

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4 (12)
2017

СОБЫТИЯ



Коктебель приглашает на In Vino Veritas

Первый масштабный фестиваль вин пройдет в этом курортном городе с 21 по 23 июля этого года. Гости смогут оценить продукцию крымских и краснодарских виноделов сразу на двух площадках.

Одна площадка фестиваля In vino veritas будет открытой – она разместится на территории перед аквапарком. Здесь пройдет ярмарка виноделов, сыроваров и производителей сопутствующей виноделию продукции из Крыма и Кубани. На сцене состоятся концерты музыкальных групп. Как рассказал соорганизатор фестиваля Константин Мешков, главной фишкой, олицетворением качественного крымского вина, музыки и поэзии станет известная группа «Ундервуд».

На второй площадке фестиваля в арт-отеле «Дом писателя» проведут дегустации уникальных вин и продукции авторского виноделия.

«Здесь не будет громких выступлений и масштабных дегустаций, но общая атмосфера должна соответствовать исключительности и изыску – от музыкальной программы до представления царских марок из подвалов «Массандры» и «Коктебеля» с погружением в историю их создания», – пояснил Константин Мешков.

По замыслу организаторов, фестиваль должен будет охватить весь Коктебель. В его программу войдут «битва вин», выбор лучшей картины на винную тематику, винные эстафеты, мастер-классы, конкурсы на лучший плов, чебурек и шашлык, а также фейерверк с яхт в море.

Билеты вместе с картой мероприятий можно будет купить в разных концах Коктебеля.

ВИТАЛИЙ МЕРКУШЕВ: ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ – ГЛАВНАЯ РУССКОЯЗЫЧНАЯ ПЛОЩАДКА ДЛЯ ОБЩЕНИЯ ВИНОДЕЛОВ ВСЕГО МИРА



С 30 июня по 1 июля 2017 года в Москве в клубном отеле «Корстон» под высоким патронатом OIV (Международной организации виноградарства и виноделия) и при информационной поддержке Министерства сельского хозяйства РФ пройдет IV Черноморский форум виноделия (ЧФВ). В преддверии этого события председатель правления ЧФВ Виталий Меркушев рассказал газете Wine Weekly о том, что нас ожидает на одном из крупнейших мероприятий в винодельческой отрасли Восточной Европы и Евразии.

– Черноморский форум виноделия проходил уже в нескольких городах. В этом году местом его проведения стала Москва. Почему вы решили провести форум в столице?

– Москва – это столица черноморского государства и порт пяти морей, в том числе Черного моря. Но в этом выборе главную роль играет логистика и желание наших партнеров – байеров винодельческой продукции. В Москве самая высокая концентрация компаний, покупающих и продающих вино, сюда легче привезти образцы, поэтому для интенсификации сетевых контактов производителей и байеров, с нашей точки зрения, необходимо периодически встречаться в нашей столице. Но ЧФВ помимо основной ежегодной встречи проводит ряд мероприятий в странах региона под общим названием бизнес-миссии.

– В мероприятиях III Черноморского форума виноделия приняли участие более 170 компаний и организаций из 21 страны. Какой состав участников ожидается в этом году?

– Мы расширяем географию и состав участников, остаемся апологетами черноморского виноделия, значительно больше будет молдавских, болгарских, грузинских и азербайджанских компаний. (Продолжение на стр. 2.)

«ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2017»

Открыта регистрация на международный дегустационный конкурс и рейтинг вин и крепких спиртных напитков на основе виноградного сырья «Вина Черного моря», традиционно проводимый «на полях» IV Черноморского форума виноделия.

IV ЧФВ проводится под высоким патронатом OIV (Международной организации виноградарства и виноделия), при информационной поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и при поддержке Союза виноградарей и виноделов России в Москве 30 июня – 1 июля 2017 года



в клубном отеле «Корстон». Дегустационная комиссия конкурса

«Вина Черного моря 2017» состоит из ведущих экспертов стран региона –

НОВОСТИ

Интернет-торговлю алкоголем начнут с вина?

Продажа алкогольной продукции через глобальную сеть обязательно будет легализована, причем в краткосрочной перспективе, заявил вице-премьер правительства РФ Аркадий Дворкович.

Хотя законодательный механизм реализации этой инициативы пока не разработан, структура отечественного рынка спиртных напитков начнет меняться довольно скоро.

Российские власти рассматривают возможность запуска отдельного домена, в рамках которого лицензированные продавцы алкоголя смогут продвигать спиртные напитки широким слоям потребителей, при этом контроль за деятельностью продавцов существенно упростится.

В последнее время вокруг данного вопроса кипят оживленные дискуссии, заметил Аркадий Дворкович в кулуарах медиафорума АКИТ. Он предположил, что депутаты Государственной думы на первых порах легализуют в Российской Федерации интернет-торговлю винодельческой продукцией. В этом случае пилотный проект позволит определить уровень спроса на подобные предложения и отследить реакцию рынка.

