

WINE

Weekly



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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 2 (93)
Февраль – Март 2026

СОБЫТИЯ



17-й Салон ОПВика в Сочи будет посвящен теме космоса

11 апреля 2026 года в Сочи, в конгресс-холле отеля Sea Galaxy Hotel Congress & SPA, состоится 17-й Салон отечественных производителей вина и крепкого алкоголя (СОПВика 26.1). Мероприятие, посвященное теме «КОСМОС ВИНА» и проходящее под слоганом «Во Вселенной вина, единство народов», проводится для популяризации качественной алкогольной продукции и укрепления профессиональных связей в отрасли.

Основной целью Салона является создание объединяющей платформы для диалога между производителями, специалистами сферы HoReCa, винными гидами и частными ценителями. В рамках события, которое также имеет статус муниципальной ярмарки с правом продажи продукции, будет представлено свыше 500 наименований вин и крепкого алкоголя. География участников охватывает ключевые винодельческие регионы России, включая Кубань, Крым, Долину Дона и Дагестан, а также производителей из Беларуси, Армении, Грузии, Азербайджана, Казахстана, Южной Осетии и Абхазии.

(Продолжение на стр. 3)

ВЛАДИСЛАВ РЕЗНИК: «НАША ЗАДАЧА – ОБЕСПЕЧИТЬ ЧЕСТНЫЕ УСЛОВИЯ КОНКУРЕНЦИИ»

Ровно год назад мы говорили с председателем «Союзконьяка» о падении рынка, борьбе с контрафактом и грядущих законодательных изменениях. Как поменялась ситуация за это время? Оправдались ли прогнозы? И что ждет отрасль в 2026 году? Обо всем этом газете Wine Weekly рассказал руководитель Союза производителей коньяка, спирта и алкогольной продукции (САП), депутат Госдумы Владислав Резник.

– Владислав Матусович, год назад вы говорили о структурной перестройке рынка крепкого алкоголя. Какими оказались итоги 2025 года для отрасли в целом и для участников вашего Союза в частности? Оправдались ли ваши ожидания?

– 2025 год подтвердил, что рынок крепкого алкоголя действительно переживает структурную перестройку. Продажи коньяка сократились на 9,2%, производство – примерно на 13%. Это отражает не только ценовую чувствительность потребителя, но и общий сдвиг спроса: активно растут альтернативные категории – виски, джин, ром, а также коктейли и малые форматы.

При этом производители, входящие в «Союзконьяк», чувствуют себя устойчиво.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



В Москве состоится 25-й юбилейный Российский конкурс сомелье

Юбилейный XXV Российский конкурс сомелье пройдет 20-21 марта 2026 года в московском отеле «Монарх». Это ключевое профессиональное событие, определяющее уровень профессии в стране, соберет в финале 40 лучших сомелье из 10 городов России, успешно прошедших региональные отборочные туры.

Гостей мероприятия ждут дегустационный и гастрономический салоны, мастер-классы, встречи с ведущими производителями вина и профессиональное общение представителей индустрии.

В программе конкурса финал «Лучший сомелье России 2026», презентация вин ведущих российских и международных производителей, профессиональные дегустации, гастрономическая зона, мастер-классы и деловая программа, а также нетворкинг профессионального сообщества.

(Продолжение на стр. 2)

ОБЪЯВЛЕНЫ ЛАУРЕАТЫ ПРЕМИИ «ТРЕНДЫ ГОДА-2026»



14 февраля 2026 года в московском пространстве Quattro Space состоялась ежегодная церемония вручения незави-

симой премии «Тренды года», организованной президентом Российской ассоциации сомелье Алексеем Сидоровым.

Мероприятие, позиционируемое как концептуальный дегустационный салон, призвано объединить профессиональное сообщество и определить ключевые векторы развития винной индустрии. В рамках события, где вино рассматривается как культура, профессия и повод для диалога, гости смогли познакомиться с топовыми позициями года в категориях тихих и игристых вин, а также крепких напитков. Программа включала винный салон с открытыми дегустациями и серию мастер-классов от виноделов и виноторговых компаний.

Кульминацией вечера стала торжественная церемония награждения. Премия «Тренды года» охватывает ключевые направления индустрии, отмечая тех, кто формирует ее настоящее и будущее. В 2026 году награды были вручены в следующих номина-

циях: «Лучший в маркетинге и коммуникациях», «Винодел года в России», «Бренд-амбассадор года», «За продвижение виноделия в России», «За вклад в развитие профессии», «Дистрибьютор года», «Открытие года (вино России)», «Образовательный проект года», «Винная карта года», «Винный проект года», «Медиапроект года». Лучшим в номинации «Лучший в маркетинге и коммуникациях» признана Влада Лесниченко. Звание «Винодел года в России» получил Алексей Толстой, представляющий винодельню «Усадьба Маркотх» и «Галицкий и Галицкий». «Бренд-амбассадором года» стал Роман Сосновский (FortWine). Награду «За продвижение виноделия в России» вручили проекту «Большое Русское Вино», а «За вклад в развитие профессии» – Евгению Шамову. «Дистрибьютором года» признана

Simple Group. В номинации «Открытие года (вино России)» победило игристое вино «Цимлянские черные/Сибирьковский» от винодельни «Ведерниковы». Лучшим в номинации «Образовательный проект года» стала московская школа «Энотрия». «Винной картой года» отмечен ресторан White Rabbit. «Винным проектом года» названы «Николаев и Сыновья», а «Медиапроектом года» стал портал «РБК Вино».

По итогам открытого голосования участников салона также были определены фавориты вечера в категории «Выбор сердца». Лучшим российским вином названо розе «Невинность» от Alma Valley. Среди вин других стран победило Chateau 20 Rose Grand Cru 2020 Grape. В категории крепких напитков первое место занял безалкогольный бренд Hoppers.

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



В Москве состоится 25-й юбилейный Российский конкурс сомелье

Все желающие смогут ознакомиться с подробной программой конкурса и с условиями посещения на официальном сайте Российской ассоциации сомелье.

Образовательную часть события усилит серия мастер-классов от ключевых игроков индустрии. В программе – сессия FortWine, посвященная работе со сладкими винами («углеводное окно»), мастер-класс «Эффект Магнума» от ГК «Абрау-Дюрсо», а также профессиональный разбор новых винтажей от проекта «Усадьба Дивноморское» и «Криница». Кульминацией дня станет финал XXV Российского конкурса сомелье, который пройдет на главной сцене в Андреевском зале. Именно здесь профессиональное сообщество узнает имя Лучшего сомелье России 2026. Юбилейный конкурс традиционно объединит членов Российской ассоциации сомелье, ведущих экспертов рынка, рестораторов, дистрибьюторов и представителей виноделен, подтверждая статус события как ключевой профессиональной площадки отрасли.

Напомним, что по итогам прошлого года звание «Лучший сомелье России 2025 года» завоевал кавист винотеки Wine Store Александр Герфорт из Тулы. Второе и третье места, как и годом ранее, заняли представители Москвы – бренд-амбассадор компании Fort Wine Денис Юрченко и бренд-амбассадор компании Vinoterra Максим Гребеник. Подробнее об условиях посещения можно узнать на сайте:

http://sommelier.ru/xxv_rks_2026

ВЛАДИСЛАВ РЕЗНИК: «НАША ЗАДАЧА – ОБЕСПЕЧИТЬ ЧЕСТНЫЕ УСЛОВИЯ КОНКУРЕНЦИИ»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Это объяснимо: речь идет о предприятиях с длинной историей, собственными виноградниками, выдержанными запасами дистиллятов и системной модернизацией. Например, Кизлярский коньячный завод завершил год с ростом производства около 4%, Дербентский коньячный комбинат – с планами прироста реализации порядка 2,8%. Это говорит о том, что сегмент качественного, выдержанного продукта менее волатилен.

Сегодня рынок разделяется: массовый сегмент сокращается быстрее, а потребитель, ориентированный на происхождение, выдержку и прозрачность производства, остается лояльным.

– В январе 2026 года, согласно данным Росалкогольтабакконтроля, рынок крепкого алкоголя неожиданно показал рост после продолжительного спада. С чем связан этот всплеск? Январский рост 2026 года – это смена тренда или эффект низкой базы?

– Я бы не спешил говорить о смене тренда. Январская динамика часто связана с эффектом предновогодних закупок, изменениями цен и минимальных розничных уровней. Кроме того, рынок сейчас крайне чувствителен к регуляторным новациям – повышение МРЦ и НДС также влияет на поведение дистрибьюторов.

Для объективных выводов нужно смотреть минимум квартальную статистику. Коньячная категория инерционна – здесь циклы длиннее, чем в «быстрых» напитках.

– Тема контрафакта из Армении остается одной из самых острых. В июле прошлого года ваш Союз и «Антиконтрафакт» представили исследование, согласно которому 85% образцов армянского коньяка не соответствовали стандартам. Как изменилась ситуация спустя полгода? Повлияли ли ваши обращения в контролирующие органы и ФТС на структуру импорта?

– Мы продолжаем системные закупки



продукции в федеральных и региональных сетях и направляем образцы в аккредитованные лаборатории. По-прежнему наибольшее число нарушений выявляется в продукции, маркируемой как «армянский коньяк».

Важно подчеркнуть: речь идет не о стране в целом, а о конкретных производителях и поставщиках. В 2025 году импорт коньяка сократился примерно на 18%, а коньячных дистиллятов – на 24%. Эти показатели опережают динамику падения рынка, что косвенно подтверждает: сегмент низкокачественной импортной продукции сжимается быстрее.

Наша позиция последовательна – публичность и прозрачность. Все протоколы экспертиз размещаются в открытом доступе с указанием дат розлива и производителей. Мы видим, что эта работа дает эффект: дистрибьюторы становятся осторожнее, а потребители – информированнее.

– В прошлом интервью вы говорили о «небольшом улучшении» ситуации с фальсификатом, но предупреждали, что недобросовестные производители быстро адаптируются. Какие новые схемы фальсификации выявили эксперты Союза за этот год?

