B-платформы, обеспечивая прямые деловые контакты между производителями, дистрибьюторами и ритейлерами.

Только в 2025 году за два дня насыщенных переговоров в «Центре Закупки Сетей» было проведено 2125 встреч. Результатом этого плотного графика стало подписание 1710 договоров на общую сумму свыше 56 млрд рублей. В 2026 году организаторы намерены не только сохранить, но и превзойти эти показатели, предлагая участникам еще более отлаженные инструменты для нетворкинга.

Ключевое преимущество выставки заключается в фокусе на реальных сделках. Традиционная программа «Активные сетевые продажи» позволяет поставщикам выйти на лиц, принимающих решения, без долгих согласований. Важнейшим элементом деловой программы остается «Центр Закупки Сетей», обеспечивающий участникам возможность проводить персональные встречи с представителями федеральных и региональных торговых сетей. Такой формат взаимодействия позволяет сосредоточиться на главном – поиске надежных партнеров и заключении коммерческих соглашений.

Образовательная программа выставки в 2026 году обещает быть максимально прикладной. На открытых конференциях ведущие отраслевые аналитики и консультанты разберут самые актуальные вопросы рынка. В фокусе докладов окажутся методы эффективного управления ассортиментом, проверенные стратегии продвижения брендов, а также инструменты оптимизации каналов сбыта.

РОССИЙСКИЕ ВИНODEЛЬНИ ЗАНЯЛИ 3-Е МЕСТО В МЕДАЛЬНОМ ЗАЧЕТЕ НА BRAZIL WINE CHALLENGE

С 16 по 19 июня в бразильском городе Бенту-Гонсалвис прошел 13-й международный конкурс Brazil Wine Challenge, организованный Бразильской ассоциацией энологии (Associação Brasileira de Enologia, ABE). Мероприятие стало самым масштабным за всю историю: 1127 образцов из 19 стран оценивали 89 экспертов из 9 государств.

Конкурс остается единственным в Бразилии, проводимым под патронажем Международной организации винограда и вина (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, OIV), что гарантирует строгое соблюдение международных стандартов оценки.

В этом году организаторы ужесточили критерии, подняв минимальный порог для высшей награды Grand Gold до 94 баллов, тогда как ранее требовалось



93 балла. Золотые медали теперь присуждаются за 90–93 балла. Несмотря на повышение требований, уровень представленных образцов оказался настолько высоким, что все призовые места в 30-процентной квоте, разрешенной регламентом OIV, были заполнены полностью. Серебряные медали в этой связи не вручались вовсе. Всего жюри присудило 375 наград: 53 Grand Gold и 322 Gold, которые

получили 160 виноделов из 13 стран. Бразилия стала безусловным лидером с 241 медалью, включая 28 высших наград.

Россия, впервые участвовавшая в конкурсе с коллективной заявкой, организованной Ассоциацией виноградарей и виноделов России (ABVR), показала впечатляющий результат. Из 60 представленных образцов 22 были отмечены наградами: 8 Grand

Gold и 14 Gold. По количеству высших наград Россия заняла третье место, уступив только Бразилии (28) и Португалии (9), но опередив Чили, Испанию, Аргентину, Италию и другие ведущие винодельческие страны. Организаторы подтвердили, что российские образцы, хотя и дегустировались в отдельную дату из-за задержки на таможне, оценивались по тем же правилам OIV и включены в общий официальный список победителей.

Наибольшее число наград принесли крымские винодельни, завоевавшие 15 медалей, из которых 5 – высшего достоинства. Абсолютным рекордсменом стала «Массандра», получившая 3 Grand Gold за «Портвейн белый Крымский» урожая 2019 года, «Мускат Белый Красного Камня» 2023 года и «Аваторское вино Каберне Совиньон» 2022 года, а также две золотые медали. Винодельня «Аранчи» стала единственным российским хо-

зяйством, получившим Grand Gold за сухое красное вино – «Южнобережное Резерв Каберне Совиньон» 2021 года, которое заняло шестое место в абсолютном зачете всех 1127 образцов. Дополнительно винодельня взяла три золота за вина Rebo, Bordeaux Blend и Kokur.

Всего российские производители получили 9 наград за тихие красные вина (4 Grand Gold), 5 за тихие белые (1 Grand Gold), 5 за крепленые и десертные (3 Grand Gold) и 3 золота за игристые. Президент ABE Марио Лукас Иегли отметил, что результаты подтверждают высокий уровень представленных вин и укрепляют доверие к конкурсу в мировом винном сообществе. Полный список победителей опубликован на официальном сайте Brazil Wine Challenge.

Подробнее с результатами конкурса вы можете ознакомиться по ссылке: <https://brazilwinechallenge.com.br>

СОБЫТИЯ



На площадках «Кубань-Вино» пройдут практику более 550 студентов

Винодельня «Кубань-Вино» и агрофирма «Южная» ежегодно расширяют сотрудничество с профильными учебными заведениями: в текущем сезоне производственную практику на предприятиях пройдут более 550 студентов из разных регионов России.

В Центре энологии Chateau Tamagne стажировку пройдут 145 студентов из 14 учебных заведений – из Краснодарского края, Москвы, Санкт-Петербурга и других регионов РФ. В агрофирме «Южная» практику уже прошли 210 студентов, представляющих пять высших и средних специальных учебных заведений страны. В течение года ожидается еще около 200.

Компании на протяжении нескольких лет реализуют программу подготовки профессиональных кадров в партнерстве с государственными вузами и ссузами. Ежегодно на производственных площадках практикуются студенты по широкому спектру профильных направлений.

Для всех практикантов компании оформляют срочные трудовые договоры. Для каждого студента кураторы разрабатывают индивидуальный план стажировки, который сочетает теоретическую подготовку и практическую работу. Под руководством опытных наставников учащиеся знакомятся с производством и участвуют в ключевых технологических операциях винодельческого цикла. В 2025 году на территории Центра энологии реализован проект по строительству современного студенческого кампуса вместимостью свыше 100 человек.

Инфраструктура кампуса сформирована с учетом необходимости обеспечения комфортных условий проживания и эффективной организации учебно-производственной деятельности.

(Продолжение. Начало на стр. 1-3)

ет, как оценивает потенциал вина, как работает с выдержкой и ассамбляжем. У нас могут быть схожие инструменты, но подходы часто разные, и именно сравнение дает пищу для анализа и профессионального роста. Каждая такая коллаборация для меня – это новый уровень, новое понимание сорта и терруара. Второй момент – это уверенность в себе. Когда работаешь на равных с мэтрами, внутреннее ощущение меняется. В процессе приходит осознание того, что твой опыт тоже ценен, хотя пока за плечами нет такого профессионального пути.

Что касается планов на будущее, есть идея поработать в паре с руководителем направления тихих вин «Абрау-Дюрсо» виноделом Алексеем Чернегой.

– Каковы ваши планы на урожай 2026 года? Каков ваш личный прогноз по сбору и переработке винограда в текущем сезоне?

– Сезон выглядит многообещающим. Динамика накопления сахаров показывает хорошие результаты. Если погода не подведет, мы получим качественный урожай, и тогда все вина получатся. Нет никаких предпосылок, что игристая группа просядет, а работа с мощными красными сортами станет невозможной. Поэтому думаю, что пока можно с уверенностью смотреть в будущее.

Но, честно говоря, последние пять лет нас приучили к осторожности. Каждый год преподносил сюрпризы: то ливни, то аномальная засуха. Пока, слава богу, все спокойно. Зима прошла мягко, лето без изнуряющей жары, которую нам пророчили. Осадков выпало ровно столько, сколько



нужно, и града, к счастью, не было – в отличие от 2024-го, когда мы серьезно пострадали.

Так что прогноз осторожно-оптимистичный. Будем надеяться, что природа даст нам спокойно собрать урожай.

– В чем, на ваш взгляд, заключается уникальность терруара Таманского полуострова применительно к расположению виноградников «Юбилейной»?

– Главное отличие в том, что они расположены между двумя морями – с одной стороны Черное, с другой – Азовское. Есть посадки, которые практически выходят к пляжам, очень

красивые места. Сказать, что чувствуется большая разница между сортами в зависимости от расположения – ближе к Черному или к Азовскому морю, не могу.

Но если выделять участки, я бы назвал один – с Каберне Франом, который находится практически на берегу Азовского моря. Это моя любовь! Именно здесь мы собираем виноград на розовые и красные вина, а также вина из Каберне Франа и Каберне Совиньона и другие красные. В районе Азовского моря красные сорта показывают себя лучше, идет хорошее накопление сахаров, зрелость достигается в правильном формате. Белые же сорта у нас расположены ближе к побережью Черного моря, и там мы видим очень хорошую динамику, особенно у молодых виноградников, которые мы высаживали четыре-пять лет назад. Они дают превосходный результат.

– Как бы вы сами описали свой винодельческий стиль? Что для вас важнее в вине – мощь и структура или элегантность и тонкость?

