

# WINE

## Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 11 (28)  
ДЕКАБРЬ 2018

### НОВОСТИ



#### В России выросли объемы продажи игристых вин

В преддверии Нового года в нашей стране традиционно вырос объем реализации шампанского и игристого. По этому показателю россияне не отстают от немецких и испанских покупателей. В рождественские и новогодние праздники там тоже больше всего растут продажи именно игристых вин.

Такие данные получили эксперты исследовательских компаний GfK и Euromonitor. Они также выяснили, что к празднику наши соотечественники готовы купить и дорогой крепкий алкоголь, а испанцы не скупятся на приобретение вина.

О росте реализации говорит министр сельского хозяйства РФ Дмитрий Патрушев. Он сообщил, что в 2018 году продажи игристых вин в России выросли на 0,5%. По его словам, виноделие сегодня превратилось в «модную отрасль», а российское вино, в том числе и игристое, становится конкурентоспособным на международном рынке. «Его активно покупают зарубежные страны – пока в основном из СНГ, но тем не менее. Оно участвует в разных конкурсах и занимает очень достойные места», – подчеркнул министр.

Недавно 4 производителя из Краснодарского края и Ростовской области – «Гранд вино», «Лефкадия», «Саук-Дере» и «Вилла Виктория» – провели в Брюсселе презентацию своей продукции и заключили соглашения об эксклюзивных поставках на рынок Бенилюкса с бельгийской компанией Start2taste. Компания-импортер уже закупила около 9 тыс. бутылок, 32 наименований белых, красных и игристых кубанских вин. Ценовой диапазон вин составил от 250 до 9 тыс. руб.

Некоторые эксперты считают, что с европейскими брендами российская продукция конкурировать не сможет. Однако глава Start2taste Димитри Бонте утверждает, что игристое вино из России может соперничать с известными европейскими сортами. Он также сообщил об уже полученных его компанией заказах от ресторанов со звездами гюда Michelin.

## ХАВЬЕР ПАЖЕС: «КАВА ДОЛЖНА БЫТЬ В АВАНГАРДЕ МИРОВОЙ МОДЫ НА ИГРИСТЫЕ ВИНА!»

Испанские игристые вина Cava стремительно набирают популярность по всему миру, на равных конкурируя с итальянским просекко и шампанским. Несмотря на кризисные явления в экономике, они завоевывают все большее количество поклонников и в России. В преддверии Нового года, когда интерес к игристым винам по традиции многократно увеличивается, газете Wine Weekly удалось пообщаться с новым президентом Совета по регулированию DO Cava Хавьером Пажесом (Javier Pagés).

– Добрый день, господин Пажес! Прежде всего, позвольте поздравить Вас с новой должностью. За почти 4 месяца, которые Вы возглавляете DO, Вы уже наверняка хорошо изучили ситуацию внутри консорциума. Планируете ли Вы что-то менять в работе DO? Если да – то каких изменений можно ожидать в ближайшее время?

– Главная задача для меня – это продвижение премиальных категорий кавы. Усилия должны быть направлены как на продвижение среди потребителей и профессионалов виноторговли, так и непосредственно на виноградарей и производителей, ведь производство премиальной кавы по-прежнему очень невелико.

(Продолжение на стр. 2.)



### АССОЦИАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН ПОДДЕРЖИТ VI ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ



Ассоциация производителей игристых вин вновь стала Организационным партнером VI Черноморского Форума Виноделия (ЧФВ), который состоится в Сочи 5-7 июля 2019 года.

Директор Ассоциации Алан Соколов принимает личное участие в Форумах, начиная с I ЧФВ 2014 года, проходившего в Республике Молдова, в столице Гагаузии – городе Комрат. Ассоциация производителей игристых вин является многолетним партнером Черноморского Форума Виноделия (ЧФВ).

В рамках VI ЧФВ планируется проведение общего собрания Ассоциации производителей игристых вин. В этом мероприятии принимают участие собственники и руководители крупнейших производителей шампанских и игристых вин России и Республики Беларусь.

Интервью с директором Ассоциации Аланом Соколовым читайте на стр. 4–5. Международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья «Вина Черного моря 2019», проходящий на полях Форума по стандартам OIV, предусматривает две номинации для игристых вин: «Игристые вина, классический метод производства» и «Игристые вина, резервуарный метод производства».

Конкурс «Вина Черного моря 2018», прошедший в Варне в июне этого года, завершился триумфом российских производителей игристых вин. В острой конкуренции с коллегами из 13 стран россияне завоевали следующие награды:

В категории «Игристые вина, классический метод производства» Лучшим в категории (вместе с хорватским Griffin Brut) признано шампан-

ское «Новый Свет Пино Гри Милли-зим 2013».

В категории «Игристые вина, резервуарный метод производства» **ЗОЛОТО:**

«Кокур Брют 2017»  
Дом Захарьиных  
«Балаклава Брют Розе Резерв»  
Золотая Балка  
«Кубань. Новороссийск полусухое розовое Мысхако 2017»  
Мысхако

**СЕРЕБРО:**  
«Балаклава Брют Резерв»  
Золотая Балка  
«Кубань. Новороссийск брют белое Мысхако 2017»  
Мысхако

Регистрация для участия в VI ЧФВ и конкурсе «Вина Черного моря 2019» открыта на сайте ЧФВ:  
[WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)

### СОБЫТИЯ

#### В Москве пройдет I Салон Молдавских Вин

9 февраля 2019 года в Москве, впервые в нашей стране, состоится Салон молдавских вин, организованный Черноморским Форумом Виноделия.

Салон проводится с целью популяризации винодельческой продукции нового поколения молдавских виноделов. В рамках этого мероприятия также пройдут круглый стол, посвященный сотрудничеству Российской Федерации и Республики Молдова в винодельческом секторе, и выставка-дегустация продукции молдавских винодельческих компаний, открытая для профессионалов рынка и широкой публики.

В ходе Салона пройдут презентация компаний и новых винодельческих брендов, в том числе ведущими европейскими и молдавскими винными экспертами будут представлены вина из автохтонных сортов. Ожидается личное участие ряда собственников, топ-менеджеров и известных виноделов из молдавских компаний.

Состоится и неформальный дегустационный конкурс «Выбор покупателя», в котором оценивать вина будут посетители Салона. Российский потребитель, страдающий из-за роста курса евро и доллара, должен оценить соотношение цены и качества молдавских брендов, которые по определению не могут быть слишком дорогими. Ведь мы говорим о продукции, произведенной в основном на новом оборудовании из винограда, выращенного под более тщательным контролем (большая часть представленного вина будет с ЗГУ), но из страны с самыми низкими зарплатами в Европе! Черноморский Форум Виноделия за все пять лет своей работы (I ЧФВ прошел в июле 2014 года именно в Республике Молдова – в братской Гагаузии) поддерживал своих молдавских коллег в их стремлении продвигать качественные сухие вина. Эксперты ЧФВ побывали на многих молдавских предприятиях и высоко оценивают работу коллег за последние годы. **О перспективах вин Молдовы на российском рынке можно прочитать на стр. 3.**

Регистрация участников на I Салон Молдавских Вин открыта. Контактная информация для экспонентов салона: e-mail: [forum@blackseawine.ru](mailto:forum@blackseawine.ru), телефон: +7-495-9682651.

Более подробная информация о Салоне на сайте ЧФВ:  
[WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)

## НОВОСТИ

7 важнейших дат  
в истории кавы

**О** важнейших вехах в истории DO Cava рассказывает энолог, директор Школы вина Pro Sommelier, председатель Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга» Татьяна Шарапова.

• **1872 год** – 7 друзей и единомышленников начали сообща работать над внедрением на винодельнях Пenedеса технологии производства игристых вин «шампенуаз». Свой союз они назвали «7 мудрецов Греции» (Siete Sabios de Grecia), намекая на 7 античных философов, чьи изречения в то время обязан был знать каждый школьник. Имена этих героев: Marc Mir, Rafael Mir, Joan Casanovas, Modest Casanovas, Pere Rovira, Pere Raventós и Josep Raventos de Codorníu.

• **1879 год** – трудами «7 мудрецов» были произведены первые 72 ящика игристого вина, проданного в Барселоне под наименованием «CHAMPAN DE CAVA» («шампанское из погреба»).

• **1887 год** – филлоксеры уничтожила 90% виноградников Пenedеса, но сложная работа виноделов и виноградарей под руководством «7 мудрецов» позволила пересадить все виноградники на нечувствительные к филлоксере американские подвои в рекордно короткие сроки.

• **1966 год** – вместо наименования «CHAMPAN DE CAVA» Министерство сельского хозяйства Испании вводит новое название для игристых вин, сделанных традиционным (бутылочным) методом – «CAVA».

• **1986–1989 гг.** – демаркация виноградников, производящих каву, и признание Евросоюзом наименования «Cava» контролируемым по происхождению (закрепленным за определенной территорией).

• **1991 год** – Министерством сельского хозяйства приняты единые стандарты качества для всей испанской кавы.

• **2017 год** – официально оглашен список 12 выдающихся виноградарей, производящих новую премиальную категорию кавы – CAVAS DE PARAJE CALIFICADO.



(Продолжение, начало на стр. 1.)

– Сколько бутылок кавы ежегодно производят участники D.O. Cava? Какую долю они занимают от общего объема внутренних продаж и экспорта испанских вин?

– В прошлом году было произведено более 252 миллионов бутылок кавы, около 36% этого объема реализовано в Испании, а остальное – за границей. Что касается доли кавы в общем экспорте испанских вин, то она составляет около 25%. По этому показателю наш DO уступает только Риохе.

– Как обстоят дела с продажей кавы на международных рынках? К примеру, производители шампанского постоянно сетуют на то, что теряют часть рынка из-за агрессивной политики продвижения просекко и кавы? Какие страны занимают ведущие позиции по объемам продаж и где бы Вы хотели увеличить эти объемы?

– Внешние продажи понемногу растут, мы стремимся выйти на новые рынки и укрепить позиции на традиционных. Четверка лидеров остается неизменной уже несколько лет – это Германия, Бельгия, Великобритания и США.

– В одном из своих недавних интервью Вы заявили, что намерены не только увеличить объемы производства Кавы, но и ее стоимость. Вы тогда сказали: «Кава должна занимать место, которого она заслуживает!»

## ХАВЬЕР ПАЖЕС:

«КАВА ДОЛЖНА БЫТЬ В АВАНГАРДЕ  
МИРОВОЙ МОДЫ НА ИГРИСТЫЕ ВИНА!»



Каким образом Вы планируете добиваться озвученных Вами целей?

– В следующем году мы планируем увеличить бюджет на продвижение нашего продукта на основных рынках. В 2017 году мы организовали множество мастер-классов для сомелье по всему миру, направленных, прежде

всего, на знакомство с нашими премиальными винами. Мы также провели отборочные туры конкурса «Лучший сомелье кавы», финал которого состоится в 2019 году. С помощью таких мероприятий мы стремимся занять на рынке то место, которое заслуживают наши вина.

– Не пугает ли Вас то, что постепенное повышение цен на каву приведет к снижению ее конкурентоспособности на международных рынках и, как следствие, к сокращению объемов продаж?