– Технологически ничего принципиально нового мы не видим: это все то же использование спиртов невинного происхождения, коррек-

тировка профиля ароматизаторами, несоответствие по соотношению летучих компонентов, а также аномальные значения фенольных и фурановых соединений, отвечающих за «дубовый» профиль. Органолептика при этом неизбежно страдает.

Гораздо более тревожная тенденция – появление так называемых «производителей-двойников», которые копируют оформление бутылки и этикетки брендов, уже дискредитировавших себя. Это уже вопрос не только качества, но и сознательного введения потребителя в заблуждение.

При этом мы отмечаем и позитивный кейс: один из производителей, неоднократно фигурировавший в наших протоколах несоответствия ГОСТу, переименовал продукт в «спиртной напиток». Мы полностью поддерживаем такую честную переклассификацию – если напиток не соответствует стандарту коньяка, он не должен так называться.

– С 1 января 2026 года вступили в силу новые минимальные розничные цены: коньяк – 755 рублей, бренди – 605 рублей, и вырос НДС до 22%. Год назад вы называли повышение МРЦ «позитивным фактором», который лишает контрафакт ценового преимущества. Оправдался ли этот прогноз? Не привело ли это к обратному эффекту – уходу ча-

сти потребителей в «серый» сектор? – Да, логика остается прежней. Настоящий коньяк – это виноград, дистилляция, выдержка, потери на испарение, длительный оборот капитала. Это априори дорогая категория.

Адекватный уровень минимальных розничных цен действительно снижает ценовое преимущество фальсификата. Если недобросовестный производитель вынужден продавать по цене, сопоставимой с качественным продуктом, потребитель чаще выбирает бренд с историей и прозрачной репутацией. Разумеется, полностью «серый» сектор не исчезнет, но его маржинальность уменьшается, а значит, снижается и привлекательность этого бизнеса для нелегальных производителей.

– В прошлой беседе вы высоко оценивали роль обратного акциза и закона об ужесточении требований к деловой репутации производителей (ФЗ № 46-ФЗ). Дайте, пожалуйста, оценку эффективности этих мер спустя год их активного применения.

– Это системные меры. Обратный акциз уже стимулирует закладку виноградников и модернизацию производства, особенно в Дагестане и на Кубани. Но отраслевые реформы измеряются не кварталами, а годами. Коньяк – продукт выдержки, и регуляторная среда тоже требует выдержки.

Со 2 сентября 2025 года заработали правила ведения реестра лиц с неудовлетворительной деловой репутацией на алкогольном рынке, а также сопутствующие включения в такой список ограничения. Это важный этап повышения прозрачности деятельности производителей этилового спирта, алкогольной продукции и борьбы с нелегальным производством.

В числе недавних законодательных инициатив следует отметить предложения по распространению на производителей висковых дистиллятов более жестких требований, касающихся в том числе размера уставного капитала, стоимости чистых активов, контроля наличия в перечне лиц с неудовлет-

ЛУЧШИЕ ПРОДАВЦЫ БАЙЦЗЮ СМОГУТ ВЫИГРАТЬ ПОЕЗДКУ В КИТАЙ



Российский дистрибьютор ведущих китайских брендов байцзю Kweichow Moutai и Fenjiu International, компания «МЕРЛИН», объявила о запуске второго этапа конкурса для представителей ритейла и сегмента HoReCa, главным призом в котором станет образовательная поездка в Китай в июне 2026 года.

Второй этап конкурса продлится до 15 апреля 2026 года. По итогам этого этапа будут определены победители, которые получают ценные призы. Участники, показавшие наивысшие совокупные результаты за весь период акции, будут награждены главным призом – десятидневной поездкой в Китай с посещением заводов Moutai и Fenjiu.

Для участия в конкурсе необходимо в период с 1 сентября 2025 года до

15 апреля 2026 года включительно закупить не менее 200 бутылок продукции бренда Moutai и не менее 300 бутылок продукции бренда Fenjiu из участвующего в акции ассортимента. Итоги будут подведены до 30 апреля 2026 года. Победителями станут участники с наибольшим объемом закупок или продаж участвующего в акции байцзю, при этом преимущество будет у тех, кто закупал продукцию обоих брендов. Акция призвана стимулировать продажи и углубить знания участников о продукции через посещение производств.

Программа визита начнется с осмотра старинной архитектуры города Лицзян в провинции Юньнань, включенного в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, и посещения знаменитой Снежной горы Нефритовой дракона (Юйлун Сюэшань), являющейся одной из ключевых природных достопримечательностей региона.

Центральным событием этой части тура станет посещение производственного комплекса и музея Kweichow Moutai в городе Маотай, провинция Гуйчжоу, где участники смогут изучить полный цикл производства знаменитого байцзю, от ферментации зерна до выдержки, а также погрузиться в историю бренда, насчитывающую несколько столетий.

В провинции Шаньси программа включает посещение завода Fenjiu, а также знакомство с объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО – древним городом Пиньяо, известным своей хорошо сохранившейся архитектурой династий Мин и Цин. Завершится поездка в Пекине, где запланированы экскурсии к основным историческим и современным достопримечательностям. Весь тур направлен на глубокое погружение участников в контекст производства байцзю и культуру Китая.

ворительной деловой репутацией, предоставления сведений об аффилированных лицах и бенефициарных владельцев.

Причиной подготовки таких предложений является существенный рост объемов производства висковых дистиллятов. Так, по данным Росалкогольтабакконтроля, если годовой прирост объема производства в 2023 году составлял 2,5%, то в 2024 году – 60%, а в 2025 году – 56% (до 1,9 млн дал).

Указанные статистические показатели свидетельствуют о том, что на фоне ужесточения с 2024 года требований к производителям этилового спирта происходит переток объемов производства из сферы производства этилового спирта в производство вискового дистиллята. Фактически речь идет о регуляторном арбитраже: обязательные требования, установленные в отношении производителей этилового спирта, обходятся через производство вискового дистиллята. В производстве используется одинаковое сырье (зерно), а также в рамках национального ГОСТа существует возможность непродолжительной выдержки висковых дистиллятов в течение шести месяцев.

– В одном из ваших недавних комментариев (от 20 февраля 2026 года) вы сказали, что доля фальсификата снижается, но остается высокой. Как новые ценовые и законодательные реалии 2026 года повлияют на эту динамику? Когда сможем приблизиться к показателям «чистоты» рынка, как во Франции?

– Идеальных рынков не существует – проблема фальсификата есть и в Европейском союзе. Вопрос не в абсолютном отсутствии нарушений, а в их масштабе и неотвратимости ответственности. Мы концентрируемся на трех направлениях: системная лабораторная экспертиза, законодательные инициативы и совершенствование ГОСТов и стандартов.

Ключевое направление – это формирование культуры потребления. Пока сохраняется устойчивый спрос на «дешевый коньяк», предложение будет появляться. Наша задача – максимально сузить пространство для злоупотреблений. Прогнозировать конкретные сроки достижения «европейских» показателей сложно, но вектор движения задан верно, и динамика последних лет подтверждает: рынок очищается.

– Рынок меняется: аналитики отмечают взрывной рост популярности азиатских спиртов (соджу, саке)

и коктейльной культуры. Как «Союз-коньяк» и его участники оценивают эти тренды? Воспринимаете ли вы их как конкурентов традиционным категориям или как возможность для расширения линейки российских брендов?

– Это скорее эффект низкой базы и мода на новизну. Коньяк – категория традиции, а не тренда из TikTok. Его потребительская база формируется десятилетиями, и она достаточно устойчива.

Для участников Союза новые категории – это прежде всего возможность диверсификации. Некоторые наши предприятия уже экспериментируют с производством альтернативных дистиллятов, но исторически крепкие позиции в России сохраняют водка, коньяк и активно локализующийся виски.

Наша задача в этой ситуации – обеспечить честные условия конкуренции для всех категорий, чтобы ни одна из них не получала преимуществ за счет регуляторных лазеек или неравных

позитивный сигнал: потребитель готов платить за происхождение и качество, но говорить о массовом перетоке в эту категорию пока не приходится.

Тренд на переход с импортного массового сегмента на отечественный сохраняется. Российские производители инвестируют в виноградники, дистилляцию и выдержку, и это дает результат. Отечественный коньяк уверенно конкурирует, особенно в среднем ценовом сегменте, где соотношение качества и цены становится для потребителя более привлекательным, чем у импортных аналогов.

– Вы упоминали, что к 2028 году коньяк в России должен производиться только из российского винограда. Насколько отрасль готова к этому сроку? Успевают ли виноградники Дагестана и Кубани закрыть потребности производителей?

– Это серьезный вызов. Закладка виноградника – инвестиция минимум на 4–5 лет до получения стабильного урожая и гораздо более длинный цикл для формирования полноценной



фискальных условий.

– Мы видим противоречивые данные: с одной стороны, продажи французского коньяка в рознице выросли на 10% за 2025 год (по данным вашего сайта), с другой – эксперты Nielsen фиксируют рост интереса к «современным миксологическим категориям» (ром, джин, виски). Как в этих условиях чувствует себя классический российский коньяк? Сохраняется ли тренд на переход потребителя с импортного коньяка на отечественный, о котором вы говорили год назад?

– Доля французского коньяка в рознице остается небольшой – порядка 10%. Рост в премиальном сегменте –

дистиллянтной базы, необходимой для выдержанных коньяков.

Дагестан и Кубань активно расширяют площади, работают с питомниками, модернизируют переработку. Но пока собственного винограда действительно недостаточно для полного закрытия потребностей отрасли. Отрасль движется в правильном направлении, однако многое зависит от темпов государственной поддержки и климатических факторов.

Мы надеемся, что переносить срок с 2028 года не придется. Но для этого необходимо сохранить текущие темпы закладки виноградников и продолжить системную работу по импортозамещению посадочного материала.

– В прошлом интервью вы анонсировали, что Союз совместно с международной ассоциацией «Анти-контрафакт» работает над созданием реестра недобросовестных поставщиков алкоголя и обещали поделиться результатами в «следующем выпуске». Наши читатели ждут новостей. Удалось ли запустить этот проект? По каким критериям туда попадают компании и как реестр повлиял на рынок?