Если эксперимент пройдет успешно, ассортиментная линейка доступной в интернет-магазинах алкогольной продукции будет расширена за счет включения в нее других напитков.

России, Болгарии, Сербии, Молдавии, Армении, Грузии, Македонии, Румынии, Хорватии и др. Все образцы дегустируются вслепую и оцениваются по 100-балльной системе в соответствии с правилами проведения международных конкурсов вин OIV (Международной организации виноградарства и виноделия).

В президиум комиссии вошли председатель дегустационной комиссии конкурса Станимир Стоянов (председатель Союза энологов Болгарии); заместители председателя комиссии Георгий Арпентин (директор Национального офиса винограда и вина Республики Молдова, президент CONUSA – экспертной группы «Потребление, питание и здоровье» OIV) и Гвозден Раденкович (председатель Союза виноделов Сербии).

(Окончание на стр. 2.)

НОВОСТИ

Мишель Роллан
высоко оценил
потенциал
армянского
виноделия

Мишель Роллан, влиятельный французский винодел, один из самых дорогих и востребованных консультантов по вину в мире, уверен, что в Армении можно делать действительно хорошее вино.

Мишель Роллан, специалист, которого прозвали «летучий винодел», проводит свою жизнь в разъездах, консультируя виноделов по всему миру. Он является совладельцем виноделен, которые выпускают всемирно известные вина высокого качества: Campo Eliseo 2003 D.O. Toro, Bonne Nouvelle 2002 Stellenbosch, Yacochuya 2003 Cafayate и Val de Flores 2004 Mendoza.

Побывав в Ереване, он напомнил, что Армения – первая страна в мире, где стали делать вино: «Это колыбель виноделия, здесь делают вино со времен Ноя».

Он отметил, что у современного армянского виноделия, безусловно, есть потенциал, но, чтобы понять, как его раскрыть, потребуются время и серьезная работа.

Роллан считает, что для истинного винодела важно изучить местность, где он работает, потому что в каждой стране вино уникально.

«Мы не можем делать тосканское или американское вино, находясь в совершенно другой местности. Здесь важны и почва, и климат. Поэтому, прежде чем начать работу, я изучаю местность. И если я в Армении, то мы делаем не просто хорошее вино, а хорошее армянское вино», – пояснил он.

ВИТАЛИЙ МЕРКУШЕВ: ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ – ГЛАВНАЯ РУССКОЯЗЫЧНАЯ ПЛОЩАДКА ДЛЯ ОБЩЕНИЯ ВИНОДЕЛОВ ВСЕГО МИРА

(Продолжение, начало на стр. 1.)

– Традиционно в форуме принимают участие не только производители вина из Черноморского региона. Кто из внерегиональных участников ожидается в этом году?

– Будет больше компаний из Испании (везущих балк в регион), будут компании с Западных Балкан, Турции, Казахстана, Чили. Как всегда, мы рады коллегам из Туниса, ожидаем в этом году несколько компаний. Будут, как обычно, и смежники из Франции, Италии, Голландии и др. стран. Регистрация на IV ЧФВ продолжается, возможны и новые неожиданные «географические приобретения», мы становимся более открытыми для внерегиональных игроков.

– Сколько образцов вин, как вы ожидаете, будет заявлено для участия в конкурсе-рейтинге «Вина Черного моря 2017» и какие страны они представляют?

– Уверены, что превысим результат прошлого года. В этом году будет 9 категорий (в прошлом было 6), включили дополнительно категории: ликерные вина, натуральные полусладкие и сладкие и крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья.



Дегустационное жюри также усилено за счет экспертов региона, в нем будут всемирно известные эксперты из 9 стран Балкан и Кавказа. Пока мы принципиально не принимаем в жюри представителей других регионов, поскольку в условиях жесточайшей глобальной конкуренции на рынке вина нам важно разобраться в качественных характеристиках продукции «среди хорошо знакомых соседей», отлично знающих органолептику вин и крепких напитков нашего региона.

– В апреле 2017 года Черноморский форум виноделия анонсировал проведение ряда бизнес-миссий в ключевых винодельческих странах региона. Каковы цели этих мероприятий?

– Уже успешно прошли наши бизнес-миссии в Грузии и Румынии, в ближайшее время состоятся бизнес-миссии в Азербайджане и некоторых других странах региона. Почему мы это делаем? «Если гора не идет к Магомеду...», но если серьезно, у нас

коммерческое мероприятие, и не у всех виноделов региона и профильных экспертов и журналистов хватает средств для участия в нашей ежегодной встрече. Поэтому проще приехать к ним. Но, очевидно, для наших экспертов и «продвинутых» байеров важно то, что близость к терруару и винодельческой культуре страны и конкретного винодельческого региона позволяет более эффективно принимать решение по закупкам, поставкам и даже по инвестициям.