– Нет, не пугает. Мировое потребление игристых вин продолжает расти, и кава должна быть в авангарде этой моды, в первую очередь благодаря своим премиальным, более дорогим категориям.

– Довольны ли Вы тем, как продается кава в России? Какое место наша страна занимает в общем объеме продаж и, на Ваш взгляд, нужно сделать для повышения продаж?

– Ваша страна сейчас находится на 12-м месте по объемам импорта. В Россию в 2017 году было продано более 2 млн бутылок кавы, что на 80% больше, чем в предыдущем году, так что можно сказать, что мы довольны показателями, но не собираемся останавливаться на достигнутом.

– В одном из интервью Вы сказали, что сегодняшнее восприятие кавы любителями вина в мире не соответствует реальному качеству этого напитка. Что, на Ваш взгляд, нужно предпринять, чтобы это отношение изменилось в лучшую сторону?

– В первую очередь необходимо, чтобы все производители правильно доносили до потребителя нашу философию. DO Cava отличается разнообразием сортов винограда, почв, терруаров и стилей виноделия. Нам есть что рассказать. Мы создаем сложный, интересный продукт, и мы должны объяснить это любителям наших вин.

– Как сейчас развивается рейтинг Cava de Paraje, организованный руководством Регулирующего совета D.O. Cava?

– В 2017 году поступило в продажу около 40 тысяч бутылок Cava de Paraje.

(Окончание на стр. 3.)

БОЛГАРСКИЙ ДУБ И АКАЦИЯ:  
ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ВОСТРЕБОВАНЫ!

Представители бизнес-миссии Черноморского Форума Виноделия в Болгарии (10–13 октября 2018 г.) посетили участника ЧФВ «Захариев-Н» / Zahariev-N – семейное предприятие по производству бочек, расположенное в городке Врачеш, в 40 км от болгарской столицы.

Вот уже несколько поколений болгарской семьи Захариевых занимаются изготовлением бочек. Более 80 лет назад этим занялся их дед, а сегодня семейной бондарней управляют уже его внуки и правнуки. Буквально перед нашим приездом Захариевы отгрузили партию из 500 бочек емкостью 450 лит-

ров для японского производителя элитного виски – компании Nikka. С этой компанией болгарская бондарня сотрудничает уже несколько лет. Также среди тех, кто закупает бочки у семьи Захариевых, винодельни из Германии, Франции (их активно покупают и в регионе Бордо, особо не рекламируя происхождение дуба), Италии, Греции, Словакии и даже Австралии. Столь обширная география поставок совсем не удивляет. Средняя цена премиальной винной бочки от Захариевых более чем в 2 раза ниже средней цены за бочку из французского дуба. Если учесть, что по своим свойствам болгарский дуб очень близок к французскому, то цена выглядит очень привлекательной. Для производства своих бочек семья Захариевых использует дуб только из трех

районов Болгарии: Варны, Велико Тырново и Преславской области. Уникальные бочки бондарня производит и из акации, что в Восточной Европе является большой редкостью, эти бочки становятся очень популярными, особенно среди микровиноделов. Выдержка и сушка древесины происходят в естественных условиях, под открытым небом, не менее двух лет. За этот период дерево «созревает» и из него естественным путем выходят вещества, которые могут негативно повлиять на вкус и качество вина.

При производстве бочек Захариевы используют 4 традиционных типа обжига: LT, MT, MT+ и HT. Легкий обжиг придает вину мягкий аромат свежести. Средний обжиг обогатит вино тоннами свежеспеченного хлеба. Средняя+ степень обжига насытит вино



нотками карамели, какао и молочного шоколада, а высокая степень обжига обеспечит аромат свежесжаренного кофе и горького шоколада.

Для покупки бочек болгарской компании Zahariev-N обращайтесь к их эксклюзивным представителям в России и странах ЕАЭС. E-mail: [blackseawinemaking@gmail.com](mailto:blackseawinemaking@gmail.com)

Тел. +74959682651  
[WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)

WINE  
Weekly

Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:  
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции: 199397,

Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,  
д. 31, кор.2, оф. 3.

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

Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Большая часть из них была реализована на внутреннем рынке. Это еще очень молодая категория, и выводы делать пока рано.

– В истории Совета по регулированию DO Cava уже были примеры того, как отдельные винодельни, несогласные с решениями консорциума, выходили из числа его участников. Сколько подобных случаев было с момента создания DO и как сегодня складываются отношения с отказниками?

– Я с радостью приму обратно в члены консорциума тех производителей, которые продолжают делать вина отличного качества, ведь именно в единстве – наша сила.

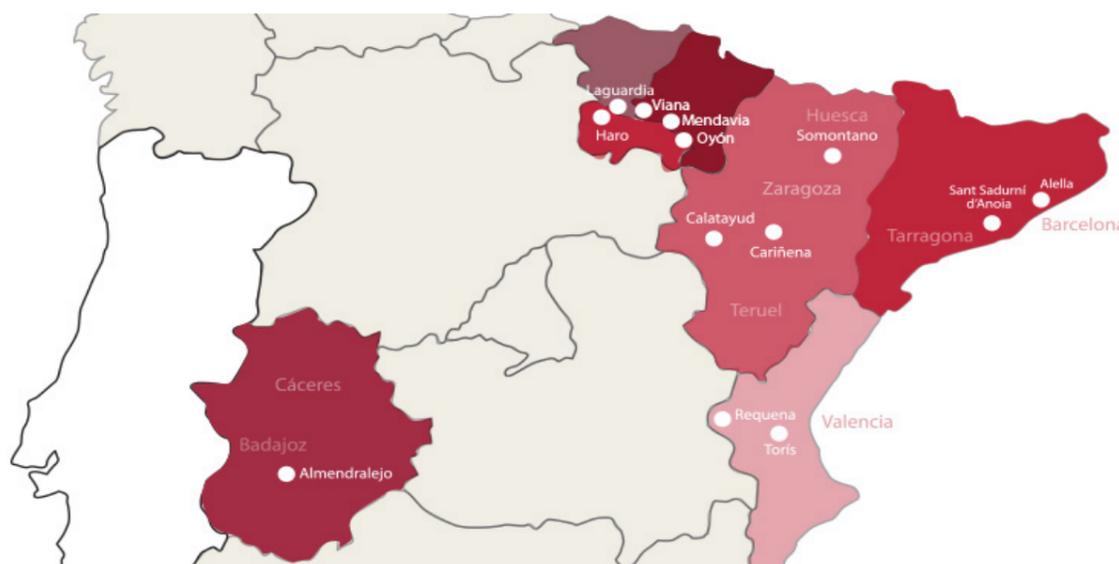
– Кава производится на территории нескольких регионов Испании, многие из которых сильно отличаются друг от друга своими почвенно-климатическими характеристиками. Не планирует ли Регулирующий совет пойти по пути DOСа Риоха?

– Сильная сторона кавы – ее разнообразие. Мы уже создаем достаточно комплексный продукт и не хотим усложнять классификацию, чтобы еще больше не запутать потребителя.

– Очень многие винодельни, которые входят в состав Регулирующего совета D.O. Cava, являются памятниками исторического и художественного наследия. Как сегодня развивается винный туризм в Вашем консорциуме?

– Более 95% кавы производится на сегодняшний день в регионе Пenedес, в Каталонии, поэтому, прежде всего, речь пойдет о нем. Большинство виноделен сосредоточено в небольшом городке Сант Садурни д'Аноия. Здесь же находятся крупнейшие производители, такие как Freixenet и Codorní. Они, безусловно, привлекают большую часть туристов. Компания Freixenet, например, запустила совместный проект с Renfe, оператором железных дорог Испании. Воспользовавшись специальным предложением, турист получает скидку на билет до Сант Садурни и экскурсию с дегустацией кавы.

– Есть ли данные, сколько туристов ежегодно посещает винодельни D.O. Cava и какой объем доходов они приносят виноделам?



– Я опять-таки буду приводить данные по Пenedесу, так как статистику визитов по производителям мы не собираем. Обратите внимание, что в Пenedесе находится очень значимый производитель вина – компания Torres, которая к каве отношения не имеет, но привлекает значительное количество энофилов. В целом винодельни Пenedеса в 2017 году посетили 380 тысяч туристов, из них 40% – иностранцы. По количеству посетителей наш регион находится на 2-м месте в Испании, уступая только

Хересу. В среднем цена экскурсионного билета с дегустацией составляет 13 евро, это один из самых высоких показателей в Испании. Однако, что касается суммы, которую посетитель тратит в магазине после визита, то она пока не очень большая, около 20 евро, для сравнения, в Рибера-дель-Дуэро этот показатель в 2 раза выше.

– Планируете ли Вы привнести что-то новое в развитие винного туризма? И каких интересных событий в ближайшее время могут ожидать поклонники кавы?

– Мы работаем в тесном сотрудничестве с организацией Enoturisme Penedès, каждый год создавая новые маршруты по региону, которые включают не только посещение виноделен, но и культурные и природные достопримечательности. Это важно для сбалансированного развития всего Пenedеса, в том числе его отдаленных, сельских уголков. Что касается интересных событий, то каждый год в Сант Садурни в начале октября мы проводим фестиваль кавы Cavatast, который привлекает любителей вина со всего мира. Ежегодно консорциум и его члены выступают спонсорами различных культурных мероприятий, например, джазового фестиваля ViJazz, который проходит в июле в Виллафранка-дель-Пenedес.

– В России игристые вина традиционно считаются винами, которые подаются к новогоднему столу. Какую каву Вы бы им рекомендовали?

– Конечно же, я рекомендую попробовать резервные категории кавы. Я не очень хорошо знаком с русской кухней, не знаю ничего, кроме «инсалата русса» («русский салат» – испанский салат, отдаленно напоминающий оливье. – Прим. ред.), но думаю, что по случаю праздника можно себя побаловать и подать к новому столу премиальное игристое. Наши вина имеют отличное соотношение цены и качества, поэтому кава категории «Резерва» с выдержкой не менее 15 месяцев на осадке станет прекрасным сопровождением праздничного вечера.

Беседовала Валерия Тенисон

## НОВОСТИ

### Пошлины на молдавские вина будут обнулены

В декабре этого года стало известно, что таможенная пошлина на ввоз молдавской винодельческой продукции в Россию в 2019 году на полгода будет обнулена!

Качество молдавских вин растет, это доказывают ведущие мировые и российские конкурсы и мнения экспертов! Появилось много новых брендов сухих вин, незнатных российским потребителям и экспертам. Особый интерес представляют сейчас вина из молдавских автохтонных сортов. Решение об обнулении таможенной пошлины, если не случится ничего непредвиденного в политической жизни РМ, ожидается в ближайшей неделе. «Нулевая пошлина» будет пролонгирована, если за полгода не произойдет попыток ввоза фальсификата или транзита низкокачественной продукции третьих стран под видом молдавской (из-за действия договора о Зоне свободной торговли РМ и ЕС, не согласованного с Российской Федерацией, и была введена пошлина для части молдавского экспорта в России в 2014 г.). Республика Молдова вместе с Украиной оставались единственными странами СНГ, которые попали под действие пошлин на винодельческую продукцию со стороны Российской Федерации. Молдавские виноделы получают серьезное конкурентное преимущество на российском рынке по сравнению со своими европейскими коллегами. Интересно, смогут ли они воспользоваться этим фактором. Регистрация на I Салон Молдавских Вин (см. стр. 1) компаний-производителей, смежников и дистрибьюторов молдавского вина и крепких спиртных напитков открыта. Контактная информация для экспонентов Салона: e-mail: [forum@blackseawine.ru](mailto:forum@blackseawine.ru), телефон: +7-495-9682651.