– Проект пока не запущен в полном формате. На данном этапе приоритетом стала практическая работа по экспертизам и взаимодействию с Федеральной таможенной службой и регуляторами. Мы сочли более эффективным сконцентрироваться на конкретных кейсах, а не на создании публичной базы.

Наша позиция остается неизменной: мы публикуем протоколы несоответствий с указанием конкретных производителей и дат розлива, но сознательно не публикуем так называемые «белые списки». Рейтингование качества не является задачей Союза – это функция профессиональных конкурсов и экспертных гидов. Наша миссия – выявление и устранение фальсификата, а не маркировка недобросовестных игроков.

– Ваш прогноз на 2026 год. Какие главные вызовы стоят перед производителями? Продолжится ли консолидация рынка и стоит ли ждать появления новых крупных игроков, несмотря на «консервативность» коньячного производства, о которой вы говорили ранее?

– Главные вызовы 2026 года: сохранение потребителя в условиях роста цен, контроль издержек, завершение сырьевой трансформации отрасли и дальнейшая очистка рынка от недобросовестных производителей.

Консолидация собственности возможна – мы видим интерес крупных холдингов к винодельческим и коньячным активам. Но технологии коньячного производства остаются консервативными. Это продукт времени и традиции, здесь невозможно резко нарастить объемы без потери качества.

Интересная динамика ожидается в сегменте российского виски – там рынок более гибкий и менее регламентированный по сырьевой базе. Для коньячной же отрасли приоритет неизменен: качество, прозрачность, происхождение. Именно эти факторы будут определять устойчивость брендов в ближайшие годы.

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



17-й Салон ОПВика в Сочи будет посвящен теме космоса

Всего заявлено участие более 40 виноделен, из которых 10 представят свои продукты впервые, и 10 брендов крепкого алкоголя.

Образовательная и деловая программа мероприятия включает 8 мастер-классов, 2 открытых лектория и 1 круглый стол для обсуждения актуальных вопросов отрасли. Среди подтвержденных спикеров – Алексей Чернега, руководитель направления по тихим винам ГК «Абрау-Дюрсо», и Максим Тройчук, генеральный директор винодельни «Ведерниковъ». Открытый лекторий Союза винных гидов России будет посвящен теме «Сверховые российского виноделия». Особенностью формата является то, что 6 из 8 мастер-классов и все лектории являются бесплатными для посетителей, прошедших регистрацию.

В течение всего дня будет проходить конкурс народного голосования в двух номинациях: «Выбор Ценителя» от частных клиентов и «Выбор Профессионала» от специалистов HoReCa. Продукция, участвующая в конкурсе, будет отмечена специальными стикерами. Итоги конкурса и вручение дипломов победителям запланированы на официальную часть гала-фуршета After Party, который завершит программу дня. Мероприятие имеет четкое временное разделение: с 11:30 до 15:00 – время для профессионалов индустрии, а с 14:30 до 18:30 – для частных ценителей.

Салон будет дополнен развлекательной инфраструктурой, включающей 3 тематических бара, фуд-корт и 2 фотозоны. Стратегическую и информационную поддержку мероприятию оказывают Департамент курортов, туризма и потребительской сферы г. Сочи и ряд отраслевых медиа. Для посещения необходима предварительная регистрация через систему:

<https://cbiletom.ru/event.php?event=12592>

WINE Weekly

МОЖНО ПОКРАСИТЬ В ЛЮБОЙ ЦВЕТ

- венге
- вишня темная
- дуб
- красное дерево темное
- орех
- каштан темный

Винный погреб мечты у Вас дома!

POZIS

Профессиональное хранение вина

- Тонированное стекло
- Влажность более 50%
- Виброгасящий компрессор
- LED-подсветка

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

СОБЫТИЯ

Компания LADOGA
запустила джин
для влюбленных

В преддверии Дня всех влюбленных компания LADOGA запустила в продажу специальную новинку – джин Barrister Love Is со вкусом легендарной жвачки. Рекомендуемая цена на полке в рознице – до 1,5 тыс. рублей за бутылку объемом 0,7 литра.

Легкий и воздушный Barrister Love Is напоминает ту самую жвачку, переосмысленную в формате крафтового алкоголя. Насыщенный аромат джина раскрывается нотами клубники и банана, лимона и можжевельника в сочетании со сладкими акцентами марципана, сахарной пудры и ванили. Яркий розовый цвет джина отражает ключевой принцип современной коктейльной культуры, где важны не только вкус, но и визуальная подача – эстетика напитка в бокале.

На этикетке каждой бутылки нанесен QR-код, при сканировании которого открываются виртуальные открытки в стиле культовых вкладышей жвачки Love Is. Эта приятная деталь превращает каждую покупку в небольшой ностальгический подарок.

Один из наиболее интересных вариантов коктейля на основе новинки – Disco Bubble Fizz, который легко приготовить самостоятельно. Для этого потребуются 50 мл джина Barrister Love Is, 30 мл лимонного сорбета, 100 мл газированной воды и одна чайная ложка цветочного меда. Все ингредиенты смешиваются, готовый напиток украшается коктейльной вишней, взбитыми сливками и долькой лимона.

LADOGA РАСШИРЯЕТ МОЩНОСТИ
«ПЕРВОЙ РУССКОЙ ВИНОКУРНИ «КРУТОЯР»

В рамках реализации стратегического плана расширения производства, компания LADOGA завершила очередной этап масштабной модернизации «Первой Русской Винокурни «Крутояр» в Ставропольском крае. Инвестиции в модернизацию винокурни и расширение ее бочкового парка составили уже более 1 млрд рублей.

В рамках проведенного этапа модернизации в технологический цикл было включено современное оборудование, изготовленное по классическим лекалам китайским производителем Shanghai Boben Industry Machinery Equipment Co., Ltd, поставляющим свои изделия мировым лидерам в сфере производства дистиллятов.

Введенный в эксплуатацию новый производственный комплекс включает в себя передовые технологические решения для классического винокурения. Одним из ключевых этапов проводимой модернизации стало приобретение дистилляционных кубов классического типа, которые позволят «Первой Русской Винокурне «Крутояр» производить виски по стандартной классической технологии, как это делают в исторически сложившихся странах производства виски. После полного завершения модернизации в 2026 году, включающего установку для дистилляции по классическому способу, объем производства увеличится в 2,5 раза. Суммарно новая

мощность всего производства составит 1,6 миллиона дал абсолютного алкоголя в год, что даст около 50 миллионов бутылок по 0,7 литра в год.

С 1 января 2024 года в России действует обновленная нормативная база (ГОСТ Р 70225–2023), которая определяет требования к производству российского виски, ключевым условием которого является использование только отечественного сырья. «Винокурня «Крутояр», как предприятие полного цикла, уже производит дистилляты для виски по этому стандарту, что с учетом новой МРЦ позволяет предложить продукт по более привлекательной цене, соответствующий высоким стандартам качества.

«Будущее российского алкогольного рынка именно за такими продуктами как «Крутояр», которые отличаются стопроцентной русской аутентичностью. В текущих экономических условиях для российского рынка все более актуален переход на производство виски полностью из отечественного сырья, вместо закупки импортных дистиллятов. Рост пошлин и ограничения на ввоз импортного сырья делают локальную сырьевую базу более выгодной, а ее наличие позволяет лучше контролировать качество продукции», – отметил президент компании LADOGA Вениамин Грабар.

Расширив мощности винокурни «Крутояр», LADOGA получает уникальную возможность производить виски как по старому ГОСТу, действовавшему с 2016 года, так и по-новому, что, с учетом новой МРЦ на виски, дает существенные конкурентные преимущества с точки



зрения цены, которую компания может предложить рынку. Также обширный парк, насчитывающий более 2500 бочек, позволяет осуществлять выдержку без дополнительных логистических затрат и развивать ассортимент отечественного виски – от базовых до премиальных позиций.

Реализация этого проекта укрепит позиции компании LADOGA на российском рынке и позволит осуществить план продаж, который составляет более 3 млн дал российского виски в 2026 году. «Первая Русская Винокурня «Крутояр» – предприятие с полным производственным циклом, отвечающее современным стандартам и ориентированное на удовлетворение растущего спроса на отечественный виски. Такой подход открывает новые перспективы для развития российского виски и укрепления его позиций среди потребителей.

Первый розлив виски «Крутояр», изготовленного на собственной «Первой Русской Винокурне «Крутояр» в Ставропольском крае, компания LADOGA осуществила 23 апреля 2025 года. Тираж первой партии составил 100 тыс. бутылок. Благодаря этому на

алкогольном рынке России появился продукт, который сложно игнорировать. Ведь «Крутояр» – это не просто очередной купажированный напиток, а осознанная заявка на создание полноценного отечественного виски.

Его главная особенность – стопроцентная русская аутентичность: от поля со злаками до дизайна бутылки, и, что немаловажно, впервые в истории производства виски в России использование 100% кириллицы.

Для создания виски «Крутояр» используется только зерно, выращенное на ставропольских черноземах. Ячмень и кукуруза, богатые крахмалом и белком, задают напитку ту самую основу, которую невозможно воспроизвести в других широтах. Именно местное сырье придает дистилляту узнаваемый органолептический профиль, становясь его вкусовым паспортом. Технология тройной дистилляции на медных колоннах, доработанных для точного контроля за отбором фракций, позволяет добиться чистоты и сложности ароматического профиля.

Создатели «Крутояра» позиционируют его не как замену шотландским



В МОСКВЕ ПРОШЕЛ ФИНАЛ RUSSIAN FLAIR CUP 2026

11 февраля в отеле Azimut Аэростар состоялся Всероссийский чемпионат по флейрингу Russian Flair Cup 2026, собравший 19 лучших флайр-барменов из 10 городов России. Мероприятие было приурочено к празднованию Дня бармена.

Как и в прошлом году, соревнование проходило в два этапа: отборочный тур и финал, куда вышли шесть участников. Все они готовили авторские коктейли из продукции партнеров, представляя по три экземпляра каждого напитка.