– Многие страны Черноморского региона, чья вина в советское время пользовались огромной популярностью в нашей стране, очень бы хотели восстановить свои позиции на российском рынке. Однако за несколько десятилетий узнаваемость их вин сильно упала. Может ли ЧФВ предложить способ восстановления популярности в России?

– Да, мы это делаем на нашем форуме и конкурсе, поскольку уверены, что многолетние сетевые человеческие контакты в регионе не разрушены чередой конфликтов, виноделы продолжают дружить на русском языке и сосуществовать в сходных культурных условиях, а гастрономия, виноделие, туризм способствуют улучшению торгового взаимодействия в регионе на основе уже другого понимания качественных характеристик производимой продукции.

– Какие мероприятия планирует ЧФВ для продвижения вин участников форума на российском рынке? Может быть, имеет смысл организовать презентационный тур вин – победителей конкурса «Вина Черного моря» по городам-миллионникам в России?

– Идея интересная, мы открыты для такого сотрудничества! Можно еще подключить Алматы, Астану и Минск!

(Окончание на стр. 3.)

«ВИНА ЧЕРНОГО МОРЯ 2017»: МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС И РЕЙТИНГ НА ПОЛЯХ IV ЧЕРНОМОРСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛИЯ

(Окончание, начало на стр. 1.)

Конкурс проводится в следующих 9 категориях в соответствии со стандартами OIV по резолюции 332A/2009:

- 1) белые вина урожая 2015 г. и младше;
- 2) белые вина урожая 2014 г. и старше;
- 3) красные вина урожая 2015 г. и младше;
- 4) красные вина урожая 2014 г. и старше;
- 5) розовые вина;
- 6) игристые вина (белые, розовые и красные): резервуарный и классический методы производства;
- 7) натуральные полусладкие и сладкие вина (включая «вина позднего сбора», «ледяные вина», ботритизированные вина и др.);
- 8) ликерные вина (белые, розовые и красные): портвейн, херес, мадера, вермут, марсала, малага, кагор и др.;
- 9) коньяки, бренди (дивин, пликса, метакса и др.) и другие крепкие спиртные напитки на основе виноградного сырья: чача, граппа, палинка, ракия и др.



Более подробную информацию о конкурсе (категории, регистрация, доставка образцов, контакты) можно получить в разделе «Рейтинг и конкурс» сайта форума <http://blackseawine.ru/competition.html>

Черноморский форум виноделия является крупнейшим в регионе специализированным комплексным отраслевым мероприятием и престижной «закрытой клубной» площадкой для владельцев и топ-менеджеров компаний винодельческого сектора и смежных отраслей.

Генеральные партнеры IV ЧФВ: «ТМ Вројаница», «Русджам Стеклотара Холдинг», Фонд им. Горчакова (генеральный партнер конференции).

Официальные партнеры форума: INKERMAN, METRO, Simple, МОРО, «Еврофлекс», Korston Club Hotel (официальный отель IV ЧФВ).

Организационные партнеры: Ассоциация производителей игристых вин, Ассоциация виноградарей и виноделов Крыма «Крымское бюро винограда и вина», Ассоциация виноделов

Гагаузии GAGAUZIA-VIN, Ассоциация «Винодельческий союз», Федерация рестораторов и отельеров, Российская ассоциация сомелье, Ассоциация кавистов, «РУССАН», «Напитки Абхазии и К°», «Тарткомвин», AD-Consul, «ФлексоПак», «Мит».

РИА «ФедералПресс» – официальный информационный партнер IV ЧФВ; «КИТМЕДИА» (портал «АЛКОЭКСПЕРТ» и журнал «НАПИТКИ») – специальный отраслевой медиапартнер IV ЧФВ.

Пул информационных партнеров Форума: LENTA.RU, «ЦИФРРА», «ПищеПромЭксперт», «Русская водка и вино», Пищепромиздат, «HoReCa», HoReCamagazine, «Напитки: Технологии и Инновации», ROSFOOD.info, Provina, WineWeekly, Oborud.info, DrinkingCultureMagazine, PRO-insider, «Аграрные издания Юга и Кавказа: Аграрное Ставрополье, Аграрная Кубань, СКФО-агро», «Винная карта».

Получить более подробную информацию и зарегистрироваться на форум и рейтинг-конкурс «Вина Черного моря» можно на сайте 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

Распространяется бесплатно посредством
e-mail рассылки участникам винного рынка.



IV Черноморский ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ

(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

– Вы хорошо знаете ситуацию на винном рынке России. Какую долю сегодня на нем занимают вина из стран Черноморского региона? И какой объем рынка они могут занять в ближайшее время?

– На 2016 г. по импорту бутилированного вина: около 60% у большой тройки: Испании, Италии и Франции, около 10% у Нового Света и других, остальное – у «черноморцев», мы полагаем, доля черноморских стран значительно вырастет. Этот рост уже был замечен и в 2016 г.

– На форуме традиционно представ-

ляют свою продукцию как российские, так и зарубежные компании. Не вызывает это какой-то ревности у отечественных виноделов?