Подробная информация о Салоне на сайте Черноморского Форума Виноделия: [WWW.BLACKSEAWINE.RU](http://WWW.BLACKSEAWINE.RU)  
Регистрация для посетителей Салона будет открыта в начале января 2019 г.

### Cava



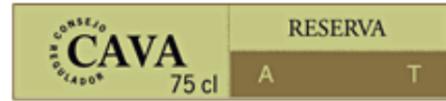
Crianza mínima 9 meses



### Cava Reserva



Crianza mínima 15 meses



### Cava Gran Reserva



Crianza mínima 30 meses



Директор Школы вина Pro Sommelier, председатель Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга» Татьяна Шарапова рассказывает о сортах винограда, которые используются для изготовления кавы.

• **МАКАБЕО.** Неприхотливый сорт с короткой вегетацией. Крупные грозди, ягоды с тонкой кожицей способны накапливать много сахара. Устойчив к заморозкам, но чувствителен к болезням. Ароматика – деликатная.



МАКАБЕО

• **ЩАРЕЛЬО.** Рыхлые, но компактные грозди среднего размера. Толстая кожица ягод не только защищает от болезней и вредителей, но и дает вину большой запас кислот и экстрактивных веществ. Щарельо отвечает за структуру и тело будущей кавы. Ароматика фруктовая.

• **ПАРЕЛЬЯДА.** Средние грозди, довольно крупные ягоды с умеренной кислотностью. Может расти в предгорьях. Самый парфюмированный из основных сортов. Ароматика – медовая.

• **ШАРДОННЕ.** Для кавы выращивают клоны шардонне раннего созревания, выведенные в Шампани, поэтому в



ЩАРЕЛЬО

Каталонии его убирают уже в августе. Компактные плотные грозди, тонкая кожица, потенциально высокий уровень алкоголя и средняя кислотность. Ароматика – цветочная.

• **МАЛЬВАЗИЯ.** Теплолюбивый сорт. В самые солнечные года ягоды при созревании из желтых превращаются в розовые. При винификации дает много вторичных продуктов брожения, что формирует более плотное тело вина (глицерин) и сложные третичные ароматы при долгой выдержке. Ароматика – экзотичная.

• **ПИНО УАУР.** Как и шардонне, пино уаур для кавы используется реим-



ПАРЕЛЬЯДА

ской селекции (Шампань). Рано созревает, при высоких температурах быстро теряет кислотность (становится «плоским»), но и заморозки на высокогорье переносят плохо. Экстрактивность невысокая. Ароматика – элегантная.

• **ТРЕПАТ.** Сорт с длинной вегетацией (раннее цветение и позднее созревание), способен накапливать много сахара. Большие грозди с крупными фиолетово-сиреневыми ягодами. Толстая кожица ягод придает вину хорошую кислотность и значительный запас фенольных веществ. Ароматика – цветочная.



ПИНО УАУР

• **ГАРНАЧА ТИНТА.** Компактные плотные грозди среднего размера. Небольшие сочные ягоды с толстой кожицей содержат много кислот, а также красящих и ароматических веществ. Дает очень сбалансированное вино. Ароматика – фруктовая.

• **МОНАСТРЕЛЬ (МУРВЕДР).** Некогда очень популярный сорт для производства кавы, был выведен финикийцами на территории современной Барселоны за 500 лет до нашей эры. Устойчив, как все древние сорта, но имеет непредсказуемую урожайность, в последнее время объемы его производства в Каталонии существенно снизились. Средние по размеру компактные грозди дают довольно насыщенное вино с хорошей эволюцией. Ароматика – пряная.



МОНАСТРЕЛЬ (МУРВЕДР)

## 9 СОРТОВ ВИНОГРАДА ДЛЯ КАВЫ



Мировые технологии  
Успех вашего бизнеса

## На Beviiale Moscow вновь откроют павильон виноделия

С 19 по 21 февраля 2019 года в Москве, в Международном выставочном центре «Крокус Экспо», посетителям будет представлено уже четвертое «издание» выставки Beviiale. Рекордные показатели Beviiale Moscow 2018 года убедительно подтвердили ее востребованность в качестве центральной информационной и коммуникационной платформы восточноевропейской индустрии напитков.

По прогнозам организаторов, не меньший интерес к выставке со стороны отраслевого сообщества сохранится и в 2019 году. Этому есть свое объяснение: в организации Beviiale Moscow как специализированной отраслевой выставки индустрии напитков реализуется целостный подход, то есть максимально полное воспроизведение технологической цепочки производственного процесса. Помимо этого, в рамках специальных экспозиций и сопровождающей научно-практической программы особое внимание будет уделено теме «Производство вина в России».

Виноделие России – один из наиболее динамично развивающихся сегментов российской индустрии напитков. Поэтому не случайно, что на Beviiale Moscow 2018 посетителям впервые была представлена специализированная экспозиция Pavilion for Wine Production & Manufacturing. В 2019 году Beviiale Moscow совместно с ведущими игроками российского рынка вина – Союзом виноградарей и виноделов России, Simple Wine и imVino – намерены повторить удавшийся опыт, причем в рамках экспозиции пройдет конференция, на которой будут обсуждаться актуальные для сегмента вопросы и предлагаться новые пути их решения.

Центральная тема конференции – Future of Winemaking / Wein 4.0 («Будущее виноделия / Вино 4.0»), то есть речь пойдет о цифровизации в винодельческой промышленности. «Освоение новых площадей, а также перезакладка старых виноградников, изменение длины рядков в виноградниках – все это ведет к росту потребности в современных технологиях возделывания и переработки винограда», – говорит руководитель проекта Beviiale Moscow Тимо Хольст.

«В 2019 году выставка Beviiale Moscow впервые занесена в официальную программу Федеральной земли Бавария, регулиующую участие баварского бизнеса в зарубежных выставках», – поясняет Тимо Хольст. Участие финансируется Министерством экономики Баварии и реализуется совместно с Обществом поддержки экспортной деятельности малых и средних предприятий Баварии Bayern International и Нюрнбергской ТПП.

Несмотря на активное продвижение на российский рынок зарубежных игристых вин, 80% рынка по-прежнему принадлежит отечественным производителям. И эта доля продолжает увеличиваться. О том, каковы перспективы развития индустрии игристых вин в России, газета Wine Weekly попросила рассказать директора Ассоциации производителей игристых вин России Алана Соколова.

– Что собой сегодня представляет индустрия производства игристых вин в России? Сколько предприятий занимаются выпуском этих вин, каковы объемы производства и какую долю рынка они занимают на фоне импортных аналогов?

– Всего Росалкогольрегулированием выдано около 40 лицензий на производство игристых вин, однако на долю 11 членов нашей ассоциации приходится почти 80% объема производства игристых вин в России. Общий объем производства игристых вин и российского шампанского в России в 2017 году составил 12775 тыс. декалитров при объеме реализации 15746 тысяч декалитров. Таким образом, примерное соотношение между отечественными игристыми винами и импортными составляет 80 на 20%. По нашим прогнозам, в 2018 году следует ожидать роста отечественного производства в пределах 5% и продаж до 10%.

– Могли бы Вы рассказать, сколько предприятий в России выпускают сегодня игристые вина классическим методом и каково количество тех, кто использует в производстве другие технологии?

– На самом деле игристые вина с позиции биохимии производятся только одним способом, а именно – методом вторичного брожения вина. А вот проводить это самое вторичное брожение необходимо в герметичной емкости, которой является закупоренная бутылка или современный резервуар из нержавеющей стали, называемый акратофором. Почему герметичный? Потому что в ходе процесса брожения активно выделяется углекислота природного происхождения. И если при процессе первичного брожения для тихих вин нам эта углекислота ни к чему, то при вторичном брожении, чтобы получить именно игристое вино, нам необходимо ее удержать. Если говорить о крупных винодельческих предприятиях, на долю производства которых приходится не менее 95%

# АЛАН СОКОЛОВ: «ПОТРЕБЛЕНИЕ ИГРИСТОГО ВИНА В РОССИИ МОЖЕТ ВЫРАСТИ В 2–3 РАЗА!»



рынка игристых вин, то за исключением крымского «Нового Света», который сегодня использует исключительно классический, бутылочный метод, остальные предприятия основную часть своей продукции, производят акратофорным методом, как и во всем мире. Например, большинство итальянских сухих или полусладких игристых вин производятся именно таким образом. Данный метод позволяет получать стабильные, однородного высокого уровня качества партии продукции, чтобы покупатель всегда мог получать запоминающиеся и понравившиеся впечатления от покупки и употребления выбранной марки игристого вина.

– Очень немногие производители игристых вин в России располагают сегодня собственными виноградниками. На сколько процентов наши производители обеспечены своим сырьем и какой объем выпуска вин из него?

– Проблема дефицита виноматериалов в целом и виноматериалов повышенного качества, необходимых для производства игристых вин, сохраняет свою актуальность. Не больше трех предприятий в России полностью обеспечены собственными виноматериалами. Для остальных предприятий, в том числе находящихся в виноградарских регионах нашей страны, зависимость от импортных виноматериалов достигает 90%.

– Сколько производителей сегодня закупают виноград в России и сколько тех, кто закупает виноматериалы за границей? В каких странах преимущественно совершается закупка и чем это обусловлено?

– Согласно официальной статистике внутреннего производства и импорта виноматериалов пропорция составляет примерно пятьдесят на пятьдесят. Однако не следует забывать, что весь этот виноматериал, кроме производства игристых вин, также используется

для производства тихих вин, винных (коньячных дистиллятов) и другой винодельческой продукции.

Как я уже сказал, для производства игристых вин нам необходим виноматериал повышенного качества определенных сортов винограда. Поэтому, чтобы сделать для нашего потребителя самый качественный продукт, при этом сохранив его стоимость, наши предприятия находятся в постоянном поиске лучших предложений на рынке. Ежегодно, по результатам урожая в России, прежде всего, мы контрактируем виноматериал российского происхождения. Для покрытия имеющегося дефицита мы продолжаем поиск в ведущих мировых винодельческих регионах, таких как Франция, Италия, Испания, ЮАР, Чили, Аргентина. В последние пару лет наши взоры добрались и до Австралии и Новой Зеландии.

– Каким образом ассоциация старается контролировать качество российских игристых вин?

– Следует отметить, что в России создана достаточно жесткая и эффективная система контроля легальности, безопасности и качества алкоголя. Предприятие не может функционировать без лицензии, свидетельства о государственной регистрации и сертификации и т.д. Но в то же время недобросовестные производители находят лазейки в законодательстве или используют откровенно криминальные методы, как для нелегального производства, так и для подделки продукции. Сквозная система ЕГАИС помогла решить вопрос с нелегальным алкоголем в легальной рознице, однако нелегальная розница, а также вопрос с качеством продукции остаются за рамками этой системы.

Наша ассоциация проводит регулярные контрольные закупки вызывающей подозрения продукции. Как правило, это продукция низкого сегмента, дешевле 200 рублей на полке.