На протяжении всего дня Барменская Ассоциация России угощала гостей коктейлями на основе брендов – партнеров Russian Flair Cup в элком-зоне, где также проходили розыгрыши призов. В финал прошли участники, успешно прошедшие сложный оценочный лист по флайр-бартерингу



и набравшие наибольшее количество баллов. Выступления оценивало компетентное жюри, разделенное на техническую и дегустационную группы. В техническое жюри вошли Вячеслав Газукин, чемпион России в категории Flair Bartending 2008 и 2012 го-

дов, серебряный призер чемпионата мира 2012 года; Алексей Свиридов, чемпион России 2005 года в той же категории и основатель Dance Flair Show; Александр Родоман, десятикратный чемпион России и двукратный чемпион мира в номинациях

«Флайр» и «Классика»; а также Макс Полозюков, обладатель первого места в единственном в России чемпионате по флейрингу на бетонном полу без защитного покрытия Hard Surface Flair.

Дегустационное жюри представили Екатерина Власкина, PR-специалист бренда функциональных напитков VitruSS и блогер-инфлюенсер; Наталья Полякова, директор по развитию компании Wine Land и винный эксперт; а также Александр Захаров, бармен ресторана Oltremare ресторанного холдинга Lucky Group, выпускник Барменской Ассоциации России и участник запуска заведений Beyond и PROlive.

В перерыве между отборочным туром и финалом традиционно выступил основатель бар-шоу в России Сергей Грибков. В финале участники вновь готовили авторские коктейли на ос-

нове продукции партнеров и демонстрировали мастерство во флайр-бартеринге.

По итогам соревнований победу в Russian Flair Cup 2026 одержал Евгений Простецкий из Москвы, завоевавший звание чемпиона Кубка России по флайр-бартерингу 2026 года, памятный кубок и денежный приз в размере 40 тыс. рублей. Серебряным призером стал Антон Корнев из Твери, получивший памятный кубок и 20 тыс. рублей. Третье место, а также памятный кубок и 10 тыс. рублей достались Макс Брэдарскому. Четвертое место и 7 тыс. рублей завоевал Данил Сидоров из Твери. Пятое место и приз в 5 тыс. рублей получил Андрей Королев из Мурманска. Шестое место и медаль достались Андрею Филякову из Астрахани. Все участники и судьи были отмечены сертификатами и памятными подарками от партнеров чемпионата.

или ирландским виски, а как самостоятельный продукт с собственным характером. Его цель – предложить рынку честный российский виски, в котором каждая деталь, от рецептуры до дизайна, рассказывает историю его происхождения. Появление такого продукта знаменует новый этап, когда отечественный производитель переходит от копирования к созданию собственной идентичности в мире крепких алкогольных напитков.

Как рождается характер российского виски?

Современный алкогольный рынок все чаще обращается к идее терруара – не просто места происхождения, а совокупности почв, климата и традиций, которые формируют уникальный характер напитка. В случае с виски «Крутояр» речь идет о создании нового терруара – российского. Это долгий и сложный путь, который начинается не в цехе дистилляции, а в поле, где созревает зерно.

Ставропольские степи, с их плодородными черноземами и обилием солнца, предоставляют идеальные условия для выращивания ячменя и кукурузы. Именно специфика местного зерна, его насыщенность белками и крахмалом, становится первым и, возможно, самым важным кирпичиком в фундаменте вкуса «Крутояра». Главный винокур Дмитрий Зененко не скрывает, что работа с российским сырьем – это вызов. Оно ведет себя иначе, чем импортное, требуя тонкой настройки каждого этапа производства. Однако именно эта «непохожесть» открывает пространство для экспериментов и создания уникального продукта.



По словам Дмитрия Зененко, Ставропольский край был выбран для создания собственной винокурни неслучайно. «Богатство почвы, урожайность, большое количество солнечных дней и совокупность почвенно-климатических условий этого региона близки по своим характеристикам к терруару известного шотландского региона Лоуленд, который дал миру многие известные бренды виски. И самое важное – тут произрастают и отлично вызревают ячмень – как двухрядный, так и шестирядный – и кукуруза. А это сырье для самых распространенных виски в мире. Богатство зерновых культур со сбалансированным составом

позволяет производить дистилляты с богатым органолептическим профилем, проводить эксперименты и создавать разнообразные купажи. Близость к полю, возможность выбора сырья непосредственно у производителя – залог успеха винокурни», – рассказывает главный винокур «Первой Русской Винокурни «Крутояр» Дмитрий Зененко. Климат Ставрополя вносит свои коррективы в процесс выдержки. Значительные перепады температур между летом и зимой, а порой и в течение одних суток заставляют древесину бочки «дышать» более интенсивно.

Дистиллят активнее взаимодействует с дубом, быстрее вбирая танины и ароматические соединения. Это ускоряет созревание, но требует от мастера особого внимания, чтобы не потерять баланс. Использование бочек из кавказского скального дуба – еще один осознанный шаг. Эта древесина, традиционная для российского бондарного промысла, придает виски не классические ванильно-кокосовые тона, а более выраженные, древесные и пряные акценты, с которыми компания не стала бороться, а решила обыграть, создав узнаваемый «брутальный» профиль.

Если дистилляция – это рождение характера будущего виски, то выдержка в бочке – его воспитание. Понимая это, руководство «Крутояра» проводит стратегическое наращивание своего бочкового парка, превращая его в главную лабораторию для творчества. Планы по увеличению емкостей для выдержки до 24 000 декалитров

говорят о серьезных амбициях выйти далеко за рамки одного стартового продукта.

Помимо уже опробованных бочек из кавказского дуба и американских барриков из-под бурбона от Jack Daniel's, в погреба винокурни поступают емкости из-под хереса, мадеры и портвейна из Испании и Португалии, а также бочки из-под рома и кальвадоса. Каждый такой сосуд – это готовый ароматический концентрат, наследие предыдущего напитка. Дуб, пропитанный окисленным хересом оloroso, подарит виски ноты орехов, ириски и сухофруктов; бочка из-под мадеры насытит его карамельной сладостью и сушеными ягодами.

Как рассказал Дмитрий Зененко, бочковой парк предприятия в данный момент насчитывает 2500 бочек различной вместимости и различных типов: начиная от американских брендов Tennessee и Bulleit до барриков из-под хереса, вин и крепких напитков различных видов, а также новых бочек из разных видов древесины дуба. При этом бочковой парк постоянно растет. Особый интерес представляют

мая уникальность, которая позволит «Крутояру» заявить о себе на мировом уровне.

По словам Дмитрия Зененко, винокурня оснащена оборудованием мирового уровня: медные дистилляционные кубы и сложная конфигурация «лебединых шей» позволяют получать дистилляты с очень богатой органолептикой. Он добавил, что на предприятии идут дальше и сознательно закладывают рискованные проекты в поисках собственного стиля. Примером служит система мадерник, где расположены 762 бочки, выдержка в которых проходит под открытым небом. Несмотря на температурные качели Ставрополя и неизбежные потери объема, так называемую «долю ангелов», такие эксперименты позволяют создавать терруарные продукты, профиль которых невозможно повторить в традиционных европейских условиях.

Инвестиции в размере более 1 млрд рублей в модернизацию винокурни и расширение ее бочкового парка – это не просто инфраструктурные вложения. Это ставка на долгосрочное будущее. Это создание фундамента



эксперименты с российскими бочками, которые только предстоит изучить. Например, выдержка в емкостях из-под крепленых вин Дагестана или в дубовых бочках, ранее использовавшихся для выдержки отечественных бренди, может породить совершенно уникальные, ни на что не похожие вкусовые профили. Именно здесь, в диалоге между российским дистиллятом и международным опытом выдержки в бочках, и будет рождаться та са-

для будущих релизов односолодовых виски выдержкой 5, 10 и более лет, которые будут нести в себе не только вкус и аромат зерна и дуба, но и историю конкретного места – со своим климатом, своими технологическими решениями и своей философией. «Крутояр» – это не просто завод, а экосистема, где технологическая дисциплина идет рука об руку со смелым экспериментом, чтобы дать миру виски с подлинно русским характером.



Винный шкаф



Сигарно-винный шкаф



Шкаф для хранения сигар

Идеальный климат
для хранения сигар



В Е N O Î T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-927-498-88-19
sales@benoit.shop



НОВОСТИ



Финалисты Russian Hospitality Awards 2025 встретятся в Саранске

16-17 апреля 2026 года в Саранске, на стадионе «Мордовия Арена», состоится финал национальной премии Russian Hospitality Awards. Из 691 отеля-претендента из 132 городов России по итогам многоступенчатого отбора в финал вышли 99 гостиниц.

Мероприятие организовано для выявления и поощрения лидеров гостиничной индустрии, а его выездной формат в столице Мордовии призван подчеркнуть общенациональный масштаб индустрии гостеприимства. Финалисты определялись в ходе трехэтапного конкурса, участие в котором для отелей было бесплатным. Лидерами по количеству финалистов стали Санкт-Петербург (11 отелей), Москва и Сочи (по 8 отелей). Организаторы подготовили для гостей насыщенную трехдневную программу. 16 апреля пройдет конференция Hospitable Business на актуальную тему «Гостеприимство на вкус», где ведущие шеф-повара и эксперты обсудят гастрономические тренды 2026-2027 годов. 17 апреля для финалистов запланирован экскурсионный день с выбором: погружение в этнокультуру в музее «Старая Теризморга», индустриальный тур на винокурный завод «Кемля» – производитель российского односолодового виски или знакомство с искусством в Музее имени С.Д. Эрзи.