– Наоборот, есть большой интерес к общению и обмену опытом, тем более главный язык форума – это русский, а виноделы региона легко общаются на нем, значительно легче, чем на других языках. Мы по праву можем называться главной международной русскоязычной площадкой для общения виноделов мира. Хотя количество неговорящих по-русски участников форума растет, но и для этого у нас есть подготовленные профильные переводчики. Особой ревности у россиян мы не видели, они активно участвуют в форуме и конкурсе, хотя коммерческая конкуренция, конечно, есть, и она нами приветствуется, от этого потребитель только выиграет.

Кроме того, во всех странах региона есть большие экономические интересы России, мы продаем туда больше, чем покупаем. В систему экономической автаркии Россия не собирается уходить, мы не закрываем границы, вино не под контрсанкциями, да и для



того, чтобы продавать, нужно и что-то покупать взамен, это принцип международной торговли, и вино не самый худший вариант такого обмена.

– Традиционно ЧФВ собирает большое количество звезд виноделия. Кого участники могут ожидать в этом году?

– Приедет вновь генеральный директор OIV Жан-Мари Оран, руководители винодельческих ассоциаций и агентств и известные эксперты из Азербайджана, Армении, Болгарии, Грузии, Македонии, Молдавии, России, Румынии, Турции, Хорватии и др. стран, выделять кого-то отдельно не будем, мы пишем о них на наших ресурсах постоянно.

Но для нас главное – не звездность, мы не являемся горячими сторонниками «летающих виноделов-экспертов» из далеких стран, бывших столь популярными в регионе в последние десятилетия. Мы уверены, что региональный потенциал виноделов до конца не раскрыт. Мы сторонники контактного сетевого подхода, когда, встречаясь ежегодно в кулуарной, клубной обстановке, виноделы, производители и бай-

еры становятся друзьями: в таком случае они стараются не обманывать друг друга, стараются не снижать качество, заявленное на выставке и конкурсе. В результате от этого выигрывает конечный потребитель винодельческой продукции, то есть мы с вами.

Для участия в IV Черноморском форуме виноделия необходимо заполнить предлагаемую на сайте регистрационную форму, в ответ вам будет выслана информация о предлагаемых пакетах участия.

Для компаний, желающих представить продукцию для участия в рейтинге и конкурсе «Вина Черного моря», необходимо также заполнить предлагаемую в разделе «Конкурс и рейтинг» дополнительную регистрационную форму для каждого образца продукции.

СКАЧАТЬ ФОРМУ ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ

http://www.blackseawine.ru/files/participants_reg_rus.docx

<http://www.blackseawine.ru>

Регистрационные формы просьба высылать по эл. адресу: blackseawinemaking@gmail.com



«НОВЫЙ СВЕТ» ВЫСТАВЛЯЮТ НА ПРОДАЖУ?

В середине марта крымские власти решили выставить легендарный завод шампанских вин на публичные торги. Сделка по приватизации предприятия запланирована на лето этого года.

Как заявил глава Республики Крым Сергей Аксенов, в покупке завода заинтересовано несколько компаний.

Завод шампанских вин «Новый Свет» был основан в XIX веке князем Голицыным, основоположником современного виноделия Крыма. В советские годы наследие удалось сохранить – продукция предприятия завоевывала многочисленные всесоюзные и международные награды. В 2014 году, после присоединения Крыма к России, «Новый Свет» был национализирован и перешел под контроль местного Минсельхоза. Теперь предприятие выставлено на продажу.

Сергей Аксенов уверяет, что причина продажи – в убыточности завода: «На сегодняшний день «Новый Свет» производит 1,5 млн бутылок в год, что при обороте предприятия в 400 млн рублей составляет сущие копейки. Безусловно, это завод с большой историей и традициями, однако на сегодняшний день он не может претендовать даже на 0,5 % рынка.



Однако крымчане с недоумением отнеслись к планам властей изменить форму собственности прославленного завода и к названным причинам, по которым продается народное достояние.

«Считаю ошибкой распродавать государственное имущество, тем более выставлять на торги такое предприятие, как «Новый Свет». Я сомневаюсь, что предприятие неприбыльное, – комментирует крымский общественный деятель Александр Юрьев. – Документов я, конечно, не видел, но, как мне понятно из общедоступной ин-

формации, основная претензия властей в том, что на его содержание денег уходит больше, чем хотелось бы. В таком случае проблемы завода – это проблемы в управлении. Потому что инвестор не будет вкладывать деньги в заранее неприбыльный бизнес. Если бизнесмен готов развивать это производство, то думаю, что и Крым как субъект государства может получать прибыль и развивать предприятие. Просто нужно сменить управление».

Как написал Сергей Аксенов на своей странице в Facebook, сегодня поступа-

ет много предложений от иностранных инвесторов о приобретении 100 % акций завода, причем они «готовы сохранить всю структуру и особенности завода». В качестве возможных претендентов на приобретение активов называются шведский предприниматель Фредерик Паульсон и коммерческие структуры, аффилированные с Дмитрием Пуримой.