(Окончание на стр. 5.)

## ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM

интернет-магазин  
info@olivas-market.com

Мы дарим  
здоровье и вкус!

Подарки готовые и на заказ  
на любой случай. Доставка.  
Брендирование упаковок.

подарки от  
от 210 руб.!



\*Реклама. Все товары имеют необходимые сертификаты. Внешний вид товара в рекламе может отличаться от представленного в магазине. Количество товаров ограничено.

**UzFood**

**ПИЩЕВАЯ  
ИНДУСТРИЯ**  
19-я Международная выставка

**3-5  
Апреля 2019**  
Узэкспоцентр, Ташкент, Узбекистан

ОРГАНИЗАТОРЫ  
Iteca Exhibitions  
Tel.: +998 71 205 18 18  
E-mail: worldfood@ite-uzbekistan.uz

Iteca  
www.worldfood.uz

(Окончание, начало на стр. 4.)

Если наши подозрения подтверждаются в ходе испытаний в аккредитованных лабораториях, на первом этапе мы стараемся общаться с производителем, предоставляя условный испытательный срок до одного года. Если по результатам повторных испытаний мы не наблюдаем качественных сдвигов, то информация направляется нами в контролирующие органы.

В результате данной работы есть примеры, когда у предприятий приостанавливали или даже отзывали лицензии. Но чаще мы сталкиваемся с пониманием со стороны производителей и наблюдаем их серьезную работу над ошибками, которая в свою очередь приводит к повышению уровня качества выпускаемых ими игристых вин.

– В конце 2016 года проверка российских игристых вин, проведенная Роскачеством перед Новым годом, вызвала большой резонанс в винном сообществе и привела к неоднозначным результатам. Как Вы оцениваете эту проверку и как оцените существующий уровень качества российских игристых?

– Прошлое в прошлом. Нам больше импонирует, что Роскачество, продолжив свою важную работу, в этом году отметило выросший уровень качества российских игристых вин и зафиксировало самый низкий процент выявленной некачественной продукции по сравнению с другими проверяемыми Роскачеством категориями пищевой продукции.

– В России под видом игристых вин продается огромное количество «шипучки» – так называемого винного напитка, бутылки которого нередко очень сложно отличить от качественных игристых вин. Планирует ли ассоциация предпринимать какие-либо действия против продажи этих напитков?

– К сожалению, в последние годы в силу запрета рекламы, снижения уровня жизни и покупательской способности населения основным критерием выбора для большей части конечных покупателей стала цена, и потребитель, ориентированный на экономию, перешел на винные напитки, а вино и шампанское стали терять свое место на полках магазинов. Последние три года шло заполнение торговых каналов за счет данной продукции, что влияло на показатели значительного роста данной категории. Однако за последние два года наметился спад продаж и винных напитков, так как потребителя перестал устраивать уровень качества псевдошампанского. Наша ассоциация постоянно находит-

ся в рабочем диалоге с Росалкогольрегулированием, с профильными подразделениями Министерства финансов и других государственных министерств и ведомств. Мы можем отметить, что наши проблемы были услышаны и рассчитываем, что в следующем году, с планируемым повышением ставки акцизов на винные напитки и рядом других инициатив нам удастся переломить сложившуюся в последние годы тенденцию замещения игристых вин суррогатами в виде винных напитков.

– Большинство производителей игристых вин в Европе давно объединены в региональные консор-

циумы и общими усилиями занимаются продвижением своих вин как у себя в стране, так и за ее пределами. Какие мероприятия планирует предпринять в этом направлении возглавляемая Вами ассоциация?

– Наша ассоциация всероссийская и занимается фундаментальными нормами, направленными на повышение общего уровня качества российских игристых вин и создания равных условий ведения бизнеса для всех производителей игристых вин в России.

### Ассоциация производителей игристых вин

Ассоциация производителей игристых вин была основана 19 февраля 2010 г. решением Первого учредительного собрания производителей игристых вин и российского шампанского.

В России ежегодно потребляется около 250 млн бутылок шампанского российского производства, и спрос на него постоянно растет. С увеличением спроса на рынке игристых вин России растут объемы некачественной и фальсифицированной продукции.

Сложившаяся ситуация побудила добросовестных производителей объединиться в ассоциацию для противодействия сбыту суррогатов и развития в России качественного виноделия.

### Участники Ассоциации производителей игристых вин

#### Российская Федерация

- ОАО «Московский комбинат шампанских вин» (Москва)
- ЗАО «Игристые вина» (Санкт-Петербург)
- ОАО «Дербентский завод игристых вин» (Республика Дагестан)
- Завод шампанских вин «Новый Свет» (Республика Крым)
- ООО «Кубань-вино» (Краснодарский край)
- ЗАО «Абрау-Дюрсо» (Краснодарский край)
- ООО «АПК «Мильстрим-Черноморские вина» (Краснодарский край)
- ООО «Завод «Северная Венеция» (Ленинградская область)
- ООО «Комбинат шампанских вин» (Ленинградская область)
- ООО «Бальзам» (Нижегородская область)
- ООО «ЦПИ – Ариант» (Челябинская область)

#### Республика Беларусь

- ОАО «Минский завод игристых вин»

цуской стороной, которая с пониманием относится к нашей позиции, что для полного отказа от использования терминов «шампанское» и «коньяк» России потребуются значительный переходный период.

Ставить вопрос о немедленном отказе или указании конкретных сроков отказа от использования в Российской Федерации терминов «Российское шампанское», «Российский коньяк» преждевременно. Также отсутствуют какие-либо правовые основания для подобного отказа.

В соответствии со статьей 24, п. 4,6 Соглашения о торговых аспектах прав интеллектуальной собственности ВТО, странам-членам не запрещается использовать географические указания другого члена, идентифицирующие вина или крепкие спиртные напитки, если указанные названия использовались постоянно на территории страны-члена в отношении соответствующих или связанных с ним товаров или если данное обозначение идентично термину, привычному в разговорном языке как общепринятое название соответствующих товаров на территории упомянутого члена ВТО.

Например, Конгрессом США принят закон (U.S.C. §5388. Designation of wines), который закрепил за многими из наименований, в том числе за термином «шампанское», статус полувидового (semi-generic) наименования.

Для российского потребителя наименования «коньяк» и «шампанское» являются обиходными названиями соответствующих напитков. Эти термины постоянно используются на территории нашей страны, а сами слова «шампанское» и «коньяк» вошли в лексикон и стали привычными в разговорном языке как общепринятые названия соответствующего игристого вина высокого качества, изготовленного из специальных сортов винограда, и крепкого спиртного напитка.

– Какое будущее, на Ваш взгляд, ожидает российскую индустрию игристых вин в ближайшие 5–10 лет?

– Программа развития виноградарства и виноделия России крайне важна, однако она не учитывает такой фактор, как возможный рост потребления вина в России. В данный момент этот показатель более чем в 10 раз ниже, чем в традиционных винодельческих странах, таких как Франция, Италия и Испания, в 5–7 раз ниже, чем в центральных европейских странах, таких как Германия, Австрия, Швейцария, и в 3–4 раза ниже, чем в Скандинавских странах, в которых культура потребления алкоголя тра-

диционно более близка к российской. Программа поддержки виноградарства и популяризации винодельческой продукции одновременно со снижением потребления крепкого алкоголя может привести к росту потребления вина и игристого вина в 2–3 раза в течение 3–5 лет. Эти цифры являются достаточно реальными, так как даже в этом случае потребление в России будет значительно ниже показателей в ЕС и ниже потребления в Скандинавских странах. В результате, даже в случае реализации программы по закладке виноградников, нехватка винограда, которая на данный момент составляет, по официальным данным, около 200 миллионов литров, а по неофициальным – не менее 400 миллионов литров, составит более 500 миллионов литров в год.

Данное заключение является дополнительным доводом для поддержки российских предприятий вторичного виноделия и уменьшения таможенных пошлин на импортный виномаериал. Иначе все дополнительное место в потребительской корзине займут зарубежные производители, оставляя прибавочную стоимость от промышленного производства вина в бюджетах зарубежных стран. Любые попытки ограничить импорт виномаериалов, возможно, выгодны отдельным предприятиям отрасли, но в целом подобное решение откроет дорогу импортной бутылочной продукции, а также будет способствовать росту производства и оборота нелегальной и фальсифицированной винодельческой продукции.

– Игристые вина – традиционно считаются винами, которые подаются к новогоднему столу. Какие вина Вы бы порекомендовали читателям газеты Wine Weekly?

– Российский Новый год каждый патриот должен отмечать российским шампанским. Со своей стороны, могу ответственно рекомендовать игристые вина производства всех членов нашей ассоциации, которую можно без проблем найти в любом легальном розничном магазине.

Также еще раз обращая внимание ваших читателей, что настоящее игристое вино и тем более российское шампанское не может стоить в рознице ниже 200 рублей.

– Вы можете поделиться с читателями вашим любимым новогодним тостом?

– С большим удовольствием пожелаю вашим читателям и всем россиянам игристого настроения в Новом, 2019 году и чтобы у каждого сбылось столько желаний, сколько пузырьков в новогоднем бокале шампанского!

19-21 февраля 2019  
МВЦ «Крокус Экспо», Москва

Мировые технологии  
Успех вашего бизнеса

## Beviale Moscow 2019

Международная выставка производства напитков.  
Оборудование | Ингредиенты | Технологии розлива | Упаковка | Бизнес-решения

www.BEVIALE-MOSCOW.COM

NÜRNBERG MESSE

«ПАЛКИНЬ»  
Restaurant de Vin

РЕСТОРАН  
«ПАЛКИНЬ»  
И ШКОЛА ВИНА  
PRO SOMMELIER

приглашают постичь науку дегустации вина.  
Вашему вниманию предлагают дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и эногастрономии.

Запись в Школу  
по тел. (812) 703 53 71  
моб. +7 911 224 20 46

О ВИНЕ

VINOETCETERA

без  
придыхания

https://www.facebook.com/vinoetcetera.page

## НОВОСТИ



### Какие бокалы лучше всего подходят для шампанского?

Ученые из Университетского колледжа Лондона провели исследования, по завершении которых пришли к выводу, что количество пузырьков в шампанском и скорость их исчезновения напрямую зависят от формы бокала.

Для эксперимента исследователи использовали бокалы различной формы, начиная от традиционных для игристых вин фужеров «флейта» и заканчивая стаканами, предназначенными для бренди. После того как шампанское было разлито по бокалам, задействованным в эксперименте, ученые на протяжении двух часов наблюдали за тем, как ведет себя это игристое вино в каждой из емкостей.

Результаты показали, что лучшим для сохранения пены стал фужер «флейта». Самым неподходящим для дегустации шампанского является бокал «купе». Последний пузырек в нем исчез уже через 17 минут после начала наблюдения.

Ученые также выяснили, что в стаканах для бренди пена полностью растворилась спустя 40 минут с начала эксперимента. Лидером по сохранению пузырьков стал бокал «флейта», в котором шампанское продолжало шипеть в течение 1 часа 12 минут. «То, что мы видим, получило название дегазации. Слишком большая площадь поверхности в «купе» означает, что пена просто растворяется, не выделяя пузырьков», — отметила профессор Университетского колледжа Лондона Хелен Черски.