Вечером того же дня на стадионе «Мордовия Арена» состоится торжественная церемония награждения. Полный список финалистов доступен на официальном сайте премии по ссылке:

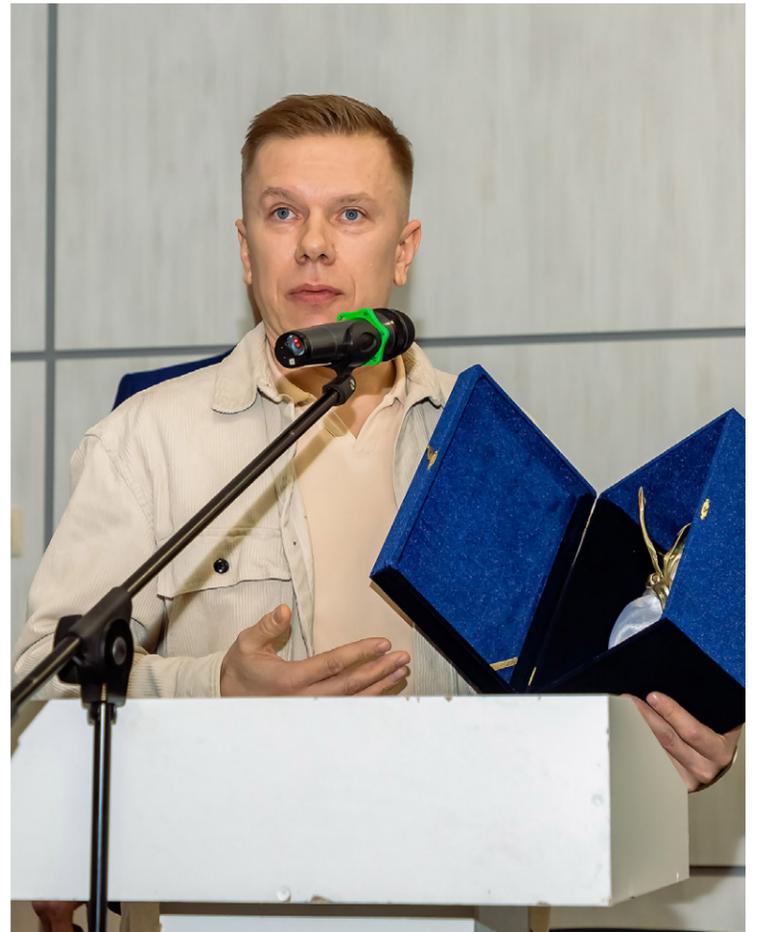
<https://hospitalityawards.ru>

КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ «КУБАНЬ» ПОДТВЕРДИЛ СВОЕ ЛИДЕРСТВО НА «ПРОДЭКСПО-2026»

В феврале 2026 года Коньячный Дом «Кубань» (ЗАО «Новокубанское») завоевал Гран-при и золотую медаль на XXVIII Международном дегустационном конкурсе «Продэкспо-2026», который проходил в Москве. Высшей награды – Гран-при – удостоился 30-летний коньяк «Н. Некрасов 30 лет». Золотую медаль также завоевал коньяк «КВВК Кубань 8 лет», который ценители называют лучшим в своей категории.

«Сегодня купаж коньяка «Н. Некрасов 30 лет» создается из винограда урожая 1976 года. Хотелось выразить благодарность нескольким поколениям наших сотрудников, которые растили виноград, перерабатывали его, изготавливали коньячные спирты и оставляли их нам на выдержку. Благодаря их труду сегодня мы можем выпускать этот легендарный коньяк, а покупатели имеют возможность его приобрести.

Впервые купаж коньяка «Н. Некрасов 30 лет» создали в 1997 году. За прошедшие годы менялись веяния моды, тренды и даже регламенту-



ющие ГОСТы, но классика по-прежнему остается на Олимпе, и Гран-при «Продэкспо-2026» это доказывает», – сказал на церемонии награждения генеральный директор Коньячного Дома «Кубань» (ЗАО «Новокубанское») Николай Фокин.

Легендарный коньяк продолжает завоевывать награды

Коньяк «Н. Некрасов 30 лет» имеет более чем четвертьвековую историю. Его купаж был создан в 1997 году, и с тех пор напиток завоевал свыше десяти Гран-при и двадцать золотых медалей престижных российских и зарубежных конкурсов. Изначально он выпускался под маркой «Русь Великая», а с 2009-го был известен как «Екатеринодар-30». В его аромате эксперты отмечают мощные

тона сухофруктов, специй, табака, спила фруктового дерева и старой кожи – он заполняет собой пространство. Вкус объемный и насыщенный, с нотами влажного табака и шоколада, бальзамно-смолистой основой и сухофруктовой пастой. Вершинная горчинка создает эффект обволакивания. Послевкусие многогранное и продолжительное, с отчетливыми тонами грильяжа в шоколаде – небольшой порции достаточно, чтобы насладиться им в течение всего дня. С этим коньяком связана легендарная история, произошедшая на слепой дегустации в Ялте в 1997 году. Тогда 30-летний образец без названия от Новокубанского завода обошел фаворита – 40-летний коньяк из Тирасполя. Члены жюри удивились победе «какой-то Новокубанки», а директор тираспольского предприятия, впечатленный результатом, захотел лично

ВИНА «КАВИГРИС» ЗАВОЕВАЛИ МЕДАЛИ «ВИННОГО ГИДА ПРОДЭКСПО-2026»



Винодельческое предприятие ООО «Кавигрис» стало обладателем серебряной и бронзовой медалей международного дегустационного конкурса «Винный гид Продэкспо-2026», прошедшего в Москве.

Серебряной медали удостоилось игристое вино «Кавигрис» белое брют, выдержанное урожая 2022 года. Это вино привлекает светлым соломенным цветом с игрой оттенков от нежно-золотистого до зеленоватого. Длительная выдержка на дрожжевом осадке (не менее шести месяцев) наделяет его сложным, утонченным вкусом и продолжительным послевкусием. Для его создания был использован метод Шарма (вторичное брожение в резервуарах), который позволяет вину обогатиться биологически активными веществами и обрести свой неповторимый

характер. Основу вина составляет гармоничный ассамбляж из белых сортов винограда – Алиготе, Рислинг, Совиньон и Шардоне. Брют отличается универсальностью: он идеально сочетается с устрицами, креветками и морскими гребешками, составляет превосходную пару мягким сырам (Бри, Камамбер), легким рыбным блюдам, а также неожиданным, но эффективным сочетаниям с фруктами. Рекомендуемая температура подачи от 8 до 10 °С.

Бронзовую медаль конкурса завоевало белое полусладкое игристое вино «Кавигрис» выдержанное урожая 2022 года. При изготовлении вина использован виноград сортов Алиготе, Рислинг, Совиньон и Шардоне. Секрет его качества, отмеченного экспертами, – в долгой выдержке на дрожжевом осадке (не менее полугода) благодаря чему вино приобретает многогранность и изысканность. В бо-

кале оно играет цветом от нежно-соломенного с зеленоватым оттенком до светлого золотистого. Вкус вина отличается тонкостью, гармоничной слаженностью и полнотой, даря долгое, приятное послевкусие. Это результат насыщения углекислотой естественным путем – вторичного брожения в герметичных резервуарах. Благодаря своей свежести оно станет идеальным сопровождением праздника и раскроется в паре с морепродуктами (устрицы, гребешки), легкими салатами и сливочными сырами. Любителям нестандартных сочетаний понравится его дуэт с солеными закусками, например, с попкорном. Рекомендуемая температура подачи также составляет от 8 до 10 °С.

Винодельческое предприятие ООО «Кавигрис» расположено в поселке Иноземцево Ставропольского края, в центре Кавказских Минеральных Вод. Завод ведет свою историю

с 1933 года, когда на базе небольшого производства был создан винзавод. Предприятие стало одним из крупнейших заводов системы «Росглаввино», производящим около 2 млн декалитров вина ежегодно. Ассортимент предприятия насчитывал десятки видов игристых и тихих вин, оцененных по достоинству по всей стране и за ее пределами.

После кризиса девяностых годов началась новая жизнь завода: была произведена масштабная модернизация. Сегодня предприятие ООО «Кавигрис» производит широкую линейку тихих и игристых вин. Основные используемые сорта: Аликанте Буше, Марселан, Ребо, Каберне Фран, Саперави, Саперави Северный, Шардоне, Рислинг, Совиньон Блан, Мускат Оттонель, Ркацителли, Цветочный и другие европейские сорта винограда, произрастающие на территории Ставропольского края.

познакомиться с производителем. Так безымянный новокубанский коньяк завоевал свою первую золотую медаль.

Лидер в категории КВВК

«КВВК Кубань 8 лет» получил золото на «Продэкспо-2026» и, согласно опросу коллекционеров и ценителей коньяка в Telegram-канале, признан номером один в категории выдержанных коньяков высшего качества (КВВК). Особенность текущего купажа – выдержка в бочках из-под 30-летнего «Некрасова», что придает напитку тона очень старых коньяков. Коньяк произведен из винограда сорта Первенец Магарача урожая 2008 года, имеет темно-янтарный цвет и крепость 45%. Аромат изначально сдержан, с выраженным древесным тоном, но через некоторое время раскрывается орехово-сухофруктовым букетом: специи и абрикосовое варенье долгого томления с косточкой. Вкус плотный и насыщенный (крепость дает преимущество над конкурентами), с вариативной горчинкой (преобладает курага), специями и легкой ореховостью. В послевкусии – черный перец, сухофрукты и варенье из груши-дички.

Лимитированная серия для коллекционеров

В декабре 2025 года Коньячный Дом «Кубань» (ЗАО «Новокубанское») также анонсировал выпуск лимитированной серии коньяка – «ОС Н. Некрасов 20 лет» в бутылках объемом 0,35 литра. Эта новинка ориентирована на коллекционеров.

Лимитированный выпуск «ОС Н. Некрасов 20 лет» в формате 0,35 л ведущие кависты называют эталоном баланса между зрелостью и легкостью. Коньяк класса «очень старый» был впервые создан в 1994 году к 200-летию Краснодара и уже в 1995-м получил золотую медаль на конкурсе в Ялте. Он приготовлен из коньячных дистиллятов, полученных из собственного сырья (сорта винограда Рислинг и Алиготе урожая 1987 года) методом двойной дистилляции на аппаратах шарантского типа с последующей выдержкой во французских дубовых бочках. Цвет – янтарно-золотистый, крепость – 40%.

Аромат коньяка сдержанный, но по мере аэрации набирает силу и становится мощным: на рецепторы уверенным валом накатывает волна цветочно-фруктовых оттенков – сочных



НОВОСТИ



В Москве пройдет 2-й Национальный чемпионат розничных профессий

С 15 по 18 апреля 2026 года в Москве, на территории спортивного комплекса «Лужники», состоится финал II Национального чемпионата розничных профессий. Чемпионат объединит ведущие розничные сети, экспертов отрасли и молодых специалистов, став ключевой отраслевой площадкой для обсуждения кадровых и технологических вызовов, стоящих перед российским ритейлом.