– Для меня создание вина всегда творческая работа. В ней я учитываю много факторов, но обязательно думаю о том, для кого я его делаю, кто и когда откроет бутылку, в какой ситуации. И поэтому белые и розовые для меня – это история про элегантность. Однозначно – свежие, с фруктовыми нюансами, не выдержанные,

не тяжелые. Именно такие вина востребованы сейчас на рынке, и мы продолжим их производить.

А вот по красным «Юбилейная» представляет вина на любой вкус. Наши новинки – Абрау Кларет или Femme d'Abrau из Амурского Потапенко – это легкие красные вина, низкоалкогольные. Одно удовольствие. А если взять Abrau Estates Reserve. Cabernet Franc или купаж Каберне Совиньона и Каберне Франа в линейке Abrau Estates Reserve, то это более классические, понятные для потребителя вина – выдержанные, с хорошей структурой. Что касается моих личных симпатий, то в красных винах я отдаю предпочтение мощным, самодостаточным винам, которым не нужна гастропара. Они хороши сами по себе.

– Что касается концепции виноделия, которой вы придерживаетесь: как бы вы могли охарактеризовать ваш подход?

– Для меня виноделие – это в первую очередь эксперимент. На «Юбилейной», под брендом «Абрау», мы объединяем, казалось бы, несовместимое – гибридные сорта советской селекции с классическими европейскими. Я думаю, мы одни из немногих, кто представляет на рынке такой необычный взгляд на современное вино. Сейчас это наше ключевое направление. Мы не говорим о том, что одни сорта лучше, а другие хуже. Хотелось



КРЫМСКИЕ ВИНА ПОБЕДИЛИ В РЕЙТИНГЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ РОССИЯН

Вина Крымского полуострова впервые за последние несколько лет вышли на первое место в потребительских предпочтениях россиян среди российских винодельческих регионов. Такие результаты показал опрос Центра изучения потребительского поведения (ЦИПП) Роскачества.

Более двух третей россиян предпочитают винодельческую продукцию, произведенную в Республике Крым и городе Севастополь. Знание региона и винного бренда сохраняет высокую значимость для россиян как критерий выбора, наряду с ценовыми факторами.

Среди российских винодельческих регионов покупатели в 2026 году чаще всего называли предпочитаемыми крымские вина. Их отметили 65% покупателей. На втором месте по частоте упоминаний – вина Краснодарского края (62%), третью позицию



в опросе занял Дагестан, который отметили 22% покупателей. Годом ранее на первом месте среди предпочитаемых регионов виноделия была Кубань – более 65% покупателей.

«Ежегодное исследование, призванное зафиксировать динамику винных предпочтений граждан России, мы проводим с 2020 года. Все это время

в опросах лидировала Кубань, и это логично, поскольку Краснодарский край является крупнейшим винодельческим регионом страны, производя более трети тихих и игристых вин. В этом году к Крыму привлечено всеобщее внимание, и мы считаем выход региона на первый план в предпочтениях проявлением солидарности с

крымскими виноделами, преодолевающими сейчас серьезные трудности. Крым и Севастополь – это исторически сильные региональные бренды», – отмечает руководитель «Винного гида России» Олеся Латышева. В целом Крым и Кубань с большим отрывом лидируют как значимые винные бренды среди всех российских регионов виноделия. Так, например, Ставропольский край как предпочитаемый винодельческий регион отметили 16% покупателей, Республику Адыгея – 8%, Ростовскую область – 6%. Волгоградскую и Самарскую области знают как винодельческие регионы 2% и 1% соответственно.

Эксперты «Винного гида России» по результатам исследования отмечают, что 78% покупателей ассоциируют российское вино с известным местом производства (регионом, городом).

При этом наибольший вес при выборе российских вин по-прежнему имеет ценовой фактор. 86% потребителей

выбирают российские вина благодаря приемлемой цене. 25% опрошенных отмечают важность поддержки российских производителей. Также среди критериев выбора – надежность торговой марки, проверенной временем: этот фактор имеет высокую значимость для 24% покупателей.

При выборе вина, по данным опроса, главный критерий (34%) – тип вина по сахару (сухое, полусладкое), на втором месте (18%) – цвет вина, третья позиция – цена бутылки (15%). Четвертую и пятую позиции занимают торговая марка вина (10%) и регион происхождения (8%). При этом эксперты «Винного гида России» отмечают, что для российских покупателей Крым – это не только название региона, но и мощный бренд, который ассоциируется с надежным качеством, проверенным временем.

Выборка включает мнения 1500 респондентов из всех федеральных округов, проживающих в городах с численностью от 100 000 человек.

бы взять лучшее от каждого из них.

– Сколько лет вы уже в виноделии?

– Тринадцать. После окончания Кубанского государственного технологического университета (КубГТУ) я сразу пришел в Группу компаний «Абрау-Дюрсо» и тружусь здесь до сих пор. Начинать в исторической винодельне в Абрау, потом перешел на предприятие «Лоза», которое находится в селе Сукко. И вот уже семь лет я на «Юбилейной».

– Какие ключевые показатели эффективности вы ставите перед собой и командой на ближайшие 3–5 лет? Это рост объемов, рост премиальной линейки, количество наград?

– В первую очередь это задача увеличения объема переработки – как общего тоннажа, так и суточного. И повышение качества за счет постоянной модернизации, обновления оборудования и новых энологических приемов. Пока у нас здесь все получается и показатели растут. Мы закладываем примерно по 100 гектаров виноградников каждый год и держим темп около 20% прироста к предыдущему сезону. Я надеюсь, что такая динамика сохранится.

– Одной из главных проблем многих виноделов является кадровая. Существуют ли у вас кадровые проблемы и как вы их решаете?

— Что касается технологов, инженеров, виноделов, то штат укомплектован, люди работают годами, текучка отсутствует. Благодаря сотрудничеству с Кубанским государственным аграрным университетом и Кубанским государственным технологическим университетом («Политехом») каждый год к нам на практику приезжают студенты; лучших мы отмечаем, приглашаем на работу и потом встречаем



специалистов у себя. В свою очередь, я вхожу в состав Государственной аттестационной комиссии по защите дипломных проектов студентов-виноделов в «Политехе» и общаюсь со студентами, когда принимаю защиту дипломов, участвую в работе комиссии как представитель производства. Поэтому у нас есть возможность приглашать на работу самых лучших выпускников.

– Что касается наград: насколько уже обширна копилка у вин «Юбилейной»? И какая из наград, которой у вас пока нет, будет вашей основной целью на ближайшие 2–3 года?

– В первую очередь рассчитываем выигрывать на внутреннем рынке. Хотелось бы получить высочайшие оценки в «Гиде по российским винам» Артура Саркисяна и Роскачества. «Кубок АВВР», конечно, тоже стоит в планах – мы идем к этому. На международном уровне у наших вин уже есть успехи. На конкурсе Vitis Vinifera Awards 2025 в ЮАР Abrau Estates белое 2024 взяло золото, а в Шанхае на конкурсе Shanghai International Wine Challenge (SIWC) 2025 Abrau Estates Достойный получило серебро. Большую ставку мы делаем на Abrau Estates Reserve. Cabernet Franc. Считаю, что оно должно заинтересовать экспертов.

– Как, на ваш взгляд, может измениться винодельческий рынок в ближайшее время? Что нужно для дальнейшего развития отрасли?

– Государственные субсидии по виноградарству работают и дают результат – сельхозпроизводители замотивированы закладывать новые виноградники. Но если бы поддержка распространялась и на оборудование для виноделов, это стало бы мощным стимулом для обновления производственных мощностей, расширения емкостного парка и модернизации технологической базы, что, в свою очередь, напрямую повлияло бы на качество вин.

– Если бы вам как виноделу сказали: «Бери любой сорт, используй

любые технологии» – какое вино вы бы сделали для себя? Не как коммерческий винодел, а как «свободный художник»?

– Если говорить о белом, я бы вернулся к истории, которая мне очень нравится, и попробовал соединить Шардоне и Первенец Магарача. Он сам по себе очень характерный, и, мне кажется, так может получиться что-то совершенно новое. По красному сложнее – много всего хочется попробовать. Но я, наверное, отдал бы предпочтение Достойному. Это было бы моносортовое вино с большим количеством технологических приемов и выдержкой в разных видах бочек. И, как видите, я уже экспериментирую в этом направлении.

– И, пожалуй, заключительный вопрос. Что для вас профессия винодела? Призвание? Хобби? Призвание – слишком высоко, хобби – слишком просто. Можете несколькими предложениями охарактеризовать?

– Инженер и художник в одном лице. Наверное, как-то так. Я горжусь своей профессией. Когда люди узнают, что перед ними винодел, всегда видны искренний интерес и уважение. А чтобы быть художником виноделия, сначала нужно стать хорошим технологом. Прежде чем сделать свое первое вино, придется научиться тому, как его создавать. И потом, уже постигнув профессию, все нюансы и тонкости, можно заниматься творчеством.