По ее словам, скорость исчезновения пены нельзя считать единственным показателем качества шампанского. Размер пузырьков также напрямую влияет на его вкусовые и ароматические свойства. В частности, ряд специалистов полагает, что чем меньше пузырьки, тем дольше они продолжают оставаться в фужере и тем лучше будет раскрываться запах напитка. Другие эксперты утверждают, что, наоборот, крупные пузырьки позволяют сформировать над бокалом более плотный аэрозоль, что делает аромат шампанского более насыщенным.



**SZIGETI**  
SEKTKELLEREI · GOLS

Несмотря на то что история производства австрийских игристых вин, которые на языке «прародителей» называются Sekt, а по-русски именуются как «зект», насчитывает более 170 лет — на нашем рынке эти вина пока не очень хорошо известны. Однако, несмотря на это, многие виноделы из Австрии возлагают на Россию большие надежды. К числу таковых, безусловно, относится и Петер Сигети (Peter Szigeti) владелец винодельни Szigeti, которая является одной из крупнейших в Австрии по объемам выпуска зектов. В преддверии Нового года он рассказал газете Wine Weekly об особенностях производства австрийских игристых вин, поделился планами продвижения и дал рекомендации по их гастрономическим сочетаниям.

— Я хотел бы начать с традиционно вопроса, касающегося истории Вашего предприятия. Оно было основано в 1991 году?

— Да, это официальная дата открытия винодельни, сейчас нам уже 27 лет. Однако наше первое вино было выпущено в 1990-м. Сегодня мы производим 15–16 видов игристых вин.

— Занявшись виноделием, Вы продолжили дело родителей. С чего все началось?

— Мой отец был виноградарь и винодел, он производил тихие вина. В конце 80-х годов прошлого века на рынке игристых вин были представлены только бренды от известных производителей, а австрийский Sekt, сделанный из винограда мускат оттонель и грюнер вельтлинер (самый известный белый сорт винограда в Австрии. — Прим. ред.), купить было невозможно. Понятия австрийских зектов тогда вообще не существовало. Основная масса производителей в нашей стране — это небольшие хозяйства, как Szigeti. Они не занимаются изготовлением 260 тыс. бутылок одного на-

# ПЕТЕР СИГЕТИ: «МЫ НАДЕЕМСЯ ЗАВОЕВАТЬ РОССИЙСКИЙ РЫНОК!»



менования, куда можно намешать любые сорта, а выпускают монсортовые вина, в том числе вина single vineyard («с одного виноградника»).

— Свои первые зекты Вы изготовили из купленного винограда или из урожая с собственных виноградников? Вино производилось на родительской винодельне или Вы сделали заказ на другом предприятии?

— Первая бутылка зекта была произведена в хозяйстве, которое сегодня на-

зывается немного иначе — Sektkellerei Szigeti. Семье пришлось продать принадлежащие ей виноградники, 5 или 6 небольших участков, но для начала собственного производства этого оказалось недостаточно. Полученные от продажи виноградников деньги были вложены в постройку винодельни и закупку оборудования. Все необходимое — устройства, помогающие снимать вино с осадков, а также дрожжи и прочее — я закупал в Шампани. А натуральные пробки мы заказываем в

Португалии. С самого начала главным вопросом для нас была не технология производства, а та философия, которую мы хотели донести австрийскими зектами. Наше хозяйство расположено к востоку от Вены, в федеральной земле Бургенланд (Burgenland), рядом с венгерской границей. Растущий в этих местах виноград содержит меньше сахара и имеет чуть большую кислотность, а это как раз необходимо для производства игристых вин. Еще лет 50 назад производимое в Австрии игристое чаще всего пили, разбавляя апельсиновым соком, — в нем практически не было сахара, а кислотность зашкаливала. Игристые вина из винограда сорта грюнер вельтлинер, которые мы предложили рынку, — абсолютно новый и революционный продукт. Они получились более тельными и ароматными, с остаточным содержанием сахара, и значительно отличались от того, к чему привыкли люди и что было представлено на рынке.

— Какая концепция продвижения помогла Вам изменить эту ситуацию?

— В самом начале нам было очень сложно выйти на рынок — мы производили всего 50 тыс. бутылок, что несопоставимо с объемами предприятий-миллионников. Все деньги тогда уходило на производство, а на выпуск брошюр и даже визиток средств не хватало. Когда мы сделали свои зекты из сорта грюнер вельтлинер, то стали ездить по ресторанам, привозить бутылки и предлагать людям дегустировать наше вино. Посетители отказывались его пробовать, дескать, это же зект, и его надо смешивать с апельсиновым соком, а владельцы заведений не хотели брать новинку, так как спросом тогда пользовались простые игристые вина, «заточенные» под потребительский вкус.

(Продолжение на стр. 7.)

## «ЗОЛОТАЯ БАЛКА» ОТКРЫЛА В КРЫМУ ИННОВАЦИОННЫЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

12 декабря состоялся официальный запуск нового производственного инновационного завода агрофирмы «Золотая Балка» на базе самых передовых итальянских технологий. Впервые после введения санкций со стороны Евросоюза в оснащении крымского предприятия активно участвовали специалисты ведущих итальянских компаний, среди которых — знаменитые в сфере виноделия бренды: Bertolaso, Innotec, Robino&Galandrino, Gortani и другие.

Инвестиции в новый завод составили 400 млн рублей. Открытие завода позволит увеличить мощность производства вдвое — до 20 миллионов бутылок в год. Однако, по словам генерального директора агрофирмы Елены Костенко, мощность производства «Золотой Балки» измеряется исключительно объемом собранного винограда. Сырьевая база должна развиваться динамичными темпами, поэтому на будущий год «Золотая Балка» запланировала объем посадки новых виноградников порядка 170 га.

Новый завод и по своему внешнему виду, и по концепции напоминает лучшие итальянские винодельни. Это красивый современный производ-



ственный комплекс, вокруг которого концентрируются культурные, винные, музыкальные и гастрономические события. Еще одной новаторской чертой стал принцип открытости: предприятие полностью прозрачно для всех гостей. «Золотая Балка» делает натуральное вино из местного винограда и не боится показывать производство изнутри», — комментирует Елена Костенко. Все туристы или местные любители вина могут увидеть своими глазами основные производственные процессы.

(Окончание на стр. 7.)

(Продолжение, начало на стр. 6.)

Словом, первые 7–8 лет нам пришлось бороться с этим стереотипом и с привычкой потребителей покупать брендовую продукцию. Шаг за шагом мы продвигались в маркетинге – постепенно людям стали нравиться наши вина, а почитателей зектов нового стиля появлялось все больше и больше.

**– Когда Вы поняли, что находитесь на правильном пути и закрывать производство не стоит?**

– После 8–9 лет работы. Нам помог миллениум: на рубеже веков люди хотели видеть в тихих винах что-то особенное, искали уникальные вина в маленьких хозяйствах, обратив особое внимание и на нашу винодельню. Правда, здесь мы столкнулись с очередной проблемой. Szigetі – это венгерская фамилия, а из Венгрии в Австрию, как правило, завозится то, что подешевле – дешевая сальма, дешевое вино и т.п. Поэтому нам приходилось объяснять, что зекты от Szigetі произведены здесь, это австрийские вина, местный продукт. А вообще Sziget по-венгерски означает «остров», и наш зект – островитянин с «острова счастья». Еще одна сложность состоит в ограниченном объеме игристого, который мы можем произвести – у нас есть определенное количество винограда, из которого мы изготавливаем определенное количество зекта, есть вина с отдельных виноградников, также ограниченных в количестве. Если мы производим условно, 5 тыс. бутылок, то это весь наш ресурс – никакого резервного танка, из которого можно было бы сделать надбавку, у нас нет. Выпуск зектов происходит в марте-апреле, и после того, как это вино будет про-



дано, новая партия подоспеет лишь в следующем году. Все это приходится объяснять нашим клиентам.

**– Все зекты делаются классическим методом?**

– Да, только так.

**– И до какого объема Вам удалось нарастить производство?**

– Под брендом Szigetі изготавливается около 250 тыс. бутылок, еще около 250 тыс. бутылок вина мы производим под заказ для других хозяйств. Кроме того, мы являемся импортером одного шампанского из Франции.

**– Своих виноградников у Вас нет, сырье Вы покупаете. Имеете дело с проверенными производителями?**

– Мы продолжаем работать с теми же маленькими хозяйствами, с которыми начали сотрудничать еще в 1990 году. Это уже не просто партнеры по бизнесу, а наши друзья. Мы обсуждаем с ними, когда нужно собирать виноград именно для зекта, когда лучше это делать и т.д.

**– В этом году Вы анонсировали строительство новой винодельни. Что она будет собой представлять? На какие объемы производства Вы сможете выйти?**

– Это была идея моего брата, вместе с которым мы когда-то основали Szigetі. Но в начале этого года он ушел из хозяйства, и его замысел не реализовался. Сегодня я являюсь единственным владельцем Szigetі, и наше производство никуда не переедет и укрупняться не будет.

**– А почему Ваш брат решил оставить дело? Он устал?**

– Ему 50 лет, у нас есть дети. Мы уже 30 лет занимаемся бизнесом, и постепенно у нас наметились разные подходы к ведению дела. Так, я бы хотел концентрироваться на качестве выпускаемой продукции, а моего брата больше интересовали объемы производства. Сейчас Szigetі планирует построить на винодельне офис и увеличить площадь для хранения игристых вин, организовав специальное отдельное хранилище примерно на 700 кв. м.

**– Ваш брат работал мастером-виноделом. Он продолжает выполнять эту функцию или Вы наняли другого работника?**

– Нортберт продал свою часть бизнеса и пока ничем не занимается, просто отдыхает. Но он же не один всем занимался, мы вместе работали. С братом с самого начала трудился мастер погреба, и он никуда от нас не ушел. По-прежнему работают на винодельне и 27 других наших сотрудников.

**– Развиваете ли Вы у себя винный туризм или туристов к Вам не водят?**

– Двери для посетителей у нас открыты – люди могут приехать и посмотреть на наше предприятие, побывать в специальном дегустационном зале. Мы также сотрудничаем с винными школами, их студенты – будущие сотрудники ресторанов, винных заведений – приезжают к нам учиться производству игристых вин.

**– Как пишут австрийские СМИ, Вы часто критикуете политику Евросоюза за то, что он, призванный помогать в продвижении продуктов, не делает этого по отношению к зектам. Что, по Вашему мнению, нужно сделать, чтобы австрийские зекты не дискриминировались австрийскими же законами?**

– Помощи от Европейского союза ожидать не приходится, поэтому мы поступаем, как все австрийцы. В Европе и в Австрии есть большие игроки, которые используют множество различного винограда, поступающего отовсюду, но на продукции все равно пишут «Произведено в Австрии». Поэтому был создан свод законов, регулирующих производство и качество зектов («Пирамида зектов»), которые защищают это австрийское вино. Бутылки отмечаются специальной, только для зектов, акцизной маркой, а на этикетке указано, что вино действительно произведено в Австрии из винограда, собранного в определенной федеральной земле страны. То есть, покупая бутылку игристого вина, сразу видишь, что это местный зект, а не винный материал, закупленный в Венгрии. Сейчас закон не разрешает писать «Произведено в Австрии», если виноматериал был завезен из другой страны.