Проект проводится по решению Штаба технологического развития торговли Министерства промышленности и торговли Российской Федерации. Организаторами чемпионата выступают Российская система качества (Роскачество), Ассоциация компаний интернет-торговли (АКИТ), Ассоциация компаний розничной торговли (АКОРТ) и Академия ритейла.

Участие в финальных соревнованиях уже подтвердили крупнейшие игроки рынка, включая сети «Азбука вкуса», «Ашан», SPAR, «Магнит», «О'КЕЙ», «Глобус» и другие. Прием заявок от компаний продолжается. В 2026 году чемпионат выходит на новый уровень и существенно расширяет программу. Соревнования будут проводиться по восьми профессиональным компетенциям: «Кассир», «Мерчандайзер», «Продавец-консультант», «Директор магазина», «Менеджер выдачи заказов», «Управление качеством», «Администратор» и «Сборщик-комплектовщик». Все соревнования пройдут в условиях, максимально приближенных к реальной работе магазина или пункта выдачи заказов. Подробнее об условиях участия:

<https://ритейскиллс.рф>



персика, манго, груши, винограда, хурмы. Все это заключено в более привычные для коньяка ноты сухофруктов, шоколада и дубовости. Вкус более прямолинейен, насыщен и серьезен: те же фрукты, но как будто немного подпеченные, уравнивают более «жесткие» ноты – горький шоколад, крошка табака, легкая горечь дуба, а также широкий диапазон ореховых нот (греческий орех, миндаль). Послевкусие длительное, согревающее и медленно обволакивающее, значительно суше вкуса, с явным влиянием бочки.

Приобрести новинки можно в фирменном магазине предприятия и в московском бутике «Грааль» (на эксклюзивных правах). Коньячный Дом «Кубань» рекомендует дегустировать все позиции при температуре 20–25°, открывая бутылку и разливая по бокалам за 20–30 минут до подачи. Для «Н. Некрасова 30 лет» оптимальным считается бокал Open Up 390 мл от Chef&Sommelier, для 20-летнего релиза – Crystalex 280 мл. Чем старше коньяк, тем более интимной и комфортной должна быть обстановка употребления.

Подробнее: <https://novokubanskoe.ru> или в Телеграм-канале:

<https://t.me/CognacHouseKuban>

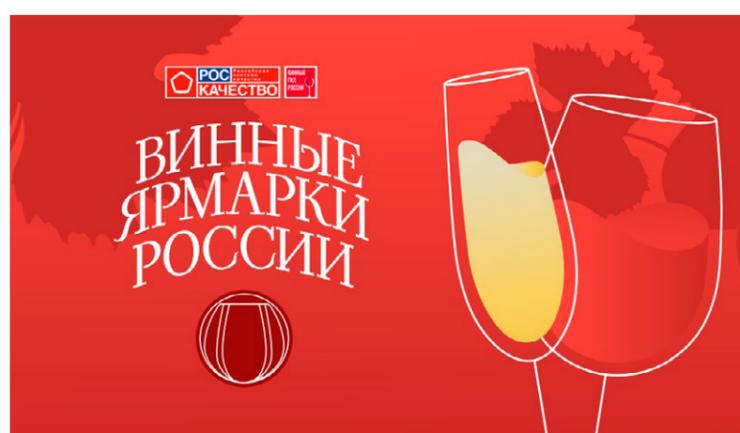
РОСКАЧЕСТВО ПРОВЕДЕТ «ВИННЫЕ ЯРМАРКИ РОССИИ» В 9 РЕГИОНАХ СТРАНЫ

12 февраля состоялась пресс-конференция, посвященная запуску региональных винных ярмарок Роскачества. В ходе мероприятия заместитель руководителя Роскачества Елена Саратцева обнародовала список регионов-участников, а также объявила дату и место проведения первой винной ярмарки.

Первая ярмарка в рамках проекта пройдет в Ярославле с 29 апреля по 3 мая на Советской площади, перед зданием регионального правительства.

Кроме того, были названы города, в которых в течение этого года также состоятся «Винные ярмарки»:

Май – Ростов-на-Дону и Тюмень;
Июнь – Владимир;
Июль – Уфа;
Август – Сыктывкар;
Сентябрь – Пермь и Нарьян-Мар;



Октябрь – Красноярск.

В 2026 году проект охватит не менее 9 регионов. На каждой ярмарке планируется участие порядка 10 виноделен, каждая из которых представит от 7 до 10 SKU. Таким образом, суммарно на всех ярмарках предполагается экспонировать до 1 тыс. наименований

российских вин.

Ожидаемая посещаемость – до 30 тыс. человек. Все винодельческие регионы подтвердили участие в ярмарках Роскачества в 2026 году – речь идет примерно о 75 винодельческих хозяйствах. Формат участия будет объявлен дополнительно.

В рамках проекта «Винный гид России» Роскачество запускает серию винных ярмарок в регионах под названием «Винные ярмарки России». Инициатива направлена на повышение культуры потребления вина в стране и популяризацию качественных российских вин. Ярмарки будут проходить в формате городского фестиваля: дегустации, лекции от виноделов и сомелье, гастрономические зоны, а также возможность приобрести вина напрямую у производителей. Участники смогут познакомиться с лучшими образцами отечественного виноделия, включая продукцию небольших винодельческих хозяйств, которым проект окажет поддержку в продвижении. Проект призван стать новой федеральной площадкой поддержки малых и средних винодельческих хозяйств и содействовать продвижению российского вина в регионах.

Помимо дегустаций и презентаций

вин, на площадках ярмарок будет организована образовательная программа: лекции, мастер-классы и дегустации от экспертов «Винного гида России», представителей отрасли и виноделен. Эксперты расскажут о том, как выбрать качественное российское вино, где его приобрести, как ориентироваться в стилях и категориях, познакомят с принципами гастрономических сочетаний и правилами сервировки. На фоне роста интереса к российскому виноделию и расширения ассортимента на полках потребителей необходимы понятные ориентиры качества и экспертные рекомендации.

Программы эногастрономических фестивалей сопровождаются не только дегустациями блюд локальной кухни, но и мастер-классами, лекциями и панельными дискуссиями об отечественном виноделии от ведущих экспертов и профессионалов отрасли.

НОВОСТИ



В Санкт-Петербурге определили лучшего эксперта по винам России

3 марта в Петербурге состоялся VI открытый конкурс «Лучший эксперт по винам России 2026», организованный компанией «Балтийский Кубок». В соревновании приняли участие 43 человека. Конкурсантам предстояло проверить свои силы в теории – тест из 25 вопросов, и в слепой дегустации двух винных сетов: белые и игристые вина (6 образцов) и красные вина (6 образцов).

По итогам трех конкурсных заданий победу в конкурсе одержала Вероника Смирнова – 56,42 балла (вино-торговая компания «Форт»), второе место с минимальным отрывом заняла Ксения Скарлыгина – 55,56 балла (независимый эксперт), третьим стал Алексей Савинов – 48,06 балла («Винный бар Есенин»).

Топ-10 участников конкурса:

Смирнова Вероника – 56,42 (Санкт-Петербург, компания «Форт»); Скарлыгина Ксения – 55,56 (Санкт-Петербург, независимый эксперт); Савинов Алексей – 48,06 (Санкт-Петербург, «Винный бар Есенин»); Хай Мария – 47,8 (Москва, винотека SimpleWine); Сириченко Антон – 47,56 (Санкт-Петербург, СМИ «Колесо обозрения»); Смазнов Сергей – 45,58 (Санкт-Петербург, «Абрау-Дюрсо»); Александров Александр – 45,54 (Петербургская ассоциация сомелье); Иванов Александр – 45,1 (Санкт-Петербург, «Кварц-прибор М»); Заикин Кирилл – 44 (Санкт-Петербург, винотека «Алкоголики и тунец»); Шулакова Наталья – 40,56 (Москва, Агентство Винного Маркетинга РЕКА).

«ПОЛУГАР» ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВУЮ ПРЕМИАЛЬНУЮ СЕРИЮ КРАФТОВЫХ НАПИТКОВ

В конце марта на российский рынок выходит новая коллекция «Полугар Премиум Крафт», приуроченная к 15-летию современной истории бренда. Серия включает три крафтовых напитка неизменной для «Полугара» крепости 38,5%, выпущенных в оригинальных бутылках из сверхпрозрачного стекла «Extra Flint» с уникальной «парящей» пробкой, которая обеспечивает удобное открывание.

Все продукты линейки объединяют ручной подход к производству и уникальные рецептуры. Они не имеют прямых аналогов на российском алкогольном рынке как по внешнему виду, так и по содержанию.

Первая новинка – водка «Полугар» ручной работы крепостью 38,5%. Она производится из органического спирта «Альфа». Обработка купажа осуществляется методом налива на уголь вручную. Сорт угля, его количество и время контакта мастер купажа определяет индивидуально для каждой партии, ориентируясь на органолептические характеристики исходного спирта. Такой подход позволяет добиться исключительной мягкости и легкого послевкусия свежего хлеба, что является визитной карточкой качественных зерновых дистиллятов.

Второй продукт линейки – дистиллированный джин «Полугар» крепостью 38,5%. Он создан на основе оригинальной композиции ароматных спиртов можжевельника и корня сельдерея, которые получают методом раздельного настаивания и последующей дистилляции в медном аламбике. Уникальность технологии заключается в том, что перед розливом напиток отправляется на отдых в дубовую бочку. Это придает ему светло-соломенный цвет и мягкий, округлый вкус со свежей пикантной нотой сельдерея в продолжительном послевкусии.

Третья новинка – купажируемый выдержанный спиртной напиток «Полугар» крепостью 38,5%. Он пред-



ставляет собой уникальный купаж висковых дистиллятов из коллекции наследника династии Ильи Родионова. Все дистилляты, вошедшие в состав, выдерживались в дубовых бочках не менее трех лет, что для традиционного «полугара» является нехарактерным, но интересным экспериментальным шагом. В результате напиток приобрел богатый полнотелый вкус с плотной маслянистой текстурой, которая выделяет его среди остальных позиций бренда.