РОССИЯНЕ СТАЛИ ЛОЯЛЬНЕЕ ОТНОСИТЬСЯ К ВИНАМ С ВИНТОВОЙ ПРОБКОЙ



Эксперты «Винного гида России» объяснили, почему индустрия отказывается от традиционной корковой пробки, какие пробки гарантируют качество, а какие убивают аромат и что делать потребителю, чтобы не ошибиться с выбором.

Как рассказали «Винному гиду России» ведущие виноделы, западные санкции стали не проблемой, а катализатором прогресса. Главные поставщики натуральных пробок сегодня – Испания и Португалия. После введения

ограничений российские производители активизировали переход на алюминий и локальные материалы.

В ритейле уже фиксируется рост продаж: если в 2019 году доля вин с винтовой пробкой на полках составляла 10–15%, то сегодня в крупных сетях она достигает 35%. Причем потребители постепенно перестают ассоциировать «винт» с дешевизной и ценят его за практичность. Крышка винтовой пробки состоит из алюминиевого колпачка и специальной пластиковой прокладки внутри, которая изолирует вино от контакта с металлом и регулирует газообмен.

По мнению экспертов, у винтовой пробки есть неоспоримые преимущества – шанс столкнуться с дефектом составляет всего 0,01%, кислород через алюминий не проходит, что исключает окисление. Свежесть – вино остается молодым, ярким

и фруктовым, что делает ее идеальным решением для розовых и белых вин, которые нужно пить молодыми. Удобство – не нужен штопор, что особенно ценно для пикников. И цена – значительно дешевле натуральной коры.

Однако есть и минусы. При полной герметичности в вине без кислорода начинается восстановительный процесс, который на ранних стадиях дает запах тухлых яиц или прелого лука. Спасает аэрация: достаточно подержать вино в бокале 10–15 минут или декантировать, и запах уходит. Вопрос потенциала выдержки остается открытым: сторонники утверждают, что вино развивается, но медленнее, а противники считают, что алюминий не дает «созреть» так, как это происходит под корковой пробкой. Экологический аспект также вызывает вопросы: добыча алюминия – грязное производство, и, хотя алюминий перерабатывается, мелкие

пробки редко попадают в переработку, а пластиковая прокладка токсична при сжигании.

Натуральная цельная пробка остается королем выдержки. Ее главное преимущество – микрооксидация: материал имеет микропоры, через которые в бутылку поступает микроскопическое количество кислорода, позволяя вину дышать и эволюционировать десятилетиями. Именно под корковой пробкой хранятся коллекционные вина, потенциал которых рассчитан на 20+ лет. Но есть и серьезный минус: главный враг качественного вина – ТХА (2,4,6-трихлоранизол), или «корковая болезнь». Это химическое соединение, которое появляется в пробке из-за грибка. По словам экспертов, от 3 до 7% всех вин поражаются этим дефектом. Вина, укупоренные винтовой пробкой, демонстрируют стабильно

высокое качество: в ходе дегустаций они реже получают низкие оценки по сравнению с недорогими винами на агломерате. Выбор пробки – это выбор стратегии винодела. Натуральная пробка – для особых случаев и долгих коллекционных вин, если вы готовы рискнуть 3–7% вероятности брака. Винтовая крышка – для гарантированного качества, свежести и удобства, это выбор современных белых, розовых и молодых красных вин. Стекло и синтетика – компромиссные варианты, требующие внимания к производителю.

Тихая революция на винном рынке уже произошла. Теперь дело за потребителями: эксперты призывают перестать бояться альтернативных способов укупоривания. Многие вина, получившие высокие баллы в рейтинге «Винный гид России», имеют укупорку под винтовой крышкой.

СОБЫТИЯ



32-я выставка PRODEXPO-2026 соберет в Минске более 150 экспонентов

С 17 по 20 ноября 2026 года в Минске, на площадке Минского международного выставочного центра BELEXPO (ул. Павлины Медведки, д. 24), пройдет 32-я Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка PRODEXPO-2026.

Мероприятие соберет ведущих экспертов пищевой промышленности, представителей профильных министерств, бизнеса, науки и торговли. Крупнейшая оптовая продовольственная выставка-ярмарка PRODEXPO проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и концерна «Белгоспищепром». За высокий профессиональный уровень организации проекту присвоен Знак Российского союза выставок и ярмарок.

В 2025 году в выставке приняли участие 150 экспонентов из 7 стран – Беларуси, России, Индии, Вьетнама, Азербайджана, Армении и Турции, а число посетителей превысило 14 000 человек. Для гостей запланирована деловая и конкурсная программы.

Тематика выставки включает молочную продукцию, мясо и мясопродукты, продукты моря, хлеб и кондитерские изделия, бакалейные товары, безалкогольные и алкогольные напитки, чай и кофе, пищевые ингредиенты, детское и диетическое питание, спецодежду, сегмент HoReCa, тару, упаковку, этикетку, а также производственное и торговое оборудование.

Подробнее о программе выставки: <https://prodexpo.by/>

НОВОСТИ



В России введут ГОСТ на эталонную полку отечественного вина

Новый ГОСТ определит, как должна выглядеть выкладка российского вина в торговых точках для поддержки отечественных производителей и помощи покупателям при выборе. Первую редакцию этого стандарта планируется представить до конца текущего года.

Документ призван сформировать единые и эффективные принципы представления российских вин на полках супермаркетов и винотек.

Предполагается, что будущий стандарт зафиксирует лучшие практики винного мерчандайзинга, адаптированные под национальный рынок, опыт отечественной розницы. В основу стандарта будут заложены принципы интуитивно понятной навигации, визуально обособленные зоны для продукции, которая произведена в России, также рекомендации по использованию системы визуальных указателей и цветовых кодов.

Для виноделов, особенно малых и средних, стандарт должен стать инструментом «защиты» полноценного пространства. Четкие рекомендации обеспечат равный доступ к продукции и повысят заметность российских брендов. Покупатель получит «дружелюбную полку», где выбор становится проще и осознаннее. Расположение ценников, группировка продукции в соответствии с вкусовыми качествами и ценовым сегментом, единые информационные карточки с краткими характеристиками помогут быстро найти нужное вино.

Магазины и сети, внедрившие рекомендации, получат не только рост лояльности аудитории, но и экономическую выгоду. Будущий стандарт позволит снять с ритейла часть затрат на самостоятельную разработку решений по мерчандайзингу.

НАТАЛЬЯ БОЛЬШАКОВА: «СОМЕЛЬЕ – ЭТО ОЧЕНЬ ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ ПРОФЕССИЯ»

В 2026 году Петербургской ассоциации сомелье (ПАС) исполняется 10 лет. Сегодня в ней около 250 человек. Об успехах ассоциации и перспективах развития винного образования в Северной столице газете Wine Weekly рассказала президент ПАС Наталья Большакова.

– Петербургская ассоциация сомелье – одна из старейших в России. Что сегодня представляет собой возглавляемая вами ассоциация? Сколько в ней участников? Какова динамика вступления новых участников? Каковы перспективы развития ассоциации?

– Ассоциация в ее современном виде существует с 2016 года. Наше интервью, конечно, не приурочено к юбилею, но очень удачно совпало с десятилетием ПАС как филиала Российской ассоциации сомелье. Что было до 2016 года? Это был совсем иной формат, и, к сожалению, об этой эпохе я ничего не могу рассказать. Возможно, вам что-то поведаст Игорь Георгиевич Шарбатов, потому что он принимал непосредственное участие в организации профессионалов Петербурга в то время. Новейшая история ПАС началась 10 лет назад, фундаментальную роль в ней сыграл Александр Рассадкин – он задал видение, установил правила и организовал первые мероприятия.

Сегодня Петербургская ассоциация сомелье насчитывает порядка 250 членов. ПАС – небольшая организация, и эта компактность – преимущество: мы все живем в одном городе, так организовывать встречи гораздо удобнее. В этом заключается наше отличие, скажем, от Уральской или Дальневосточной ассоциаций, где география широкая. У ПАС есть возможность регулярно проводить мероприятия – мы несколько раз в месяц встречаемся на мастер-классах, дегустациях, принимаем в гости производителей – как



российских, так и зарубежных. Мы практикуемся, учимся, растем. У Петербургской ассоциации сомелье есть публичный Telegram-канал – наша деятельность открыта. Подписывайтесь и следите за нашими мероприятиями.

– Что это за мероприятия? Какие из недавних вы могли бы выделить?

– Каждый декабрь мы публикуем отчет о проведенных мероприятиях: в среднем это около 50 событий в год. В 2026-м уже состоялись встречи с российскими производителями – «Аранчи», «Родное гнездо», Рем Акчурин, Валерий Захарьин, к нам приезжал представитель греческого проекта Costa Lazaridi.

Кроме визитов виноделов, ассоциация организует тематические семинары, посвященные определенным сортам винограда или регионам. Например, вместе с компанией Vinoterra мы провели в этом году мастер-класс «Пино Нуар & Шпетбургундер», а с Joia и Fort – крутую дегустацию Рислингов со всего света.