**– Расскажите подробнее о «Пирамиде зектов».**

– Комитет австрийских зектов сам для себя разработал законы по их изготовлению. «Пирамида зектов» – это регламент, регулирующий способы производства, выдержки и другие технологические моменты. К примеру, для игристых klassik минимальная выдержка на осадке составляет 9 месяцев. Разрешены оба способа производства – стандартный и шарма. Второй вариант предусматривает, что вино на осадке должно выдерживаться минимум 18 месяцев. Готовый продукт проходит апробацию, его тестируют в специальной лаборатории, после чего производитель получает соответствующую акцизную марку.

(Окончание на стр. 8.)

## НОВОСТИ



### Игристые вина из глубин Адриатики

**Восходящая звезда нового хорватского винодела Крешимир Иванчиц (Krešimir Ivančić), владелец и руководитель компании Griffin Ivančić, представил в Варне в конце июня на V Черноморский Форум Винодела (ЧФВ) и международный дегустационный конкурс «Вина Черного Моря 2018» свои знаменитые игристые вина.**

Жюри высоко оценило игристые вина бренда Griffin: победителями в категории «Игристые вина, классический метод производства» стали Griffin Brut (Лучшее в категории), золотые медали получили Griffin Dark Side и Griffin Zero.

Иванчиц уже не раз удивлял взыскательную публику, работая и с автохтонами: его игристое Portugizac (Kékoportó) весной стало чемпионом мира на всемирном конкурсе этого сорта в Венгрии. В винных салонах Балкан в этом году мода на «Зеро Дозаж», Blan de Blan Zero Griffin среди чемпионов. Иванчиц отлично работает и с таким перспективным, но редким австро-венгром, как Rizvanac/Müller-Thurgau.

Иванчиц представил в Варне и новую экспериментальную линейку вин, выдержанных под водой пока самого чистого моря Европейского Союза – Адриатического. По мнению Крешимира, под морской водой вина вызревают в 3–4 раз быстрее.

В рамках работы V ЧФВ Крешимир провел авторский мастер-класс «Coral Griffin – премиальные хорватские игристые вина из глубин Адриатики».

V Черноморский Форум Винодела и международный дегустационный конкурс вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья «Вина Черного Моря 2018» состоялись 27–29 июня 2018 года в Варне, на знаменитом болгарском курорте Золотые Пески.

WWW.BLACKSEAWINE.RU



### ЗОЛОТАЯ БАЛКА

(Окончание, начало на стр. 6.)

Вступительное слово на празднике в честь открытия произнес губернатор Севастополя Дмитрий Овсянников: «Золотая Балка» – лидер в нашем регионе. И конечно, новый производственный комплекс – одно из самых ярких событий для Севастополя. Впечатляют грандиозность проекта и масштаб инвестиций. Такого, действительно, не было в Крыму».

«Главная проблема для севастопольских и крымских вин сегодня заключается в конкуренции с тем огромным

количеством прекрасных, вкусных импортных продуктов, которые мы все знаем и любим, – говорит соинвестор «Золотой Балки» Снежанна Георгиева. – Срабатывают стереотипы, традиционное недоверие к своему, отечественному. Очень непросто доказать потребителю, что наши вина ничуть не хуже, а подчас даже лучше зарубежных. Инвестиции в прогрессивные технологии и тот принцип прозрачности, когда каждый посетитель может отследить путь производства вина, все это будет способствовать росту доверия к нашему продукту».

По словам инвесторов, итальянские технологи с удовольствием участвовали в проекте, неоднократно приезжали в Крым, устанавливали и налаживали оборудование, обучали и консуль-

тировали специалистов «Золотой Балки». Этот факт лишний раз подтверждает, что санкции не являются непреодолимой преградой для развития бизнеса в Крыму и Севастополе. В качестве консультантов на предприятии сегодня работают и итальянцы, и французы, и даже американский винодел из Калифорнии.



«Последний, к слову, был просто счастлив, когда увидел здесь не военных с автоматами, а прекрасные виноградники и опытных виноделов, влюбленных в свое дело, – добавляет генеральный директор агрофирмы Елена Костенко. – Все зарубежные консультанты обращают внимание на уникальность окрестностей Балаклавы, на богатый и многогранный терруар, который состоит из различных природных зон. Часть из них отлично подходит для выращивания винограда для игристых вин, другая – идеальна для тихих. И сегодня мы экипированы по последнему слову техники. Мы получили все необходимое для того, чтобы производить из этого винограда великолепные вина, которые ни в чем не будут уступать европейским продуктам».

## СОБЫТИЯ



## Шампань собрала экспертов в Москве и Санкт-Петербурге

4 декабря 2018 года Комитет Шампани (Comité Champagne) пригласил московских журналистов, блогеров и экспертов в бар Coupage на дегустацию шампанских вин под названием Atelier Champagne, что можно перевести как «мастерская вин Шампани».

И действительно, получилась настоящая мастерская вкусов, стилей, сочетаний и новых открытий.

Аннлор Рима, директор по стратегии и имиджевой политике апелласьона Шампанне, и Тибо Ле Майю, директор по коммуникации и связям с общественностью Комитета Шампань, рассказали о функциях и задачах комитета, который объединяет виноградарей, виноделов и дома вин Шампани. В сферу деятельности комитета входят: экономическое и организационное развитие отрасли производства вин наименования Шампань, контроль качества и технологии, вопросы устойчивого развития, исследовательская деятельность. Важнейшей задачей комитета является информационно-образовательная деятельность, а также продвижение имиджа и защита наименования Шампанне во всем мире. Ведь не бывает шампанских вин Champagne не из Шампани. Il n'est Champagne que de la Champagne!

Татьяна Корсунская, директор представительства Комитета Шампани в России, рассказала гостям о Champagne Campus – увлекательном и в то же время информационно насыщенном сайте и мобильном приложении, разработанном Комитетом Шампани. В мобильном приложении можно пройти тест по одному из трех уровней знаний: новичок, знаток или профессионал, оценить свои знания, вызвать на батл друзей или коллег. Сайт также поможет пополнить недостающие знания и выйти на более высокий уровень.

Саму дегустацию вела известный винный эксперт, консультант и автор винных карт многих ресторанов Влада Лесниченко, которая рассказала о сложном мире сортов, зон производства Шампани, терруаров, стилей шампанских вин, возможных и, как казалось раньше, абсолютно невозможных сочетаний.

Вечером 3 декабря Комитет Шампани (Comité Champagne) собрал в Санкт-Петербурге, в ресторане «Парк Джузеппе», 7 команд знатоков и винных профессионалов, чтобы провести конкурс по винам Шампани (Champagne). Командам пришлось нелегко: 3 тура, 10 вопросов, слепая дегустация на знание сортов, дозажа, региона Шампань. Хорошим завершением вечера стала битва капитанов на знание наибольшего количества крыю (деревень) Шампани.



(Окончание, начало на стр. 6, 7.)

На бутылочной этикетке указывается защищенное наименование (ГУ), земля, где собран виноград (Бургенланд, Нижняя Австрия, Штирия или Вена), категория, подтверждение качества и то (обязательно!), что это австрийский зект.

– Если представить мир игристых вин, то какое место в нем занимает австрийский зект?

– Очень небольшое – такого игристого производится около 11 млн бутылок в год, тогда когда Шампань выпускает более 500 млн бутылок. Австрийский зект – это нишевый продукт для интересных ресторанов, мест, где люди хотят насладиться чистым вином с достаточно хорошей кислотностью.

– Сколько зектов продается внутри страны, а сколько идет за ее пределы?

– Основная часть вин – 90% – потребляется дома, на внутреннем рынке, остальные 10% отправляются на экспорт. Экспортные рынки мы начали развивать только сейчас.

– У профессионального совета Шампани есть такой слоган: «Где шампанское, там праздник». А у Вас и в Вашем консорциуме есть какой-то девиз?

– Еще нет. Но мы, конечно, продолжим продвигать свои вина, делая акцент на их уникальности. 22 октября в нашей стране празднуется

# ПЕТЕР СИГЕТИ: «МЫ НАДЕЕМСЯ ЗАВОЕВАТЬ РОССИЙСКИЙ РЫНОК!»



день австрийского зекта – мероприятие, открытое для профессионалов и обычной публики и приуроченное к официальному релизу зектов. В этом году оно проводилось в Вене уже в 3-й или 4-й раз.

– Нет ли у Вас планов «подвинуть» производителей кафы и просекко и занять их ниши?

– Мы работаем над этим – наш экспорт сегодня составляет 25%. Созданные нами законы как раз нацелены на то, чтобы «подвинуть» производителя просекко на отечественном рынке. Однако зекты Szigeti, скорее, воспринимаются как аналог шампанского. В Шампани производят вина достаточно тяжелые, гастрономические, и некоторые потребители устают от этого вкуса – им хочется более легких пузырьков, хорошей кислотности, присутствия в игристом вине «фруктов».

– Что бы Вы порекомендовали российским любителям вина, желающим открыть для себя зект? Как понять его, как почувствовать, с какими блюдами сочетать?

– Самая простая рекомендация – попробовать. Зект от Szigeti – чистое сортовое игристое вино, тихое, только с пузырьками. 99% нашей продукции составляют сортовые зекты, чтобы сочетать их с вином: если это грюнер вельтлинер, то грюнер вельтлинер, если мускат оттонель, то мускат оттонель. Мы сегодня пробовали игристый Grüner Veltliner из винограда,

собранного в Бургенланде. Это вино 2016 года провело на осадке более 2 лет, и по-прежнему осталось «Грюнер Вельтлинером». Его можно перенести в категорию «Резерв». Мы не держим бутылки на дегоржаже, и в этом особенность вин Szigeti. В этом игристом есть и персиковые нотки, и перечные. Поэтому такие зекты легко сочетаются с едой. Здесь хорошо интегрирована кислотность, остаточный сахар – около 5 г на литр, пузырьки аккуратные и хорошо освежают.

– Как Вы оцениваете свои перспективы на российском рынке?

– Надеемся его завоевать – вместе с «Ладогой». Сейчас мы делаем лишь первые шаги, чтобы найти любителей Szigeti в России. Я был в вашей стране уже 3 раза, но в Санкт-Петербург попал впервые, и счастлив оказаться в таком красивом городе. Надеюсь, что приеду к вам еще раз. В наступающем году желаю всем мира, здоровья, и, конечно, чтобы вы подняли бокал или несколько бокалов хорошего вина – австрийского зекта.