Глава Крыма заверил, что нового собственника определят по результатам конкурса, а торги пройдут открыто, при участии прессы. Он подчеркнул, что договор будет содержать детальный перечень обязательств инвестора в части сохранения коллектива, увеличения производственного объема и размера инвестиций и в течение пяти лет новый собственник предприятия нарастит производственные объемы в 5 раз.

Александр Юрьев считает, что увеличивать мощность уникального производства ни к чему – возможно, его уникальность как раз в том и состоит, что продукция не выпускается массово.

«Если его выкупит крупный производитель вин, то может сделать ряд шагов, чтобы создать более выгодное положение для своей основной продукции, что чревато очень негативными последствиями для «Нового Света», – уверен общественный деятель Крыма.

НОВОСТИ

Господдержка виноградарства в России выросла более чем в 5 раз

Субсидия на закладку виноградников за последние три года возросла более чем в два раза, на установку шпалеры – почти в девять раз, на уход за виноградниками – почти в два раза. Об этом заявил статс-секретарь – заместитель министра сельского хозяйства Российской Федерации Сергей Левин.

На 51-й международной выставке вин и спиртных напитков «Винитали», которая прошла в Вероне (Италия) в апреле, российская делегация приняла участие в панельной дискуссии «Рынок вина в России. Новые глобальные тенденции как ответ на кризис. Что ожидать итальянским виноделам?».

В мероприятии приняли участие более 100 представителей зарубежных производителей и дистрибьюторов вина, инвестиционных компаний, журналистов. Выступая в дискуссии, статс-секретарь назвал виноградарство и виноделие одним из самых перспективных и инвестиционно привлекательных сегментов российского АПК. По его словам, этому способствует разнообразие автохтонных сортов, благоприятные природно-климатические условия для выращивания винограда, потенциал имеющихся производственных и инфраструктурных мощностей, а также помощь со стороны государства.

Сергей Левин подчеркнул экономическую целесообразность локализации производства на территории России. Бутылка среднего итальянского вина сегодня продается в российском магазине в 2–3 раза дороже, чем в итальянском. А локализация производства, сочетание традиций Старого Света и российского виноградарства, оптимизация затрат при открытии предприятия в нашей стране помогут создать конкурентоспособное на российском и международном рынках вино – как по цене, так и по качеству.

В мастер-классе по автохтонным сортам российских вин приняли участие более 70 профессионалов отрасли. Россия обладает богатейшей коллекцией автохтонных сортов винограда, юг России – родина нескольких десятков из них. Растущие там сорта относятся к черноморской группе и родственны сортам Закавказья и Балкан. Веками эти лозы сохранялись у народов Дагестана, донских и терских казаков, в адыгских аулах Черноморского побережья.

Модератор мероприятия – президент Независимого винного клуба Владимир Цапелик – представил для дегустации 4 автохтонных сорта: Краснопост Золотовский, Цимлянский Черный Плечистик, Сибирьковский и Пухлиановский.

НОВОСТИ



Крупнейшая китайская винодельня Changyu Pioneer Wine понесла убытки

Крупнейшая и старейшая китайская винодельня Changyu Pioneer Wine в 2016 году понесла убытки в основных винодельческих регионах Китая. Причиной тому стали заморозки и обильные осадки в период вегетации.

Совокупный годовой объем производства вина в Китае в 2016 году сократился уже в четвертый раз подряд. Производство вина компании Changyu Pioneer Wine, в частности, в прошлом году упало в Синьцзяне, Нинся, Пекине, Ляонине, Яньтае и Шэньси. Как сообщила компания журналу The Drinks Business, объем производства винодельни Chateau Changyu Moser XV, расположенной на северо-западе Нинся, составил около 40 тыс. тонн, снизившись на 10–15% к 2015 году. Changyu объясняет ситуацию заморозками и болезнями винограда в зимний сезон.

Changyu впервые начала сажать виноград в Нинся в 2006 году. Компании принадлежит около 80 тыс. му (5333 га) виноградников в регионе, включая виноградники восточного предгорья хребта Хэланьшань, которое многие китайские эксперты считают одним из лучших винодельческих регионов. В Пекине, где расположена Chateau Changyu Afir Global, винодельня компании, производство сократилось в годовом исчислении на 8,5% – до 512 тонн. Компания объяснила сокращение тем, что в Пекине выпал ранний снег и заморозки с чрезмерным количеством осадков пришлось на вегетационный период.

Производство компании в Синьцзяне, на северо-западе Китая, составило 66 тыс. тонн, тогда как объем по северо-восточной провинции Ляонин, где Changyu производит ледяное вино, не достиг и 200 тонн, что значительно ниже прогнозируемого объема в 1000 тонн, размещенного на официальном сайте компании. Показатели Changyu по Яньтаю в провинции Шаньдун на востоке Китая, где базируется компания, снизились по вину как из купленного, так и из собственного винограда. Именно там выпускается прославленное вино Noble Dragon, изготавливаемое из винограда сорта Каберне Герништ. Как пишет China Daily, это вино является «самым продаваемым в мире»; в 2015 году было продано 400 млн бутылок.