РОССИЙСКИЕ ВИНА ЗАВОЕВАЛИ 60 НАГРАД НА КОНКУРСЕ KOREA WINE CHALLENGE 2026

4 июля в Сеуле объявили лауреатов 22-го международного конкурса Korea Wine Challenge 2026 (KWC), по итогам которого российские виноделы завоевали 60 наград, обеспечив стране второе место среди всех стран-участниц.

На долю российских вин пришлось 13,5% всех медалей – по этому показателю Россия опередила Испанию, Чили, США, Австралию, Францию и другие ведущие винодельческие державы. KWC – один из крупнейших и наиболее авторитетных винных конкурсов Азии. Его результаты служат ориентиром для всего азиатского рынка. Все российские вина, отправленные на конкурс, получили медали. При этом в среднем по итогам прошлых лет награды получает только 40% образцов. Россия показала стопроцентный результат: каждое представленное вино было отмечено жюри.

В общей сложности отечественные производители получили: 1 награду Best of Country, 10 золотых, 28 серебряных и 21 бронзовую медаль. Средний балл российских образцов составил 87,0, а максимальная оценка достигла 92,5 балла – это лучший результат среди российских участников и один из самых высоких показателей на всем конкурсе.

Особенно показательно сравнение с ведущими винодельческими странами. Российские вина почти вдвое превосходили французские по числу наград (60 против 29). Максимальная оценка отечественного вина (92,5 балла) также оказалась выше, чем у лучшего французского образца (90,75 балла). Кроме того, Россия обошла по количеству наград Чили, США, Австралию и Новую Зеландию.

Высшую национальную награду Best of Country получило белое сладкое вино Alma Valley Sauvignon Blanc TBA,

набравшее 92,5 балла. Этот результат стал вторым среди всех вин конкурса. В тройку лучших российских вин также вошли сладкое белое «Арома» 2024 года от «Винодельни Криница» и игристое белое брют Aristov Donum 24 2023 года от «Кубань-Вино».

По числу золотых медалей среди российских производителей лидируют «Массандра» и INKERMANN – по три высшие награды. При этом «Массандра» стала главным победителем в категории крепленых вин: золото получили портвейн белый «Крымский», мадера «Массандра» и портвейн красный «Ливадия». Всего предприятие завоевало семь наград: три золотые и четыре серебряные.

Весомый вклад в общий успех внесла винодельня «Кубань-Вино», удостоенная пяти медалей. Высокие оценки международного жюри вновь подтвердили конкурентоспособность вин компании и высокий уровень со-



Да, мы дружим с дистрибьюторами – виноторговые компании обычно охотно откликаются на предложения о сотрудничестве. Прекрасная иллюстрация – в феврале Инесса Новичихина провела для членов Петербургской ассоциации сомелье семинар по винам Этны, собрав сет вин из ассортимента 10 импортеров.

Встречи ПАС собирают в среднем от 15 до 40 участников. Большой вклад в общее дело вносят гостеприимные площадки, которые принимают у себя наши мероприятия, – это школы сомелье и рестораны города. Огромная благодарность им за такое неравнодушие.

– Кроме практических, проводятся ли какие-то учебные мероприятия?

– Да, в рамках ассоциации работает группа подготовки к конкурсам и аттестации, мы называем ее «training_space». Ее деятельность более конкретна – тренировка членов ПАС перед важными профессиональными испытаниями, которые проводит Российская ассоциация сомелье. В группу подготовки входят не все члены ассоциации, а только те, кто заинтересован именно в прокачке своих навыков для выступлений в конкурсах или получения аттестационных грейдов.

Членство в Петербургской ассоциации сомелье дает возможность участвовать во всех ее мероприятиях: встречах, дегустациях, мастер-классах и прочих активностях. Но только порядка 25 человек из 250, всего 10%, входит в группу training_space. Каждую весну у нас стартует новый сезон, но этот путь выбирают не все члены ПАС. И это нормально.

– Вы сказали, что примерно 10% членов ассоциации принимают участие в конкурсах. На ваш взгляд, от чего это зависит? Ведь у всех путь примерно одинаковый: влюбился в вино, закончил школу сомелье, устроился на хорошую работу на винном рынке. А потом наступает самоуспокоенность, и только 10% движимы идеей стать лучшими?

– Да, это объясняется тем, что люди идут разными путями и развиваются по-разному. Вне зависимости от специальности профессионал может расти либо как эксперт, и тут участие в конкурсах и аттестации – логично, либо развивать управленческие навыки. И то и другое хорошо.

Есть еще один момент. Конкурсы сомелье – это «институт звезд», участвовать в них и достигать определенных высот – понятный маршрут, но есть и другой «звездный путь».



Какой именно? Можно быть сомелье в классном ресторане! В Петербурге есть отличные, очень крутые сомелье, хорошо известные в нашей сфере, которые даже близко не участвуют в конкурсах. Уверена, в других регионах дела обстоят примерно так же.

– То есть это их принципиальная позиция?

– Дело скорее не в принципе, а в выборе: «Стану сомелье топового ресторана, сделаю классную карту, буду работать с крутыми гостями – обо мне и так узнают без всяких конкурсов». Поэтому не все 250 человек в ассоциации участвуют в конкурсах и, соответственно в группе подготовки. Более того, далеко не все сомелье Петербурга являются членами ПАС. Реальность такова.

– Но, с другой стороны, участие в конкурсах, победы и призовые места – это как раз дополнительная возможность, чтобы вас заметили

владельцы ресторанов и сетей, и возможность получить дальнейший карьерный рост, приглашения.

– Да, это так. Но каждый сомелье выбирает для себя свой путь развития.

– Нет ли у ПАС планов по более активному развитию региональной сети на Северо-Западе России, ведь на территории округа достаточно много крупных городов, в которых активно развивается ресторанный бизнес? Питер традиционно притягивает к себе города Северо-Западного региона: крупные Архангельск, Мурманск и так далее. Не было ли мыслей или планов попробовать привлечь их или создать свой региональный конкурс, может быть, в рамках «Балтийского кубка»?

– Если нужно ответить односложно – нет, таких планов нет. Но мне хочется ответить развернуто. Однажды мне написал сомелье из Калининграда: «Я смотрю за вами, наблюдаю, мне очень

нравится все, что вы делаете. Можно я буду членом Петербургской ассоциации?» Я ему ответила: «Конечно, да».

Однако специфика нашей работы заключается главным образом в живых встречах. Да, я веду канал в Telegram, в VK есть группа ПАС, где опубликованы некоторые видеозаписи наших встреч, но этот контент доступен всем интересующимся, членства в ассоциации для знакомства с ним не требуется. А сомелье из Калининграда так и не прилетел ни на одно наше мероприятие, и мы его потеряли.

Цели проводить региональную экспансию у нас нет, развитием регионов занимается Российская ассоциация сомелье.

– А как тогда, на ваш взгляд, быть региональным сомелье-одиночкой?

– Самоорганизовываться: находить единомышленников, быть активными, общаться с коллегами из других городов, участвовать в мероприятиях ПАС.

– Как вы оцениваете качество винного образования в России сегодня в целом и в Петербурге в частности? Появились ли за последние годы новые школы?

– Я оцениваю его высоко. Оно было сильным и до сих пор таким остается. Петербург открывает широкие возможности для получения винного образования. Если кто-то из регионов собирается в столицу за профессией сомелье, пусть выбирает Северную. У нас сегодня существует большой выбор школ сомелье, и у каждой из них свой вайб, свои акценты и ценности: не только «Энотрия» – эталон винных знаний; но и «Школа Сомелье Игоря Шарбатова и Евгения Агапова» – старейшая школа в Петербурге, миссией которой является доступное винное образование; и «ProSommelier», где особое внимание уделяют сочетанию вина и еды; и другие.

Сделаю прямой анонс – того, что еще мало кто знает. На последнем конкурсе «Балтийский кубок», в конце мая, презентовал открытие образовательного центра в Петербурге один из крупнейших дистрибьюторов вина в России – компания AST. В Москве этот проект работает с 2024 года, им управляет Анжелика Субботина. В Петербурге образовательным направлением буду заниматься я.

Уже в начале лета мы запускаем онлайн-программы, а большой профессиональный очный курс стартует осенью, в сентябре 2026 года. Мне приятно будет вам об этом рассказать.

(Продолжение на стр. 8)

НОВОСТИ

На Riesling Road в Санкт-Петербурге выступил немецкий винодел Том Бенц

12 июля в петербургском Loft Hall на Арсенальной набережной в рамках фестиваля Riesling Road прошел мастер-класс немецкого винодела Тома Бенца, владельца проекта Weingut Tom Benz, признанного открытием года по версии Vinventure. Винодел из Мозеля представил свои вина, получившие высочайшие оценки на Лондонском винном конкурсе 2025 года.