26-28  
ФЕВРАЛЯ 2019  
Санкт-Петербург КВЦ «ЭкспоФорум»



XVII Международная специализированная выставка индустрии гостеприимства

Трендовые решения

Актуальные новинки

Готовые технологические цепочки

Современные бизнес-модели

ДЛЯ ВСЕХ СЕГМЕНТОВ HoReCa

Организатор выставки: **FareXPO IFE**

+7 (812) 777-04-07, 718-35-37  
horeca@farexpo.ru; horeca-expo.ru



## ИННОВАЦИИ В КАЖДОЙ КАПЛЕ

Единственная в России и СНГ специализированная международная выставка оборудования, сырья и технологий для производства и розлива напитков

19-22  
февраля  
2019

Россия, Москва,  
МВЦ «Крокус Экспо»



Организатор





## РОСКАЧЕСТВО ПОДГОТОВИЛО РЕЙТИНГ РОССИЙСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН

**Завершился первый этап масштабного исследования отечественных вин в рамках запущенного Минпромторгом и Минсельхозом России совместно с Роскачеством проекта «Винный гид России». Первый этап исследований (https://roskachestvo.gov.ru/researches/vino/) российского игристого запустил формирование регулярного каталога, который будет содержать подробные характеристики российского вина. Более 76% от исследованных игристых получили оценку дегустационной комиссии выше среднего.**

«Для «Винного гида России» экспертами было закуплено более 300 торговых марок российского вина, 50 из которых – игристые. В исследовании участвовали торговые марки из Крыма и Севастополя, Краснодарского края и Ростовской области, в ценовой категории от 200 до 1000 рублей. Его результаты помогут нашим гражданам подобрать качественный напиток, который станет достойным украшением новогоднего стола», – сообщил министр промышленности и торговли РФ Денис Мантуров.

Первый этап исследований российского игристого запустил формирование регулярного каталога, который будет содержать подробные характеристики российского вина.

«Более 76% исследованных игристых вин получили оценку дегустационной комиссии выше требований ГОСТа, но в Национальный винный каталог вошли только лучшие 37 наименований российского игристого из закупленных 50», – пояснил Денис Мантуров.

Проверка качества российских вин проходила по принятой во всем мире органолептической оценке. Для проведения исследования была собрана дегустационная комиссия из 22 российских и двух международных экспертов с большим опытом работы в сенсорной оценке вин. Так, в российское жюри вошли четыре сомелье – чемпиона России разных лет, судьи международных винных конкурсов, преподаватели школ сомелье, профессиональные дегустаторы с многолетним опытом работы, а также Нобелевский лауреат Риккардо Валентини. Возглавил дегустационную комиссию сопредседатель рабочей группы Роскачества по созданию «Винного гида», президент Российской ассоциации сомелье Артур Саркисян.

Игристое вино оценивалось по 100-балльной системе в соответствии с международной шкалой всемирной

организации винограда и вина (OIV). В соответствии с российским ГОСТом «хорошим» считается вино, набравшее по сумме баллов не менее 71. Экспертной комиссией Роскачества для «Винного гида России» был принят повышенный уровень – 78 баллов. Это среднее значение между ГОСТовскими «хорошо» и «очень хорошо» (86 баллов).

«Часть того, что продается в рознице под названием «сделано в России», к сожалению, не является вином из российского винограда и не может похвастаться высоким уровнем качества. Наша задача – представить потребителю настоящую «Винную карту России», куда войдет только лучшее в своей категории российское вино», – сказал руководитель Роскачества Максим Протасов.

Согласно результатам исследования, из 50 исследованных игристых вин 37 получили достойную оценку ≥ 78 баллов, десять товаров – от 71 до 78 баллов, три – не дотянулись до «гостовского» 71.

В первый этап «Винного гида России» попало лучшее игристое вино восьми виноделен, которые в ходе экспертных аудитов смогли подтвердить российское происхождение винограда: «Новый Свет», «Инкерман», «Золотая Балка» и «Усадьба Перовских» представляли Крымский полуостров. «Кубань-Вино», «Абрау-Дюрсо», «Винодельня Юбилейная», «Фанагория» – Краснодарский край.

«В 2018 году мы провели аудит более 40 000 гектаров виноградников, который позволил определить, под какими брендами точно производится вино из российского винограда. На втором этапе мы приняли решение включить в исследование вина, произведенные наибольшими тиражами. Если редкие, дорогие российские вина, представленные в ресторанах и винных бутылках, уже неплохо известны специалистам, то массовый потребитель пока недостаточно хорошо знаком с отечественным виноделием, чтобы делать уверенный выбор вин у полки супермаркета. Именно на российских винах, которые можно купить практически в любом магазине страны, был сделан акцент в первом исследовании Роскачества», – отметил Максим Протасов.

Лучшим вином исследования в категории игристых, произведенных классическим методом стало игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное брют розовое «Премиум розовое» Абрау-Дюрсо, выпускаемое под маркой Victor Dravigny. Оно получило максимальный общий балл среди вин, попавших в исследование, – 84,9. Эксперты оценили данное вино как напиток с интенсивной игрой пузырьков, чистым, достаточно сложным, комплексным ароматом с фруктовыми и ягодными нотами, структурирован-

### ТОП-10 ЛУЧШИХ ИГРИСТЫХ ВИН



**№1 АБРАУ – ДЮРСО  
РОЗОВЫЙ БРЮТ  
VICTOR DRAVIGNY  
84,9 баллов 765 руб.**



**№6 ZB MOSCATO  
ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ  
83,78 баллов 348 руб.**



**№2 CHATEAU TAMAGNE  
БЕЛЫЙ БРЮТ  
84,74 баллов 349 руб.**



**№7 КУБАНЬ – ВИНО  
БЕЛЫЙ БРЮТ  
83,46 баллов 199 руб.**



**№3 CHATEAU TAMAGNE  
ПОЛУСУХОЕ БЕЛОЕ  
МУСКАТНОЕ  
84,35 баллов 287 руб.**



**№8 FANAGORIA  
БЕЛЫЙ БРЮТ  
83,23 баллов 369 руб.**



**№4 CHATEAU TAMAGNE  
SELECT ROSE  
84 балла 470 руб.**



**№9 РОССИЙСКОЕ  
ШАМПАНСКОЕ ЮБИЛЕЙНОЕ  
РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ  
83,2 баллов 518 руб.**



**№5 FANAGORIA  
МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ  
83,8 баллов 508 руб.**



**№10 INKERMAN  
83,11 баллов 352 руб.**

ным, продолжительным и приятным послевкусием. Стоит отметить, что и цена у данного игристого достаточно высокая – 765 рублей за бутылку.

Следом расположились сразу 3 вина торговой марки «Шато Тамань»: белый брют (84,74 балла), полусухое белое «Мускатное» (84,35 балла) и розовый брют «Селект Розе» (84 балла). Эксперты также оценили прозрачность и качество цвета данных вин, высокую интенсивность пузырьков, чистый вкус и аромат. На пятом месте расположилось «Мускат Оттонель» торговой марки «Фанагория» – 83,8 балла, эксперты оценили его фруктовое послевкусие, чистый и интенсивный аромат, характерный для мускатных сортов. Подобными характеристиками эксперты дали полусладкому белому игристому вину торговой марки ZB, которое в общем зачете получило 83,78 (6-е место) – данное вино также было признано гармоничным и сбалансированным, а также, в соответствии с экспертной оценкой, обладало интенсивными оттенками цветочного меда и сочных белых фруктов. Белый брют торговой марки «Кубань-Вино» одноименной торговой марки занял 7-е место в общем рейтинге с общим баллом 83,46. Данное вино оказалось одним из наиболее дешевых – 199 рублей за бутылку. На восьмом месте вновь торговая марка «Фанагория» – белый брют «Кубань. Таманский полуостров» завоевал 83,23 балла – эксперты отметили его чистое и достаточно интенсивное послевкусие. Практически равный результат получило полусухое розовое вино «Кубань» торговой марки «Юбилейная винодельня» (83,2 балла) и полусладкое розовое вино «Инкерман» одноименной торговой марки (83,11 балла).

«В последнее время благодаря увеличению господдержки винодельческая отрасль демонстрирует поло-

жительную динамику. Увеличивается производство качественных вин из российского сырья, снижается рыночная доля винных напитков, изготовленных преимущественно из недорогих импортных виноматериалов. За три квартала 2018 года розничные продажи вина по отношению к аналогичному периоду прошлого года увеличились почти на 3%, игристого – на 0,5%. Сейчас в стране возрождается интерес к российскому вину. Запуск «Винного гида России» позволит восполнить пробел в сознании потребителей и повысить доверие к отечественной продукции, характеристики которой не только не уступают, но порой и превосходят зарубежные аналоги. Отраднo, что исследование, проведенное Роскачеством, это полностью подтвердило – вина не просто соответствуют ГОСТу, они могут получать достойные оценки своего вкуса и аромата от дегустаторов высокой квалификации, в том числе иностранных экспертов. На популяризацию отечественной продукции направлена и акция «Дни российских вин», впервые прошедшая в этом году в крупнейших торговых сетях, ресторанах и винных бутылках, а также магазинах Duty Free. В дальнейшем она станет традиционной и будет проходить дважды в год. Мы планируем, что будет расширяться география акции и количество наименований-участников. Следующие этапы «Дней российских вин» начнутся 25 апреля и 10 октября 2019 года», – заявила заместитель министра сельского хозяйства Оксана Лут.

Тринадцать вин, получивших оценку ниже 78 баллов, не войдут в каталог лучшего российского вина. Три из них – не прошли отсечку в 71 балл – ввиду низких показателей чистоты и качества аромата и вкуса, а также слабых игристых свойств. Еще десять – соответствовали минимальным требованиям, предъявляемым к органи-

лептике ГОСТ в 71 балл, но не дотянулись до высокой планки в 78 баллов.

Рейтинг игристого и детальные результаты исследования в рамках «Винного гида России» доступны здесь: <https://roskachestvo.gov.ru/researches/vino/> «В своей работе я и мои коллеги, как правило, имеем дело с винами более высокого уровня, серьезными и дорогими ресторанными позициями. Но «базовые ценности» едины для любых вин. В этом исследовании от недорогих образцов мы не ждали особенной сложности букета, благородных тонов выдержки во вкусе. Но и недорогое «повседневное» вино может быть достаточно качественным. Нас, в первую очередь, интересовала чистота в аромате и вкусе, отсутствие пороков, посторонних тонов, оттенков окисления, неприятных оттенков в послевкусии. Могу сказать, что откровенно плохих образцов было меньше, чем мы ожидали», – отмечает куратор дегустационной комиссии, директор Школы сомелье Wine People Юлиана Григорьева.

С российской коллегой согласен и профессор, лауреат Нобелевской премии, эколог и винодел Риккардо Валентини. По его словам, за развитием винодельческой отрасли в России с большим интересом следят участники отрасли из многих европейских стран. «Качество российского вина определенно растет. Я помню, как обстояли дела 20 лет назад, и с тех пор в России все полностью изменилось: здесь, на юге страны, появилось очень хорошее игристое. Конечно, нужно развиваться дальше, виноделам есть куда расти, но уже сейчас, в ходе работы над «Винным гидом России», мы отметили для себя чистоту российских игристых вин», – говорит г-н Валентини.

Эксперты Роскачества также пришли к выводу, что игристые вина из российского винограда достойного уровня можно приобрести даже в категории до 500 рублей. Качественные вина по такой цене выпускаются по технологии вторичного брожения в больших емкостях («метод Шарма») производителями, обладающими площадью виноградников более тысячи гектаров.

Вопреки распространенному мнению о низком качестве игристых полусладких и полусухих вин, этот потребительский стереотип не подтвердился. Эксперты достаточно высоко оценили вина с высоким уровнем сахара, отметив баланс сладости и свежести во вкусе. Отдельно можно выделить розовые полусухие и полусладкие вина, в которых полнота аромата и вкуса обеспечивается оттенками фруктово-ягодной гаммы.