Объем производства из купленного винограда, включая Каберне Герништ, Каберне Совиньон и Треббиано, в 2016 году снизился на 3,4% – до 14502 тонн, тогда как показатели по собственному винограду тех же сортов значительно выросли, достигнув 7534 тонн.



В течение нескольких лет подряд продажи вина Божоле Нуво продолжают снижаться во всем мире. Так, в 2015 году, на фоне трагических событий в Париже продажи этого вина упали с 28 до 25,5 млн бутылок. В 2016 году падение продолжилось – оптовая реализация Божоле снизилась на 5%. В чем причина охлаждения интереса к некогда популярным во всем мире винам, газета Wine Weekly попросила рассказать генерального директора винодельческого дома Trenal Грегуара Оппено. Грегуар уверен, что у вин Божоле прекрасное будущее.

– Расскажите, пожалуйста, подробнее о вашем хозяйстве.

– Все привыкли считать, что Божоле – это только молодое Божоле Нуво. Однако в этом регионе есть огромное количество интересных маленьких терруаров, достойных гораздо большего внимания и производящих великолепные вина. И «Тренель» прекрасно это демонстрирует: компания находится в самом сердце южной Бургундии, у нас прочные связи с самыми лучшими поставщиками, и на примере наших вин можно увидеть, как маленькие крю отражают терруар. Слоган дома «Тренель» – «Мы делаем то хорошо, что любим» – мы производим вина, которые позволяют почувствовать стиль и характер каждого апелласона. Задача состоит не в том, чтобы создать мощное и яркое вино, а в том, чтобы показать строгий аутентичный стиль определенного участка, чтобы в каждом бокале вина передать особенности его терруара.

Мишель Шапутье, один из самых известных производителей долины Роны, долго выбирал среди производителей в южной Бургундии и приобрел именно дом «Тренель». Наши философии совпали: Мишель тоже старается отразить в каждом вине характер определенного виноградника, сохранить и приумножить то, что создала сама при-

ГРЕГУАР ОППЕНО: ВИНА БОЖОЛЕ ДО СИХ ПОР НЕДООЦЕНЕНЫ!



рода. Этим же правилом он руководствуется, когда выбирает технологию производства для своих вин.

Помимо того, что Мишель – выдающийся винодел, он еще и очень хороший бизнесмен, знающий, как правильно вкладывать деньги. Если Бургундия уже лет 10 с каждым годом дорожает, то вина Божоле до сих пор недооценены и давно не повышаются в стоимости. Это хорошее вложение. Если сравнить цены на «большую» Бургундию и Крю Божоле, то соотношение цена-качество на юге Бургундии намного лучше.

– А какую технологию вы используете?

– В Бургундии есть несколько видов различных винификаций: карбоническая мацерация, термовинификация и классическая бургундская. Часто, когда пробуешь Божоле Нуво, чувствуешь аромат не сорта винограда, не региона Божоле, а результат карбонической

мацерации или термовинификации. А когда вы пробуете вино Божоле Нуво «Тренель», то чувствуете терруар даже в нашем молодом вине. Почему? Потому что мы не ограничиваемся лишь карбонической мацерацией – начав именно с этого технологического приема, при котором брожение идет в самой ягоде, мы прерываем ее, отделяем гроздь от ветки и получаем сок, а дальше идет классическая бургундская винификация. Даже к Божоле Нуво у нас такой подход.

– Вы сказали, что у вас несколько различных терруаров. А каков общий объем производства? Сколько вы производите Божоле Нуво и сколько остальных вин?

– Все производство составляет 300 тысяч бутылок в год, из них 150 тысяч – АОС Beaujolais, 80 тысяч из которых – Божоле Нуво. Крю Божоле выпускается всего лишь 30 тысяч бутылок. Остальное – белое и ликеры.

– Вы работаете на собственных виноградниках?

– Собственные виноградники у нас есть только в одном регионе – в Сент-Веране. Там мы владеем небольшим участком, где делают органические вина. «Тренель» – один из самых известных negociantov региона, и наши связи с поставщиками винограда сложились исторически: южная Бургундия – это родина хозяйства, поэтому, находясь здесь, мы всегда отлично знаем: у кого лучшие виноградники и у кого в данном миллезиме самый удачный урожай. В Бургундии рискованно вкладываться в землю – она либо очень дорогая, либо там высажена молодая лоза. К тому же лучшие виноградники вообще не продаются. Важнее знать лучших виноградарей и, обладая актуальной информацией и владея ситуацией, делать прекрасные вина.

– Как складываются взаимоотношения с поставщиками винограда, как контролируется качество? Есть ли выезжающие специалисты, знающие, какой урожай собрали в каждом регионе?