Главная звезда программы – рислинг Adventure, который поразил жюри, получив 96 баллов и титул лучшего немецкого вина 2025 года. Пино Блан также удостоился высокой оценки – 94 балла. В 2025 году авторитетный винный гид Falstaff высоко оценил деятельность винодела-дебютанта, отметив, что Том Бенц добавляет совершенно новый, индивидуальный и захватывающий аспект к стилистическому спектру Мозеля.

В программе фестиваля были представлены разнообразные немецкие и австрийские вина, а также образцы из других стран и регионов, созданные из германских и австрийских сортов. Традиционно на фестивале была представлена и российская винодельческая продукция. Мероприятие задумано как площадка для знакомства с сортами, стилями и винодельческими школами, которые формируют мировые тренды и влияют на развитие отечественного виноделия. Гости смогли попробовать новинки из портфелей виноторговых компаний и принять участие в насыщенной образовательной программе от ведущих экспертов.

Кроме выступления Тома Бенца, состоялись и другие мастер-классы. Победитель «Балтийского кубка сомелье 2022» и конкурса Wine People Trophy Russia 2021, представила лекцию «50 оттенков рислинга». Завершила программу президент Петербургской ассоциации сомелье Наталья Большакова с темой «Российский рислинг. Новое поколение. О судьбах и людях».

временного российского виноделия. Две золотые медали в категории сухих красных вин получило хозяйство «Аранчи». Еще по одной золотой медали завоевали «Винодельня Криница» и «Фанатория». Многие другие отечественные производители пополнили свои коллекции серебряными и бронзовыми наградами.

На Крым пришлось 35 наград, или 58% всех российских медалей. Их обладателями стали «Массандра», Alma Valley, INKERMANN, «Аранчи», WINEPARK, «Усадьба Перовских». Производители Кубани завоевали 22 медали, еще три награды получили вина Долины Дона.

Российские виноделы успешно выступили сразу в нескольких категориях. Тихие белые вина получили 27 наград, тихие красные – 26, игристые – 16, розовые – 5, крепленые – 8, включая три золотые медали. По числу наград в категории крепленых вин Россия превзошла Португалию, а успех отечественных игристых вин подтверждает

их конкурентоспособность в одном из самых традиционных сегментов мирового виноделия.

За 22 года своего проведения KWC стал самым влиятельным винным конкурсом в Корее. Он проводится при поддержке журнала Wine Review – единственного винного издания в стране. В 2025 году Wine Review отметил 25-летие, а в его руководстве произошли изменения: доктор Хун Чой, основатель IRE (корпоративного подразделения Wine Review и KWC), ушел на пенсию. Его место заняла госпожа Чон Ын Чой, ранее занимавшая пост вице-президента компании. В новой структуре она стала издателем и генеральным директором Wine Review и KWC в компании Wine Review Corp. Ltd.

В 2025 году Корейская ассоциация виноделия усилила систему судейства: назначила председателя и старших судей, а также уточнила требования к квалификации членов жюри. Теперь отбор проводят корейские эксперты,

прошедшие строгую сертификацию. Их оценкам доверяют местные потребители, которые уважают подход ассоциации и высокий уровень судей. Получить награду KWC – значит, что вино действительно понравилось корейцам. В конкурсе участвуют как вина, уже представленные на рынке Кореи, так и образцы зарубежных производителей, планирующих экспорт в страну.

Заявки на KWC 2026 принимались с 3 марта по 19 июня. Все желающие должны были подать заявку и отправить образцы до начала квалификационного отбора, крайний срок – 19 июня. Результаты публикуются на официальном сайте KWC, а также в августовском номере Wine Review. Участники могут проверить статус заявки и итоги на странице «Мой аккаунт».

Все вина заранее сортируются по типу, стране, региону и сорту, чтобы схожие образцы оценивались вместе. Дегустация проходит вслепую – без

указания цены и производителя. Организаторы обеспечивают правильную температуру подачи и аэрацию каждого вина.

Чтобы минимизировать разногласия между судьями, перед началом оценки каждый дегустатор пробует калибровочное вино. Если возникают споры, председатель и старшие судьи организуют обсуждение и выступают посредниками.

Оценка строится по 100-балльной системе: 50 баллов – за подачу, 6 – за цвет и внешний вид, 12 – за аромат и букет, 20 – за вкус и послевкусие, а еще 12 – за гармоничность и баланс. Trophy KWC – высшая награда в каждой категории – присуждается в шести номинациях: красное, белое, игристое, розовое, сладкое и крепленое вино. Среди вин из 10 стран, представленных в наибольшем количестве, выбирается «Лучшее вино страны» (Best of Country) – победитель определяется по наивысшему баллу. С 2025 года также вручается

награда «Лучший импортер».

Одна из главных целей KWC – привлечь внимание корейских импортеров и дистрибьюторов к винам, чье качество подтверждено на конкурсе, и в итоге обеспечить их присутствие на корейском рынке. Это напрямую отвечает интересам зарубежных производителей, которые хотят продвигать свою продукцию в Корею. Победа в KWC – важный сигнал: вино привлекательно и соответствует вкусам местных потребителей. Организаторы уверены, что конкурс поможет новым винам получить эффективную рекламу и расширить возможности для продаж. Они с нетерпением ждут новых участников и дальнейшего развития корейского винного рынка.

Подробнее с результатами Korea Wine Challenge 2026 можно ознакомиться по ссылке:

https://koreawinechallenge.com/wp-content/uploads/kboard_attachment/32/202607/6a48d8e22048f5931317.pdf

НОВОСТИ



«Кубок Экспертов» объявил о приеме образцов на конкурс
Стартовал сбор заявок на четвертый конкурс «Кубок Экспертов. Вино», который пройдет в сентябре 2026 года. Организаторы рассчитывают на рост числа участников: в прошлом году судьи оценили более 200 образцов от 36 компаний.

Прием образцов продлится до 4 сентября 2026 года, а церемония награждения состоится 23 сентября в рамках Форума «РОСАЛКОББРЕНД» в отеле «Метрополь». К работе в жюри привлекаются члены международных дегустационных конкурсов, винные критики, ритейлеры, технологи предприятий, эксперты алкогольного рынка, а также народные дегустаторы.

Автор проекта, судья международных и российских конкурсов Юрий Юдич рассказал, что идея проведения «сортовых Кубков» получила поддержку со стороны виноделов, и в конкурсе охотно участвуют как крупные предприятия, так и частные виноделы.

Основные номинации конкурса: Шардоне без выдержки, Шардоне выдержанное, Каберне Совиньон без выдержки, Каберне Совиньон выдержанное, Саперави без выдержки, Саперави выдержанное, Автохтон белый, Автохтон красный, Наследие (вино из сортов советской селекции). При этом на конкурс можно представлять любые моносортовые вина и ассамбляжи как российского, так и зарубежного происхождения. В прошлом году в финальную серию дегустаций попало 196 образцов от ведущих производителей России, по итогам которых было присуждено 11 высших наград – Гран-при.

Дедлайн по подаче образцов – до 4 сентября 2026 года. Подробнее об условиях конкурса: <https://alcoexpert.ru/itnews/51213-kubok-jekspertov-2024.html>

НАТАЛЬЯ БОЛЬШАКОВА: «СОМЕЛЬЕ – ЭТО ОЧЕНЬ ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ ПРОФЕССИЯ»

(Продолжение. Начало на стр. 6 – 7)

– За 25 лет проведения конкурсов Российской ассоциации сомелье более половины из них выиграли представители ПАС. Однако в последнее время наметилась другая тенденция: петербуржцы все реже побеждают в финале Российского конкурса сомелье, уступая москвичам или представителям других регионов. С чем, на ваш взгляд, связана эта тенденция?

– Вопрос сформулирован так, будто показателем успешного выступления петербургских участников было бы 100% побед за всю историю конкурса. К счастью, в Москве, Санкт-Петербурге, Краснодаре, Туле и других городах есть много классных сомелье.

Не могу не отметить, что из 10 полуфиналистов РКС 2026 (Российского конкурса сомелье) – половина петербуржцев. Это разве не впечатляет? В этом году мы видели в финале Веронику Смирнову. И это достижение не нужно обесценивать. Да, последний раз победу мы отмечали в Петербурге в 2022 году, когда Кубок на Неву привезла Марина Тонкова. После этого чемпионами становились очень достойные сомелье, которые много лет к этому шли.

В Петербурге крепкая школа, сильный лагерь подготовки, наши ребята достигают высоких результатов, и они обязательно победят. Но Россия – больше, чем Петербург, а Кубок один.

– Видите ли вы в команде Петербургской ассоциации сомелье будущих звезд масштаба Александра Расадкина, Евгения Шамова и других?

– Вся команда Петербурга, которая приехала на конкурс в Москву в этом году, и тем более те, кто прошел в полуфинал, – это потенциальные победители будущих российских конкурсов. Среди них нет ни одного случайного человека. Это максимально подготовленные участники, которые идут вперед, растут и своего добьются.