Возрождение «Полугара»

История «Полугара» – это не просто история бренда, а история возвращения целого пласта русской гастрономической культуры, утраченного почти на столетие. Само название напитка происходит от метода проверки качества, применявшегося в России с петровских времен. В 1698 году Петр I ввел государственную монополию на «курение вина» и закрепил стандарт изготовления дистиллятов. Уровень алкоголя тогда определяли методом «отжигга»: жидкость нагревали в медной отжигательнице и поджигали. После выгорания спир-

та оставшийся объем должен был уменьшиться ровно вдвое. Такой напиток называли «полугарным», а его крепость фиксировалась на уровне 38,5%. Этот стандарт просуществовал вплоть до конца XIX века, пока ему на смену не пришли более точные спиртометры, а затем и сама культура потребления зерновых дистиллятов не была практически утрачена.

Возрождение легендарного напитка началось в 2010 году благодаря усилиям историка русской водки Бориса Родионова. Изучая архивные материалы, старинные книги по винокурению и дворянские рецепты, он сумел реконструировать технологии производства исконно русских зерновых дистиллятов. Вместе с сыновьями Борис основал компанию «Родионов и сыновья» и выпустил первую ограниченную серию «Полугара». Так, спустя почти сто лет напиток, который пили в дворянских усадьбах и купеческих домах, вернулся на стол. О важности этого события говорит хотя бы тот факт, что о «полугаре» как о значимом явлении русской жизни писали еще классики литературы, а сам термин был неотъемлемой частью куль-

туры русского застолья на протяжении двух веков.

Воссозданные рецепты XIX века

В основе производства «Полугара» лежит доскональная реконструкция дворянских рецептов XIX века. Технология, адаптированная под современный контроль качества, позволяет сохранить в напитке аромат и вкус исходного сырья.

Процесс включает в себя несколько ключевых этапов. Во-первых, это тройная перегонка в традиционных медных кубах (аламбиках), спроектированных по историческим чертежам. Используются только отборные фермерские рожь и пшеница. Во-вторых, это сложная система очистки натуральных коагулянтами – яичным белком и березовым углем. В-третьих, для ароматизированных версий используются только натуральные компоненты, которые попадают в перегонный куб во время третьей дистилляции, что позволяет сохранить чистоту и прозрачность напитка.

«Полугар» рекомендуется сервировать при температуре 16–18 градусов. Только в этом случае напиток

МОСКОВСКИЕ БАРМЕНЫ ПОБОРЮТСЯ ЗА МЕСТО НА ЧЕМПИОНАТЕ МИРА В МАКАО

Организаторы приглашают столичных барменов принять участие в конкурсе и мастер-классе, в рамках которого состоится розыгрыш поездки на мировой финал в Макао.

Московский этап является региональным отбором на всероссийский финал чемпионата, который пройдет в столице в конце июля. Соревнования будут проходить в двух категориях: Best Profi и Flair Bartending. Для участия в номинации Flair Bartending конкурсантам необходимо владеть искусством жонглирования бутылками и барменским инвентарем. Как отметили организаторы, каждый участник, подтверждая свое участие, автоматически соглашается с установленными правилами

и обязуется неукоснительно их соблюдать, демонстрируя тем самым уважение к организаторам и соперникам.

Победитель в номинации Flair Bartending получит звание чемпиона Москвы среди барменов WCC 2026 в категории Flair Bartending и право представлять столицу на финале чемпионата России. Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию во всероссийском финале. Все призеры и участники будут награждены призами от партнеров и сертификатами.

Для участия необходимо до 23:59 18 марта заполнить анкету-заявку с рецептурами авторских коктейлей. С правилами участия в категории Best

Profi можно ознакомиться по ссылке vk.cc/cUZ7xr, заявка для этой номинации доступна по адресу vk.cc/cUZ7Ie. Правила для категории Flair Bartending опубликованы по ссылке

vk.cc/cUZ7SX.

а заявка – по адресу

vk.cc/cUZ7YP.

Мероприятие пройдет в отеле «Azimut Аэростар» в зале «Петровский» по адресу: Ленинградский проспект, 37, корпус 9 (станция метро «Динамо»). Начало в 14:00. Регистрация для гостей и участников осуществляется через Telegram или по телефону 8-909-697-5167, при регистрации необходимо указать фамилию, имя, отчество, город, название заведения и должность.



24 марта в Москве, в отеле «Azimut Аэростар», Барменская Ассоциация России проведет отборочный тур чемпионата мира World Cocktail

Championship 2026 (WCC), чтобы определить участников всероссийского финала и разыграть путевку на мировой чемпионат в Макао.



раскрывает всю палитру ароматов: от свежеспеченного хлеба до пряных и ягодных нюансов. Кроме того, «Полугар» очень гастрономичен. Исторически в дворянских кладовых насчитывалось до нескольких десятков видов «хлебного вина» под разные блюда: с тмином – к сельди, с хреном – к студню и заливному, с можжевельником – к мясным блюдам.

«Полугар» в современной миксологии

Отдельное направление развития бренда – использование в коктейльной культуре. Сегодня все больше бармендов обращаются к аутентичным русским ингредиентам при создании авторских миксов. «Полугар» с его богатой ароматической палитрой открывает широкие возможности для экспериментов. В коктейлях напиток можно сочетать как с традиционными русскими компонентами – северными ягодами, ромашкой, липовым цветом, так и с экзотическими ингредиентами вроде мангового пюре или маракуйи, создавая фьюжн-миксы. Барменды ценят «Полугар» за его способность придавать коктейлям глубину и характер, сохраняя при этом питкость и баланс.

Истинный русский вкус

Сегодня ассортимент бренда включает более десяти наименований.

Основу линейки составляет «Полугар №1 Рожь и Пшеница» – классический зерновой дистиллят с ярко выраженным хлебным профилем, который является точкой входа в категорию для новых потребителей. Для любителей более плотных, насыщенных вкусов предназначен «Полугар Ячменный», производимый исключительно из ячменного сырья и отличающийся более тяжелым, маслянистым телом.

Особого внимания заслуживают ароматизированные позиции. «Полугар №3 Бородинский с Тмином» отличается пряным, чуть горьковатым ароматом, напоминающим знаменитый бородинский хлеб. Исторически он рекомендован к сельди пряного посола, солениям и черному хлебу с маслом. «Полугар №6 Перец» – классическая пряная версия с согревающим, чуть жгучим характером, которая идеально подходит к мясным закускам и горячим блюдам русской кухни. Более сложным и сбалансированным купажем является «Полугар №4 Мед и Перец», где сладость лугового меда мягко балансирует остроту перца, создавая многогранный, обволакивающий букет.

Все вкусы достигаются исключительно за счет дистилляции натурального сырья, без добавления ароматизаторов и красителей. Таким образом, «Полугар» сегодня – это не просто напиток, а целая философия, объединяющая

наследие прошлого с современными стандартами качества и открывающая миру истинный русский вкус.

«Полугар» – это безупречная точность, высочайшее качество и уважение к истории, которые соединяют прошлое и настоящее. Это бренд, который не только продолжает традиции, но и создает тренды. Его называют «от-

цом водки» и «братом виски» за высокую крепость и богатую органолептику. Сейчас мы дополнили линейку тремя новыми позициями и надеемся, что поклонники качественных напитков смогут по достоинству оценить их высочайшее качество», – прокомментировал Илья Родионов, наследник и производитель «Полугара».



СОБЫТИЯ



В Саранске обсудят «Гостеприимство через еду»

16 апреля 2026 года в Саранске, на площадке «Мордовия Арена», состоится отраслевая конференция «Гостеприимство через еду» – масштабное событие, полностью посвященное трансформации сферы питания и напитков в отелях.

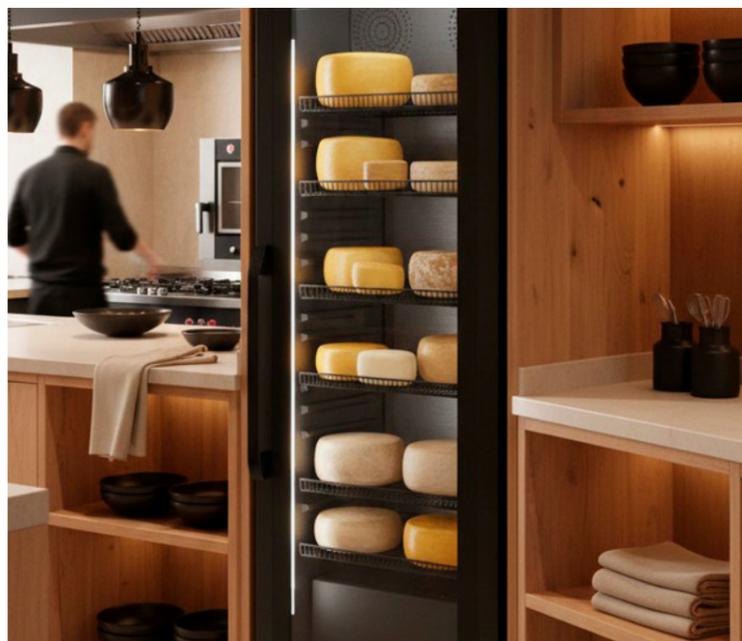
Может ли ресторан при отеле стать главной причиной для выбора этого объекта для размещения? А заставить горожан целенаправленно приезжать на ужин через весь город? Успешная мировая практика давно доказала, что может. Сегодня в России все больше отелей, чьи рестораны входят в топ, побеждают в профессиональных премиях и собирают полные залы – независимо от заполняемости номеров. Эта тенденция открывает перед отельным F&B перспективы стать новым центром притяжения и драйвером прибыли, выходя далеко за рамки простого обслуживания постояльцев и предлагая уникальный гастрономический опыт.

Программа конференции построена как практическое руководство по созданию и развитию успешной гастрономической концепции внутри отеля. Особый акцент в этом году сделан на диалоге экспертов-практиков.