– У нас в регионе все виноградары и производители давно знают друг друга. Мы принимаем участие во всех этапах работ на винограднике и полностью контролируем процесс – от высадки и выращивания до сбора урожая.

– Здесь важны особенности почвы?

– В Божоле есть и плоские участки (базовое Божоле), а есть возвышенности и предгорья – регион Божоле Вилляж («деревня») с его уникальными виноградниками и гранитными почвами. Десять деревень выносятся на этикетку как крю, а слово «Божоле» чаще всего даже не упоминается. Для Крю Божоле почвы с преобладанием розового гранита являются характерными, а, например, для Флери – наилучшими. Если попробуете его, то почувствуете: это уже не молодое Божоле, в нем есть ароматы розы, ноты, близкие к Пино Нуар. Мое любимое из нынешних Крю Божоле – Флери 2014 года – элегантное красное вино для начала обеда.

(Окончание на стр. 5.)

Винное информационное агентство
provina.ru
Самые свежие новости из мира вина!
www.provina.ru

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству преподавателей французского, итальянского и испанского языков. Также мы готовы рассмотреть кандидатуры студентов старших курсов, обладающих хорошим знанием иностранных языков. Вопросы и резюме направлять на e-mail: editor@provina.ru

СОЮЗПРОМЭКСПО

13-15 ИЮНЯ 2017

ВЫСТАВКА
ВИНО
ВИНОДЕЛИЕ
КРЫМ
ЯЛТА

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПОСТАВЩИКИ ЭНОТУРИЗМ ВИНОГРАДАРСТВО
МАТЕРИАЛЫ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ
VINO.SOUIZPROMEXPO.RU +7 (343) 385-77-10

(Окончание, начало на стр. 4.)

«Флэри» означает «цветочный», и название хорошо подходит к этому очень деликатному и самому «женственному» из всех Крю. Дом «Тренель» делает все десять Крю Божоле.

– Какие еще вина вы привозите в Россию?

– Из наших красных вин в Россию мы завозим Божоле Вилляж, Божоле Нуво, Кото Бургиньон и 2 крю – Флэри и Моргон с отдельного участка Кот дю Пи – представителей двух «лагерей», имеющих два разных характера. Это два близких географически апелласона-соседа. Здесь растет один сорт винограда, применяется один и тот же способ винификации. Если вы уловите разницу между этими двумя винами, вы поймете экспрессию терруаров. Особенно хорошо это понимаешь, приехав в наш район и увидев наши пейзажи. По сравнению с Бургундией у нас более рельефный, более холмистый ландшафт.

Мы находимся в очень интересном месте – на стыке районов Макон и Божоле, это позволяет нам наряду с красными винами получать великолепные белые вина, работая с Шардоне. Мы производим и поставляем в Россию Макон Вилляж и Пуйи Фюссе, которые здесь уже нашли свою аудиторию.

– Вина классической старой Бургундии, все время дорожают, а различные катаклизмы – заморозки, град, потопы – лишь ускоряют рост цен... А как формируется ценообразование у вас?

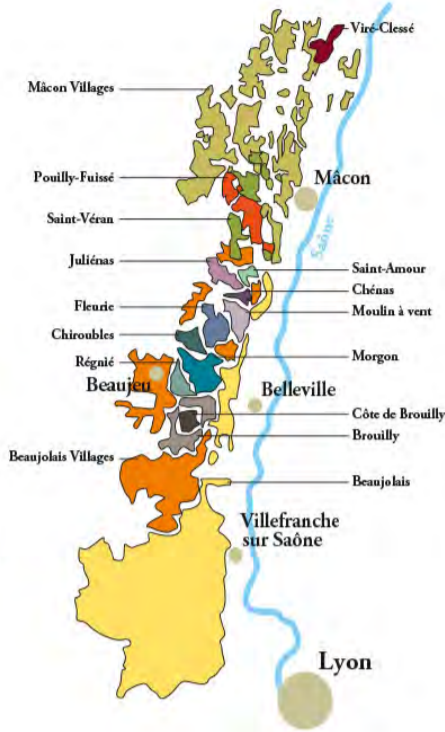
– Да, бургундские вина становятся весьма дорогими – в течение последних десяти лет из-за низкого урожая цена росла на 10–15% в год. Однако когда год проходит спокойно, и урожай собирают нормальный, цену все равно не снижают. Своего рода «качели» в одну сторону. Это несколько раздражает. 50 лет назад вино из Вон-Романе стоило столько же, сколько и Мулен-а-Ван.



Жители Божоле согласны, что они все – бургундцы, но не все бургундцы признают таковыми жителей Божоле.

Я горд тем, что произвожу Божоле Нуво. Но стратегически наш регион избрал неверное направление: от самого простого вина региона к более сложным Крю. Бургундия известна благодаря вину Романе Конти, Бордо – Шато Лафит, Шампань – великими Кюве. Мы же раскручивали самое дешевое и простое, что у нас есть. Сейчас Интер Божоле пересматривает стратегию в сторону продвижения Крю.