– Назовите несколько фамилий, на кого вы возлагаете наибольшие надежды?

– Вероника Смирнова, Леонид Кирсанов, Регина Халикова, Инесса Новичихина, Сергей Лукинов – как минимум эта пятерка уже на виду. Хотя в группе подготовки есть и другие ребята, в которых я вижу звездную искру.

– Петербургская школа по-прежнему развивается и является одной из сильнейших в стране. В Петербурге, насколько я помню, не меньше 6-7 школ. Сколько сомелье в год они суммарно выпускают? И как обстоят дела с их востребованностью на рынке?

– К сожалению, у меня нет точной статистики, но есть примерное понимание ситуации. Во-первых, добрая половина выпускников школ не собирается ста-

новиться сомелье – это будущие (или действующие) сотрудники винотек и виноторговых компаний. Кроме того, есть еще люди, которые учатся просто для себя, для расширения кругозора и развития вкуса – не профессионалы.

Но если вернуться к вопросу о сомелье – для них на рынке сегодня складывается достаточно непростая ситуация. Проблема не в том, что сомелье слишком много или слишком мало. Проблема в том, что отрасль в целом переживает непростые времена: вы наверняка сами наблюдаете, как закрываются места, куда мы еще вчера любили приходить. Это общий кризис, многие люди затягивают пояса. Вкусно поесть и попить – не первая потребность, это более высокая ступень пирамиды Маслоу. И даже те рестора-

ны, которые открыты и у которых есть гости, готовые платить, к сожалению, не всегда могут держать в штате сомелье с высокой зарплатой.

– В классической подготовке сомелье долгое время акцент делался на знакомство с зарубежными винами. Как сегодня изменилось отношение профессионального сообщества к российским винам? Можно ли говорить о смене тренда и признании отечественных вин наравне с мировыми образцами?

– Да, долгое время отношение к российскому вину не только среди сомелье, а в обществе в целом, было довольно настороженным. Я бы даже сказала, что вопрос: «А что, в России делают приличное вино?» – до сих пор можно услышать.

КАЗАХСТАН ТРЕТИЙ РАЗ ПРИНЯЛ VINITALY KAZAKHSTAN ROADSHOW

29 июня 2026 года в Алматы состоялся Vinitaly Kazakhstan Roadshow 2026 – уже третье по счету мероприятие Vinitaly в Казахстане. В этом году Roadshow объединил около 500 представителей винной отрасли, 68 итальянских виноделов и 288 вин.

Мероприятие было организовано Veronafiere / Vinitaly совместно с ИТА – Итальянским торговым агентством (Italian Trade Agency) и включало профессиональную дегустацию Walk Around Tasting, а также серию специализированных мастер-классов для представителей отрасли. Возвращение Vinitaly в Центральную Азию подтверждает долгосрочную стратегию по развитию присутствия итальянского вина в регионе и укреплению позиций Италии на одном из наиболее перспективных рынков.



Благодаря сотрудничеству с офисом ИТА – Алматы в мероприятии принял участие 21 международный делегат, включая байеров и представителей отрасли из Узбекистана, Кыргызстана, а также различных городов Казахстана, включая Астану и Усть-Ка-

меногорск. Кроме того, в Алматы приехали 17 сомелье из Кыргызстана, оплатившие участие самостоятельно. Это стало свидетельством растущего интереса к образовательным программам Vinitaly и профессиональному изучению итальянско-

го вина. В рамках Vinitaly Kazakhstan Roadshow 2026 состоялись три мастер-класса: Tenuta Le Forconate: The New Voice of Borderland Tuscany, организованный Italian Wine Brands; The Art of Appassimento: A Journey through Amarone, подготовлен-

ный Консорциумом по защите вин Valpolicella; Vinitaly International Academy Advanced Tasting Sessions – профессиональная углубленная дегустационная сессия Vinitaly International Academy, которую в формате прямой трансляции провела Sarah Heller MW.

Накануне Vinitaly Kazakhstan Roadshow 2026 в ресторане YURTA состоялся приветственный аперитив, объединивший представителей итальянских винодельческих компаний, международных делегатов и официальных гостей. В мероприятии приняли участие Stevie Kim, Managing Partner Vinitaly; Filippo Covino, директор ИТА – Алматы; Aniello Petito, заместитель главы дипломатической миссии Посольства Италии в Астане; делегаты из Узбекистана, Кыргызстана и различных регионов Казахстана. Неформальная встреча, по мнению организаторов, стала площадкой для

Ситуация меняется, но очень медленно, и почему-то российские виноделы склонны обвинять в неспешности перемен сомелье, мол, не хотят они ставить в карту российские вина. Не поймите неправильно, я виноделов понимаю и вообще на их стороне. Но сомелье – это не пафосные злодеи, которые сидят в роскошных замках, не желая ничего знать про российское вино. Сомелье работают с гостями, и их задача – заработать деньги для своего ресторана. Если гость приходит и говорит, что он будет пить «Просекко» или «Пино Гриджо», сомелье продаст ему то, что гость хочет. Не потому, что сомелье не заинтересован или не осведомлен о российском вине, а потому, что ему нужно получать зарплату.

Да, ситуация меняется. Работа идет со всех сторон: государство поддерживает развитие российского виноделия (льготы, компенсации, специальные программы), общество проявляет интерес. Вода камень точит, тектонические плиты движутся со скоростью несколько сантиметров в год – изменения заметны не сразу.

– Соответственно, отношение сомелье к российским винам тоже меняется?

– Отношение сомелье и других профессионалов тоже меняется: они приходят на встречи с российскими виноделами, которые мы регулярно проводим, интересуется курсами, посвященными российским винам, некоторые сами становятся виноделами. Тут я не могу не вспомнить Женю Шамова, которого сменила на посту президента ПАС: успешный сомелье, уехавший в Крым делать свое вино. Обязательно посмотрите в VK четыре серии документального фильма «Чувство вина», в котором Женя вместе с Антонио Фреза, шефом очень известной в Петербурге ресторанной сети, путешествуют по российским винодельням.

Моя история – тоже отличный пример: в винотеке, где я работала управляющей, в 2010 году не было не то что стеллажи или полки – ни одной бутылки российского вина. А сегодня на моем счету – 13 выпусков Курса по российскому вину, который мы провели с Вероникой Смирновой; победа в Конкурсе экспертов, участие в оценочных дегустациях Гиды Роскачества и Top-100 российских вин от SimpleWineNews. Прошло всего 15 лет – и я другой человек.

Ситуация меняется в лучшую сторону для российского виноделия на наших глазах, и это невозможно не заметить.



Возможно, это происходит не теми темпами, которых хотелось бы российским производителям, но изменения к лучшему уже заметны.

– Как вы относитесь к решению об обязательном включении в винную карту 20% российских вин?

– Я уверена, что пряник работает лучше кнута. А еще, на мой взгляд, эволюционные изменения гораздо устойчивее революционных. Поэтому, если честно, я немного грущу. Не потому, что доля российских вин растет, а потому, что безумные цены на хорошее европейское вино, которые мы сейчас наблюдаем, хоть и призваны поддержать развитие российского виноделия, в то же время – очень сильно тормозят развитие вкуса у аудитории. Здорово, когда есть выбор и когда человек в выборе свободен.

Боюсь, что люди, у которых нет денег на нормальное вино (и которые по какой-то причине не заинтересовались российским вином), пойдут и выпьют пива – или вообще перестанут пить напитки, которые дарят столько позитива. К сожалению, очень велика

вероятность того, что человек будет делать другой выбор, когда вино стоит так дорого.

– Не приведет ли это к деформации винной культуры и как, на ваш взгляд, она будет развиваться в ближайшие годы в России?

– Конечно, мне очень хочется, чтобы винная культура развивалась, чтобы как можно больше новых людей интересовались этой темой, чтобы выбор алкогольного напитка был в пользу вина. Чтобы на каждом российском столе – и в праздники, и в будние ужины – стояла бутылка хорошего вина, а не какой-то другой напиток. Однако мой позитивный взгляд на будущее основывается только на том, что я не представляю другого и не хочу представлять. Я просто хочу верить, что все будет хорошо. Что вино по-прежнему будет украшать нашу жизнь, делать нас счастливее, быть важной гастрономической составляющей.

– Давайте тогда поговорим о перспективах развития профессии сомелье. Я не случайно спросил про развитие винной культуры:

ведь сомелье – это профессионалы, которые, по сути, являются проповедниками винной религии. Как вы охарактеризуете представителей этой профессии в целом? Как будет развиваться эта профессия с учетом того, что многие прогнозируют появление электронных сомелье, которые могут вытеснить человека с рынка?