Вина высокого качества, изготовленные классическим методом (с вторичным брожением и выдержкой в бутылке) в недорогой ценовой группе найти сложнее. Такие вина, превосходящие повышенный стандарт Роскачества, можно найти в классе выдержанных игристых вин классическим методом (от 9 до 12 месяцев выдержки в бутылке), но и они встречаются достаточно редко. Проще найти недорогие и качественные вина, которые изготавливаются по технологиям, распространенным в итальянских регионах Асти и Фриули. В любом случае, вина, изготовленные классическим методом, будут стоить в диапазоне 800–1000 рублей.



## СОБЫТИЯ



### Кто стал лучшим молодым виноделом России?

**В Анапе подвели итоги Всероссийского профессионального конкурса «Молодая лоза», который проводился при поддержке Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края. За звание лучшего в финале боролись 19 молодых профессионалов.**

Всего заявки на участие в конкурсе подали 45 молодых виноделов из Краснодарского и Ставропольского краев, Ростовской области и Республики Крым. Предварительный отбор прошли 24 человека, а до очного этапа в Анапе добрались 19 конкурсантов. После выполнения профессионального теста борьбу продолжили 15 специалистов.

Решающим стал практический этап, где конкурсантов ждали слепая дегустация и винный анализ по нескольким параметрам.

В итоге первое место занял технолог винодельни «Кубань-Вино» Виталий Егоров, второе – у представительницы Крыма, технолога Инкерманского завода марочных вин Виктории Воеводиной, на третьем месте – инженер-технолог новороссийской винодельни «Имение «Сикоры» Екатерина Юдина.

«Я ехал за победой. Не скажу, что целенаправленно за первым местом, но за призовым. Самым сложным для меня был конкурс по виноградарству, оказалось, это мое упущение. Зато стало ясно, над чем мне надо дальше работать», – поделился впечатлениями Виталий Егоров.

В качестве строгого жюри выступили известные винные эксперты из Краснодарского края и Крыма.

«Конкурс прошел в первый раз, волновались все. И конкурсанты, и организаторы, и даже жюри. Многие задания мы придумали и провели в России впервые. Для некоторых заданий мы привезли специальные компоненты из Франции и Швейцарии. Конкурсантам больше всего понравились именно практические задания. В дальнейшем мы будем делать упор именно на это направление», – рассказала представитель организаторов конкурса Анна Буцацкая.

Победители конкурса, занявшие 1-е и 2-е места, поедут на стажировку во Францию, где смогут побывать на местных винодельнях и познакомиться с производством винной пробки и бочек всемирно известных компаний. Также победитель сможет пройти курс обучения в Научно-методическом центре при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова. «Бронзовый» призер конкурса поедет в 2019 году на международный саммит виноделов и энологов.

## ГОЛИЦЫНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ УСПЕШНО ДЕБЮТИРОВАЛ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

**15 декабря в Санкт-Петербурге, в пространстве «Наутилус» на Васильевском острове, состоялся Голицынский фестиваль российских вин, организованный компанией «КИТМЕДИА».**

Голицынский фестиваль, с успехом проходивший два сезона подряд в Москве, отправился на «гастроли» в Северную столицу, чтобы представить взыскательному вкусу петербургской публики лучшие образцы российского виноделия. Концепция фестиваля остается прежней: открытое общение виноделов, профессионалов рынка и потребителей – это лучший способ убедить общество в актуальности и состоятельности явления под названием «российское виноделие».

Открыл Голицынский фестиваль круглый стол на тему «Вина географического наименования – путь к потребителю», где эксперты винной индустрии, представители профильных государственных органов, винодельческих ассоциаций и союзов, дистрибуции и HoReCa обсудили вопросы, связанные с развитием отрасли: стимуляцию спроса на отечественные вина, совершенствование механизмов товаропроводящей цепочки, способы создания потребительской лояльности и многое другое. В своем вступительном слове директор по маркетингу ТС «Карусель» Сергей Павлов подчеркнул заинтересованность сети в качественных российских винах, необходимости открытых и доверительных отношений ритейла и винодела. Президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров



указал на недостаточную информированность рестораторов о российском вине, а известный крымский винодел Валерий Захарин озвучил идею о том, что россиянам необходимо самим научиться любить и уважать свое вино. С приветственным словом от Министерства сельского хозяйства выступила заместитель начальника отдела виноградарства, виноделия и табачной продукции Марина Сагарасу. В дискуссии выступили независимый винный эксперт Дмитрий Федотов, руководитель проекта WineRetail Александр Ставцев, известный ресторатор Санкт-Петербурга Кирилл Зиминов, инвестор ЗМВ «Коктебель» Елена Якубчик, директор по развитию винодельни «Юбилейная» Сергей Невский, председатель правления АНО «РОСТВИНО» Евгений Федоров, управляющий «Южной винной компа-

нией» Вячеслав Меркулов, руководитель проекта «Усадьба Графская балка» Валерий Логинов. В качестве ведущего круглого стола выступил организатор фестиваля, руководитель «КИТМЕДИА» Юрий Юдич.

После круглого стола наступил «час профессионала» (Business Networking), специальное время, отведенное для делового общения виноделов и их потенциальных клиентов – рестораторов, ритейлеров, дистрибуторов, а затем двери фестиваля были открыты для широкой публики. Для желающих узнать больше об индустрии и усовершенствовать свои дегустационные навыки ведущие эксперты отрасли провели серию мастер-классов:

Мастер-класс **Дениса Руденко «Рислинг VS Riesling»**, где гости фестиваля в ходе слепой дегустации оценивали российские и зарубежные рислинги.

Мастер-класс **«Вино из России: Wish-лист покупателей «Карусель» Михаила Федотова и Ксении Ковчиной**, во время которого эксперты и слушатели обсудили предпочтения потребителя, в частности, покупателя сети «Карусель».

Мастер-класс **«Real Cavist VS Digital Cavist» от Элины Агавелян и кавистов «Карусели»**, на котором дружная команда кавистов «Карусели» представила интеллектуальное шоу с привлечением «электронного кависта».

Завершила фестиваль церемония награждения победителей конкурса

«Золотой Лев», который традиционно занимает серьезное место в программе фестиваля. Жюри, представленное крупными экспертами российской винной индустрии, собралось накануне, в Санкт-Петербурге, где в ходе слепой дегустации определялись победители. В состав жюри вошли: Кирилл Бурлуцкий, Ирина Мандрик, Норберт Кленкхарт, Дмитрий Федотов, Ксения Ковчина, Сергей Дубовик, Александр Касаткин, Юрий Юдич, Елена Рудова и Игорь Шарбатов.

Награды вручались сразу в шести номинациях, и в этом году обладателями «Золотых Львов» стали:

В номинации «Лучшее игристое вино «Шарма» Голицынского фестиваля – «Мысхако Кюве», Мысхако.

В номинации «Лучший российский коньяк» Голицынского фестиваля – «Пётр Великий», Кизлярский коньячный завод.

В номинации «Лучшее десертное вино» Голицынского фестиваля – «Мускат белый красного камня», Массандра.

Приятной новостью для победителей в нескольких категориях стал специальный приз от Генерального партнера. Сертификат на ввод в ассортиментную матрицу, который вручил директор департамента маркетинга ФТС «Карусель» Сергей Павлов, получили победители:

В номинации «Лучшее красное вино» Голицынского фестиваля – «Меганом Select», Солнечная Долина.

В номинации «Лучшее белое вино» Голицынского фестиваля – «Cru Lermont Рислинг», Фанагория.

В номинации «Лучшее игристое вино «Классика» Голицынского фестиваля – «ПИНО ГРИ МИЛЛЕЗИМ», Новый свет.

Несмотря на морозный декабрьский день, Голицынский фестиваль завершился в теплой, дружественной обстановке. Санкт-Петербургская публика приветливо встретила виноделов, профессионалы установили деловые связи, а винолюбам дополнили коллекцию вкусов и впечатлений.

Голицынский фестиваль российских вин проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства с 2016 года для популяризации достижений российского виноделия полного цикла. Генеральный партнер – ТС «Карусель».



## КТО ПОБЕДИЛ В «ЛИГЕ ЧЕМПИОНОВ 2018»?

**12 декабря в Санкт-Петербурге, в отеле «Эмеральд», состоялся 7-й дегустационный конкурс «Лига чемпионов 2018», в котором приняли участие 28 человек, среди которых победители и полуфиналисты различных конкурсов сомелье, а также обладатели дипломов WSET (начиная с 3-го уровня).**

В отборочном туре конкурсантам предстояло «вслепую» продегустировать 2 сета образцов («Белые вина» и «Красные вина») и определить для каждого вина: страну производства, регион, апелласон, сортовой состав, винтаж и содержание алкоголя. На каждый сет из 6 образцов конкурсантам давалось 30 минут.

В финал конкурса по итогам отборочного тура вышли **Надежда Косенко** (бренд-амбассадор проекта L-Wine)

– 37 баллов, **Алексей Баранок** («Академия Сомелье») – 35 баллов и **Максим Наумкин** (компания Grape) – 33,5 баллов. Напомним, что в активе Максима Наумкина – 3 победы в «Лиге чемпионов». Надежда Косенко выиграла этот конкурс в 2016 году, а Алексей Баранок в 2016 и 2017 году занимал на этом конкурсе 2-е место.

В финале конкурсантов ждали два сложнейших задания. В первом – финалисты должны были продегустировать 10 игристых вин из России и других винодельческих стран мира и определить для каждого образца: страну, регион (апелласон) и метод производства. Второе задание должно было проверить знания участников в области сладких и крепленых вин и мистелей.

Оценивало выступления финалистов профессиональное жюри в составе: **Ирина Кутковская** (руководитель отдела обучения сети «Ароматный мир») и **Анна Баранова** (Weinakademiker, амбассадор вин Италии).

Победителем конкурса стал **Алексей Баранок**, набравший в финале 26 баллов. Всего на один балл от Алексея отстал **Максим Наумкин**. Надежда Косенко заняла в дегустационном марафоне 3-е место – 13 баллов. Главным призом конкурса стала поездка на выставку ProWein (17–19 марта 2019 года), предоставляемая выставочным объединением «Дюссельдорф Мессе».

**Итоги конкурса (с 1-го по 10-е места):**  
1-е место – **Алексей Баранок**, «Академия Сомелье» (26 баллов – финал).  
2-е место – **Максим Наумкин**, компания Grape (25 баллов – финал).  
3-е место – **Надежда Косенко**, проект L-Wine (13 баллов – финал).  
4-е место – **Анатолий Жданов**, ресторан ProStovino (32,5 балла).  
5-е место – **Вероника Вильчик**, ресторан «Чабрец» (31 балл).



6-е место – **Регина Халикова**, компания «Легенды Арарат» (30 баллов).  
7-е место – **Марина Тонкова**, бар «Винный шкаф» (29 баллов).  
8-е место – **Вероника Смирнова**, компания «Форт» (28,5 балла).  
9-е место – **Александрова Олеся**, компания «МБГ» (27,5 балла).  
10-е место – **Александр Рассадкин**, школа «Энотрия» (27 баллов).  
10-е место – **Евгения Назимова**, ресторан «Бабель» (27 баллов).  
10-е место – **Александр Кучеров**, компания Wine Discovery (27 баллов).