Подробная информация о программе конференции:

<https://globalhospitalityclub.ru/15-konferencija/>

КОМПАНИЯ POZIS НАЧАЛА ПРОИЗВОДСТВО ШКАФОВ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ СЫРА



Российская компания POZIS разработала технологию и наладила серийный выпуск профессиональных шкафов для созревания сыров. Новинка подходит как для профессионального производства, так и для домашнего использования, обеспечивая идеальные условия для формирования вкуса и текстуры различных сортов.

В отличие от обычного холодильного оборудования, шкаф POZIS представляет собой специализированную камеру, в которой полностью контролируется весь процесс созревания. Диапазон температур от +4 °C до +16 °C позволяет работать как с нежными свежими сырами, так и с твердыми выдержанными сортами. Точная регулировка влажности предотвращает пересыхание и обеспечивает равномерное формирование корки, а продуманная система циркуляции

воздуха исключает появление «мертвых зон», гарантируя однородное созревание по всему объему камеры.

Особое внимание уделено гигиене: встроенная ультрафиолетовая лампа обеззараживает пространство, а антибактериальные материалы сохраняют свои свойства в течение всего срока эксплуатации. При этом шкаф удобен в эксплуатации: для начала его работы достаточно лишь стандартной розетки 220 В, и не требуется подключения к водопроводу или дополнительной вентиляции. Микропроцессорный блок управления позволяет точно поддерживать заданные параметры.

Практичность устройства дополняет продуманный дизайн. Дверь с энергоэффективным стеклопакетом позволяет контролировать созревание сыра, не нарушая микроклимат камеры. Лаконичный внешний вид и выбор цветовых решений (черный,

белый, бежевый, серебристый) помогают шкафу органично вписаться как в профессиональное пространство сыроварни или ресторана, так и в домашний интерьер.

При полезном объеме в 400 л шкаф имеет компактные габариты 1950 × 600 × 630 мм и вес не более 85 кг, что делает его удобным для размещения даже в ограниченном пространстве. Точная регулировка влажности в диапазоне от 60% до 95% предотвращает пересыхание продуктов, обеспечивая оптимальные условия для их длительного хранения.

Шкаф POZIS станет надежным помощником для сыроделов, фермеров, рестораторов, владельцев гастрономических бутиков и увлеченных домашних мастеров, желающих добиваться профессионального результата. Подробнее о шкафах для созревания сыров от POZIS:

<https://www.pozis-cheese.ru/>

КОМПАНИЯ «ВИНГОРОД» ЗАВОЕВАЛА ВЫСШИЕ НАГРАДЫ «ПРОДЭКСПО-2026»



Вина и коньяки из ассортимента дистрибьюторской компании «ВинГород» завоевали 17 золотых и серебряных медалей международного дегустационного конкурса «Винный гид «Продэкспо-2026», который проходил в феврале в Москве.

«Супер-золото» за коньяк

Высшей награды конкурса – «Супер-золота» – удостоился 15-летний коньяк MEDJIDA от винодельни IRONSAN. Напиток выдерживается в бочках из кавказского дуба, имеет цвет красного дерева с янтарными бликами. Его аромат – элегантный и комплексный: кориандр, сандал, пчелиный воск и сафьян. Вкус округлый и маслянистый, с тонами хереса, вяленого инжира, восточных специй и меда. Послевкусию изысканное и стойкое. Коньяк произведен по

классической технологии, но с использованием автохтонных сортов винограда – Чинури, Мцване и Ркацители, а выдержка в кавказском дубе придает ему особую мягкость и аромат миндаля, ванили и табачного листа. Эти органолептические свойства производители называют визитной карточкой осетинского коньяка.

«Осетинское вино» завоевало золотые медали

Золотые медали конкурса также завоевали сразу два вина IRONSAN. Красное полусладкое «MEDJIDA. Ломиаури» отличается гранатовым цветом с блеском, ароматом вишневого джема, свежемолотой гвоздики и лакрицы. Вкус – малина, барбарис, гранат, вино среднетелое, сбалансированное, с шелковистыми танинами и деликатной сладостью. Второе золото взяло красное полусухое вино «RUBINO ALBA. Санджовезе». У него прозрачный гранатовый цвет с рубиновыми отблеска-

ми, тонкий и выразительный аромат с нотами кислых ягод и легкой землистости. Вкус средней насыщенности, с яркой кислинкой, мягкими танинами и сбалансированной сладостью.

Серебряные медали получили сразу несколько позиций. Красное сухое вино «MEDJIDA. Саперави» обладает темно-гранатовым цветом и ароматом вяленого чернослива, черного перца и сафьяна. Вкус плотный, сочный и комплексный, с оттенками темного шоколада, шелковицы, кофе и черных ягод в длительном послевкусии.

Серебро также вручили винам линейки RUBINO ALBA – красному полусухому «Зинфандель» и белому полусухому «Пино Гриджио». У «Зинфанделя» глубокий рубиновый цвет, сочный фруктовый аромат с малиновыми и вишневыми нотками, гладкий и чистый вкус с умеренной сладостью, ванильными и пряными оттенками. «Пино Гриджио» имеет светло-соломенный цвет с серебристыми отблесками, свежий и многослойный аромат с нотками зеленого яблока, груши, белых цветов и легким цитрусовым нюансом. Вкус чистый и освежающий, с гармоничным балансом кислинки и мягкой фруктовой сладости, в послевкусии – тонкие оттенки миндаля и трав.

Символ возрождения виноделия

Предприятие Ironsan сегодня управляет собственными виноградниками общей площадью 150 га. Кроме того, в ближайшее время планируется посадка еще 70 га. Вместе с тем в управлении винодельни находятся 430 гектаров виноградников от партнерских хозяйств. Этот терруар отличается климатическим разнообразием: от теплого степного на равнинах до сурового высокогорного. На юге преобладает сухой климат, а с подъемом в горы усиливается влажность и снижается температура. Защита Главным Кавказским хребтом обеспечивает мягкую зиму в долинах, а близость реки Ксан формирует особый микроклимат с ночной прохладой. Здесь культивируют как автохтонные сорта, так и европейские: Совиньон Блан, Пино Гриджио, Ринлинг, Треббьяно, Каберне Совиньон, Мерло, Зинфандель (Примитиво), Санджовезе, Шираз.

Винодельня Ironsan считается не просто ведущим производителем и экспортером вина и коньяка в регионе, но и символом возрождения винодельческих традиций Южной Осетии. Виноградники расположены в Присском ущелье, на южном склоне Кавказского хребта в Южной Осетии, на высоте 800–3000 метров. Уклон склонов до 30° обеспечивает идеальную инсоляцию. Сухой климат с умеренно холодной зимой и жарким летом, а также влажная в нижних слоях почва позволяют выращивать уникальные автохтонные сорта: Чинури, Мцване, Тавквери, Ломиаури, Саперави, Ркацители.

Само название «Ирон сән» переводится как «осетинское вино». В большинстве языков слово «вино» происходит от латинского «vinum», что указывает на заимствование извне не только названия, но и самой культуры виноделия. У осетин же для вина существует собственное древнее название «сән».

Культура виноградарства и винопития Осетии уходит корнями к древним скифам, которые, согласно античным хроникам, считались большими любителями вина. В отличие от греков, разбавлявших вино водой, скифы пили его неразбавленным – эта манера даже вошла в поговорку «пить вино по-скифски». Эта традиция и навыки возделывания лозы были унаследованы аланами – предками осетин.

Еще в 1253 году фламандский монах и путешественник Вильгельм Рубрук, посетивший Аланию, писал: «Прежде чем добраться до Железных ворот, мы нашли один замок алан... там мы нашли виноградную лозу и пили вино».

Сегодня винодельческая отрасль в Южной Осетии переживает этап возрождения. Общая площадь виноградников оценивается примерно в 430 гектаров, которые распределены между множеством частных хозяйств, каждый дом имеет свой виноградник.



НА ФЕСТИВАЛЕ «КРЕПКИЙ ЗНАК» НАГРАДИЛИ ЛУЧШИХ ВИНОКУРОВ РОССИИ



21 февраля в московском пространстве AG LOFT состоялся Всероссийский фестиваль частных винокурен «Крепкий

Знак», собравший почти тысячу гостей, среди которых был известный ведущий Первого канала Сергей Бабаев.

Мероприятие объединило более 50 винокуров из разных регионов России, которые представили свыше тысячи различных напитков. В течение семи часов участники угощали посетителей собственными дистиллятами, настойками, ромом, водками и другой продукцией.

На фестивале работала ярмарка деликатесов с хамоном, бужениной, сырами, рыбой и разнообразными закусками. Атмосферу праздника создавали ряженые и музыкальная программа, включавшая русские народные песни и советские хиты. Особой популярностью у гостей пользовались казино дистиллятов и алкошашки, где посетители могли проверить свои рецепторы и логику, получая за это ценные призы.

В рамках фестиваля прошел конкурс винокуров «Крепкий Знак», участники которого соревновались в восьми номинациях. На сцене организаторы наградили победителей, а клуб флан-

кировки «Краш» продемонстрировал традиционное казачье искусство владения холодным оружием.

Победители и призеры конкурса винокуров «Крепкий Знак»

Ром Выдержанный

- 1 – Мкртчян Артур
- 2 – Гурьев Антон
- 3 – Захаров Григорий

Ром Невыдержанный

- 1 – Устиненков Владимир
- 2 – Кокорев Роман
- 3 – Немзер Олег

Джин London Dry

- 1 – Лоханков Николай
- 2 – Попов Александр
- 3 – Ларин Сергей

Водка Ароматная

- 1 – Сынков Антон

2 – Ларин Сергей

3 – Венков Евгений

Фруктовые дистилляты выдержанные

- 1 – Суськов Сергей
- 2 – Терентьев Борис
- 3 – Кружков Николай

Фруктовые дистилляты невыдержанные

- 1 – Шмырин Виталий
- 2 – Ларин Сергей
- 3 – Попов Александр

Зерновые дистилляты выдержанные

- 1 – Задыбаев Венер
- 2 – Шатохин Евгений
- 3 – Терентьев Борис

Хлебное Вино

- 1 – Ермаков Владислав
- 2 – Афанасьев Александр
- 3 – Мкртчян Артур