– Я думаю, что сомелье – это очень человеческая профессия. Среди важных навыков – не только знание продукта (хотя это, без сомнения, очень важно), но и умение работать с людьми. Общение с сомелье составляет очень важную долю впечатлений. Можно провести параллели с массажем. Допустим, вы использовали для этой процедуры электронный массажер или специализированное массажное кресло – в целом они работают. Но когда вы приходите на массаж к человеку, вы получаете тепло человеческих рук, эмоцию, энергию, опыт общения. Этот пример для того, чтобы подчеркнуть человечность профессии. Мне кажется, что с приходом технологий люди все больше будут ценить человеческое общение, коммуникацию, взаимодействие. Представьте, вы приходите в ресторан и вас обслуживает робот – как вам?

Без сомнения, ландшафт профессии изменится: не каждому ресторану нужен сомелье, но для «высокой» истории он необходим.

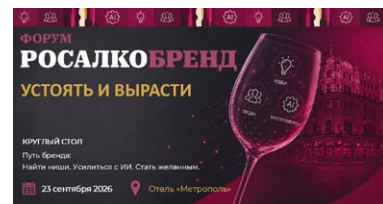
– В Москве в течение года проводится не один десяток фестивалей. Почему Петербург не столь активен в организации подобных мероприятий?

– Почему вас это удивляет? Москва большая, в Москве есть деньги. Где деньги – там и фестивали. Если мероприятия организуются на частные средства, их цель, прежде всего, заработать: продать места участникам, билеты – гостям. И проводятся они там, где во всей этой затее есть коммерческий смысл.

– И последний, традиционный вопрос: какими вы видите перспективы Петербургской ассоциации сомелье в ближайшие пять лет?

– Петербургская школа сомелье была сильной, является сильной и будет еще сильнее. Этому способствуют и история развития профессии в нашем городе, и люди, имена которых мы сегодня называли, и работа нашей ассоциации. Я уверена, скоро петербургский сомелье вновь станет победителем Российского конкурса. И это случится очень скоро!

НОВОСТИ



Форум «РОСАЛКОБРЕНД 2026» пройдет под девизом «Устоять и вырасти»

23 сентября 2026 года в московском отеле «Метрополь» пройдет форум российских алкогольных брендов «РОСАЛКОБРЕНД 2026». Его главный девиз – «Устоять и вырасти». Мероприятие объединит круглый стол и салон российских алкогольных брендов, а также церемонию награждения победителей дегустационного конкурса «Кубок Экспертов 2026».

Российский алкогольный рынок переживает непростой период. Снижается спрос в ряде категорий, растут издержки, покупатель становится осторожнее, а конкуренция за место на полке и внимание потребителя усиливается. При этом рынок продолжает развиваться: появляются новые категории, форматы и сценарии потребления, меняются требования торговли, способы коммуникации с покупателем и инструменты продвижения. В этой ситуации перед владельцами брендов и производителями стоят две связанные задачи: сохранить свои позиции и найти возможности для дальнейшего роста. На круглом столе участники обсудят, как алкогольному бренду действовать в новых условиях. Тема дискуссии – «Путь бренда: найти ниши, усилиться с ИИ, стать желанным». В разговоре примут участие производители, владельцы брендов, представители торговли и дистрибуции, специалисты по маркетингу, аналитике, искусственному интеллекту и работе с потребителем.

В рамках форума также состоится церемония награждения победителей «Кубка Экспертов 2026». Это самостоятельный российский дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков. Его победители определяются по итогам профессиональных дегустаций, а награды будут вручены 23 сентября на площадке «РОСАЛКОБРЕНД».

установления новых деловых контактов и обмена опытом еще до начала основной программы Vinitaly Kazakhstan Roadshow 2026.

Одним из ключевых событий Vinitaly Kazakhstan Roadshow 2026 стал второй Italian Sommelier Challenge, организованный совместно с Central Asian Wine University (CAWU) и IWINE School. Победителем конкурса стал Леонид Кирсанов, Head Sommelier ресторана La Vue (Санкт-Петербург, Россия). В качестве главного приза он получил стипендию на участие во флагманской образовательной программе Vinitaly International Academy Flagship Edition 2027, которая пройдет в Вероне.

Директор офиса ITA – Итальянского торгового агентства в Алматы – Филиппо Ковино отметил, что ITA оказало поддержку Veronafiere и более 60 итальянским компаниям – участникам Vinitaly Kazakhstan Roadshow в Алматы. Мероприятие, по его словам, в очередной раз подтвердило успеш-

ное развитие итальянского вина на рынке Центральной Азии. Он добавил, что впервые удалось организовать стратегическую миссию с участием 21 международного делегата и байера из различных регионов Казахстана, а также из Узбекистана и Кыргызстана. В2В-встречи, состоявшиеся 29 июня, способствовали развитию новых деловых связей на рынке, который импортирует около 80% потребляемого вина общей стоимостью порядка 47 млн долларов США. Текущие показатели, подчеркнул он, отражают положительную динамику итальянского винного экспорта и свидетельствуют о дальнейшем укреплении позиций итальянского вина во всем регионе.

Победительницей первого в истории Казахстана конкурса Italian Sommelier Challenge, который прошел в Алматы 7 июля 2025 года, стала Валентина Киричкова, которая получила стипендию на участие в престижной программе Vinitaly International

Academy в Вероне, проходившей 15–19 апреля 2026 года в рамках 58-й выставки Vinitaly. Остальные финалисты также получили ценные призы от партнеров: IWINE, CAWU, авиакомпании Lufthansa и международной ресторанной премии WhereToEat Kazakhstan.

Проведение Vinitaly Kazakhstan Roadshow 2026 стало возможным благодаря поддержке партнеров. Образовательные партнеры: IWINE School, Central Asian Wine University (CAWU). Официальный логистический партнер: ITC Group. Технические партнеры: Caravan Beverage Group (Acqua Panna и S.Pellegrino), Accio Store Home Coffee Boutique, Dalany Altyny, New Bisquit, Beta Tea, HAND'S Cheese Factory – Teplica Restaurant. Медиапартнеры: Italian Wine Podcast, 98 Mag, BES.media, Soyuzrestoratorov, The Publiqué, Clubrestorateurs CRRK, Business Mir KZ, Mustafinmag, Kazakhstan Sommelier Association, Wine Weekly и Provina.

Vinitaly – крупнейшая международная выставка итальянского вина и один из ведущих мировых форумов винной индустрии. 58-я выставка Vinitaly собрала более 4 тыс. компаний-экспонентов и 90 тыс. посетителей из 135 стран мира, вновь подтвердив статус одной из ведущих международных площадок для развития винного бизнеса. Благодаря сотрудничеству с ITA – Italian Trade Agency выставку посетили более 1 тыс. ключевых международных байеров из свыше 70 стран, что еще раз подчеркнуло стратегическую роль Vinitaly в продвижении итальянского вина на мировых рынках. Следующая, 59-я выставка Vinitaly пройдет в Вероне 11–14 апреля 2027 года и продолжит развитие международной экосистемы проекта через инициативы в области бизнеса, образования, инноваций и технологий, включая специализированную выставку Enolitech, посвященную технологиям для виноградарства, оливководства и производства напитков.

НОВОСТИ

**В Новосибирске
расскажут о путях
выхода на рынок
Сибири и Дальнего
Востока**

С 1 по 3 декабря 2026 года в Новосибирском Экспоцентре пройдет международная выставка «Сибирская продовольственная неделя», которая рассматривается экспертами как ключевая площадка для выхода на быстрорастущие рынки Сибири и Дальнего Востока.

Эти регионы объединяют около 27 млн потребителей, более 150 торговых сетей различных форматов и свыше 18 тыс. сетевых магазинов, а темпы роста розничной торговли в ряде субъектов превышают среднероссийские показатели. В 2024 году сумма контрактов, заключенных участниками выставки с представителями торговых сетей только за один день работы, превысила 23 млрд рублей, а в 2026 году организаторы ожидают более 8 тыс. профессиональных посетителей из Сибирского и Дальневосточного федеральных округов.

Многие производители по-прежнему воспринимают Сибирь как удаленный и сложный для освоения рынок, однако экономические показатели региона свидетельствуют об обратном. Несмотря на традиционную концентрацию маркетинговых и выставочных бюджетов в Москве, рынок Сибири и Дальнего Востока демонстрирует устойчивый рост и открывает новые возможности для производителей продуктов питания, напитков, ингредиентов, упаковки и оборудования. Особый интерес для поставщиков представляет высокая концентрация локальных закупщиков: около 80% посетителей «Сибирской продовольственной недели» не посещают отраслевые выставки в других регионах страны. Многие закупщики, представители регионального ритейла, дистрибьюторы и руководители торговых компаний принимают решения о сотрудничестве непосредственно на территории Сибири.

**ФЕСТИВАЛЬ «ВИНОГРАД»
ВПЕРВЫЕ ПРОВЕДУТ В ЯРОСЛАВЛЕ**

С 10 по 13 сентября в Ярославле на Стелке – у места слияния Волги и Которосли – впервые будет проходить фестиваль «Виноград». Детали предстоящего события и его значение для города и бизнеса обсудили 29 июля участники бизнес-завтрака «Новая деловая среда Ярославля и экономические перспективы для индустрии гостеприимства».

На четыре дня Стелка в Ярославле превратится в фестивальный город с несколькими тематическими пространствами. На ярмарке российского виноделия соберутся производители из Крыма, Кубани, Кавказа и Дона – в общей сложности более 40 брендов. Среди них «Новый Свет», «Инкерман», «Кубань-Вино», «Массандра», «Абрау-Дюрсо», «Ведерников», «Табия», проект «Винная деревня», «Коктебель», «Собер баш», «Ува Валлис», Winemafia, «Литавшук», «Дорохов», «Щербина» и другие. В гастрономических шатрах можно будет познакомиться с волжскими кулинарными традициями, продукцией местных сыроваров, фермерских хозяйств и локальных гастропроектов.

Генеральный продюсер фестиваля «Виноград» Оксана Альбина отметила, что проект давно перерос формат локального праздника и превратился в системную платформу, которая показывает, как событие может работать на экономику города, привлекая туристов, поддерживая рестораны, отели и локальных производителей, а также давая импульс малому и среднему бизнесу. По ее словам, для организаторов ценно, что фестиваль поддерживают надежные партнеры, разделяющие этот подход и вкладывающиеся в развитие регионов.

Научно-просветительскую часть представит постоянный лекторий фестиваля «Винология». Ученые НИЦ «Курчатовский институт» и отраслевые эксперты объяснят, как генетика, микроорганизмы и особенности почвы влияют на виноград, вкус и аромат вина. Программу дополняют мастер-классы и дегустации, которые



помогут познакомиться с темой на практике.

Эногастрономическая и научная программы станут лишь одними из направлений фестиваля. В спортивной зоне пройдут занятия йогой и зумбой, звуковые медитации и другие активности. На главной сцене будут проходить концерты, а театральная площадка объединит постановки уличных театров и тренинги по актерскому и ораторскому мастерству. Отдельное пространство отведут под диджейские сет и танцевальную программу.

Для семей с детьми будет работать семейная зона от инициатора фестиваля НИЦ «Курчатовский институт» и Политехнического музея. Под присмотром кураторов юные гости смогут побыть в роли ученых, поставить опыты по биологии, химии и физике и разобраться, как знакомые научные законы работают на практике.

Региональные рестораны, фермеры и бренды смогут войти в программу крупнейшего федерального эногастрономического фестиваля «Виноград», который впервые пройдет в Ярославле. На бизнес-завтраке, посвященном грядущему событию, встретились представители региональной власти, ресторанной отрасли, партнеры и ор-

ганизаторы фестиваля. От правительства области в обсуждении участвовали министр экономического развития Роман Шувалов и заместитель министра культуры и туризма Ярославской области Дмитрий Добрынин. Со стороны партнеров и организаторов присоединились управляющий Ярославским филиалом ПАО «Банк ПСБ» Алексей Богачев, президент HURMA Group и соавтор проекта Винный город «Белый мыс» Дмитрий Левицкий, генеральный продюсер фестиваля «Виноград» Оксана Альбина. Модератором пресс-завтрака выступил Антон Обрезчиков, редактор «Коммерсантъ. Выбор семьи» – специализированного издания о вине федерального издательского дома.

Участие локальных гастропроектов, фермеров и производителей стало одной из центральных тем бизнес-завтрака, поскольку фестиваль как масштабное для города событие создает дополнительный спрос на индустрию гостеприимства. Министр экономического развития Ярославской области Роман Шувалов подчеркнул, что развитие событийного туризма – один из приоритетов экономической политики региона. На примере других территорий фестиваль «Виноград»

уже зарекомендовал себя как проект, который не просто собирает гостей, а дает долгосрочный эффект: новые туристические маршруты, интерес к локальной культуре и продуктам, загрузку отелей и ресторанов. Шувалов выразил уверенность, что партнерство с организаторами фестиваля станет реальным вкладом в экономику области, а сам фестиваль – новой точкой притяжения для жителей и гостей города.

Команда Винного города «Белый мыс» усилила работу с ресторанными концепциями и интеграцией локального бизнеса в «Виноград», чтобы гости приходили не просто за вкусной едой, но и за цельным впечатлением: атмосферой, сервисом, локальной идентичностью и продуманными сочетаниями с российскими винами. Президент HURMA Group и соавтор проекта «Белый мыс» Дмитрий Левицкий пояснил, что команда стремится создавать пространство для культуры вкуса в самом широком смысле. Ему важно, чтобы фестиваль приходил в города, где эта культура только формируется, поскольку она не появляется сама по себе и ее невозможно передать через инструкцию или презентацию. Культура начинается с разговора, впечатления и атмосферы, именно поэтому организаторы объединили усилия.

«Виноград» – крупнейший эногастрономический фестиваль России, объединяющий гастрономию, культуру, российское виноделие, музыку, образование и семейный досуг. В 2025 году фестиваль прошел в пяти городах и собрал более 700 тысяч посетителей, а в 2024 году получил Гран-при Russian Event Awards. В июне 2026 года фестиваль в Великом Новгороде посетили более 270 тысяч человек за девять дней, что стало рекордом «Винограда». Генеральный партнер фестиваля – ПАО «Банк ПСБ», стратегический научный партнер и инициатор – НИЦ «Курчатовский институт», стратегические партнеры – Винный город «Белый мыс» и Ассоциация виноградарей и виноделов России. Операторы проведения фестиваля – ООО «Винология» и Hurma Group of Companies.

В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ЧЕМПИОНОВ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ

2 августа Москве, в гастроквартале «Депо. Три вокзала», состоялся Всероссийский финал чемпионата мира среди барменов World Cocktail Championship (WCC) 2026. Это уже 29-й финал подряд, начиная с первого официального соревнования в 1998 году.

На площадку съехались лучшие бармены из разных регионов страны, чтобы продемонстрировать свои навыки и мастерство. В финале приняли участие 24 конкурсанты из 13 городов – 10 в категории «Flair Bartending» и 14 в категории «Best Profi». Все они показали достойные выступления и не оставили зрителей равнодушными. Впервые в программе финала была представлена новая номинация «Mixology & Bar Style», которой в ближайшие годы предстоит дальнейшее развитие. Также участники классических категорий проходили модули по кофе, английскому языку и теории. В номинации «Mixology & Bar Style»



конкурсанты готовили два авторских коктейля – один алкогольный и один милкшейк, демонстрируя трюки, фишки и связки, сочетая скорость, красоту и точность классического стиля исполнения. В категории «Flair Bartending» выступили 10 участников из Твери, Нижнего Новгорода, Москвы, Воронежа, Барнаула и Астрахани. Участники категории «Best Profi» также прошли номинацию «Кофе» с использованием кофе от компании-

партнера Industry Coffee. После выступления во всех номинациях по сумме баллов были определены по три лучших участника Гранд-финала в каждой из двух основных категорий. Компетентное жюри подвело итоги и назвало победителей и призеров. В категории «Best Profi» чемпионом России среди барменов WCC 2026 стал Александр Родоман из Москвы. Он получил памятный кубок, подарки от партнеров и право представлять Россию

на мировом финале, который пройдет с 19 по 24 октября в Макао. Кроме того, Александр Родоман получил специальный приз за второе место за лучший коктейль на основе фэнэцзю. Второе место занял Виктор Зинюшкин из Тамбова, третье – Егор Мышкин из Санкт-Петербурга, который также получил специальный приз за лучший коктейль на основе фэнэцзю.

В категории «Flair Bartending» победителем стал Николай Журавлев из Москвы. Он удостоен звания чемпиона России в этой категории, памятного кубка, подарков от партнеров и также поедет на мировой финал в Макао. Серебряным призером стал Андрей Филяков из Астрахани, бронзу завоевал Макс Брадарский из Москвы. Все участники получили сертификаты и призы от партнеров чемпионата. На сцене также состоялось награждение лучшего представителя Барменской Ассоциации России 2026 года. Им стал Александр Поздняков из Липецка, который отправится в Макао в

составе делегации ассоциации на мировой финал WCC 2026. Переходящий кубок лучшего представителя ему торжественно вручил Руслан Панов из Смоленска, лучший представитель 2025 года. Кроме того, прошел финальный розыгрыш путевки в Макао от торговой марки Barline – победителем стал Никита Тихонов из Москвы. Организаторы пригласили гостей посетить мастер-классы от Barline, чтобы в следующем году попытать удачи. В состав дегустационного жюри алкогольных коктейлей вошли Рустам Устинов, менеджер по развитию канала HoReCa Москвы и Московской области компании «Сады Придонья», Дмитрий Ханнанов из Уфы, Владислав Клевещ из Екатеринбурга, Ашот Акопян из Великого Новгорода, Даниил Люблинский из Самары, а также представитель ассоциации Михаил Николаев из Владимира. Дегустационное жюри милкшейков составили Владимир Кочерев из Озерска, Татьяна Серебрякова из Вологды и Денис Батаров из Рязани.