Mâconnais et Beaujolais



– Несколько лет назад Межпрофессиональным советом вин Божоле Inter Beaujolais выделялись значительные средства на продвижения вин этого региона. На проведение лекций, дегустаций и мероприятий. Сейчас Inter Beaujolais сокращает маркетинговый бюджет на российский рынок. Но это происходит не во всех странах – некоторые сохраняют бюджеты и даже увеличивают.

– Все сошли с ума от китайского рынка: открывают в Китае бюро, частные компании, набирают персонал, команды по продвижению. Конечно, это другой масштаб: «мелкий» районный центр здесь имеет население в 3 миллиона человек! Региональный дистрибьютор возит больше, чем какой-нибудь национальный импортер в России. То, что инвесторы перераспределились в этом направлении, понятно и логично. Хотя сейчас наступает отрезвление.

– Вы тоже мечтаете о китайском рынке?

– Нет, для нас он очень сложен. На китайском рынке присутствуют или огромные бренды – великие коньяки, замки Бордо, шампанское, или вина с базовыми, самыми бросовыми ценами, то, что профессионалы называют «первая цена». А промежуток между «первыми ценами» и великими брендами в Китае не существует. Нам же необходима уверенность в надежности импортера, возможность дол-

госрочного сотрудничества. В этом плане мы крайне довольны нашим партнерством с «Ладогой». Мы, дом «Тренель», верим в рынок России, поэтому и представлены сегодня здесь.

– Посоветуйте, как правильно подобрать вино к тому или иному блюду?

– Я считаю, что между ними должен быть марьяж – согласие, а не оппозиция. Многие старые школы сочетают мощное блюдо с мощным вином. Но возьмите семейную пару: если это два сильных человека, то, как правило, они много спорят и дело у них не идет на лад. По-моему, прекрасно сочетаются рокфор и Сотерн, мощь первого и сладость второго. С пряным блюдом – хрусткое, чистое, легкое фруктовое вино без танинов, чтобы они ни в коем случае не соревновались между собой. К главному блюду хорошо подходит деликатное вино, к трюфелю – выдержанное, которое в этом случае становится тоньше, нежнее и элегантнее.

Вина из региона Божоле – одни из самых гастрономичных и универсальных, за счет своей фруктовости, свежести и отсутствия жестких танинов. Эти вина подходят к широкому спектру блюд и даже к самым спорным и сложным для сочетания с вином, например к блюдам из яиц. Красные вина из Гаме могут сочетаться как с красным, так и с белым мясом и даже с рыбой.



НОВОСТИ



Более 75 тысяч бутылок «Массандры» ушло в Поднебесную

Китайские бизнесмены продолжают делать российским виноделам новые предложения о сотрудничестве. Винодельческий комбинат «Массандра», начав отгружать собственную продукцию в Китайскую Народную Республику летом прошлого года, в 2017-м намерен удвоить объемы поставок вина.

Крымский винодельческий комбинат «Массандра», основанный в 1894 году и сейчас находящийся в ведении управделами президента Российской Федерации, представляет собой крупнейшее на территории полуострова винодельческое хозяйство. Он включает в себя головной завод и восемь филиалов. «Массандра» в свое время стала первой винодельческой компанией Российской Федерации, которой удалось получить лицензию на производство вин с ЗГУ.

Интерес китайских потребителей к продукции российских виноделов растет. По словам генерального директора винодельческого комбината «Массандра» Янины Павленко, в прошлом году большим спросом у туристов из КНР пользовались экскурсии на предприятия комбината. Несмотря на сложности с логистикой (вино добирается до Китая 2 месяца) количество партнеров «Массандры» из Китайской Народной Республики за год выросло вдвое.

Наращивание экспорта в КНР, считает топ-менеджер, имеет большое значение, ведь речь идет об огромном рынке. Однако запускать собственное производство в Китае компания не планирует – «Массандра» производит вино исключительно из местных сортов винограда.

Винные туры и авторские экскурсии в Тоскане (Италия)
www.toscana-tour.ru

Хотите посетить Кьянти, Болгери, Монтальчино, Монтепульчано, Сан Джиминьяно? Лицензированный гид и сомелье Иван Евтюхин поможет Вам в организации Вашей поездки.

+ 39 331 996 6738

24-26 августа 2017
г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» Приглашает Вас на XXIV Международную выставку напитков и технологий

ВИНО-ВОДКА

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ **СОУД** | 25 ЛЕТ | +7 (862) 262-25-38, 262-26-93
E-mail: alf@soud.ru Сайт: www.soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!

Solo Italiano
ЛУЧШИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА
РОССИЯ ТУР 2017

Коллекция лучших итальянских вин от известных производителей Апеннинского полуострова. Компания IEM представляет ежегодную выставку-дегустацию вин "Solo Italiano – Лучшие итальянские вина". В этом мероприятии, примут участие более 80 производителей из традиционных винодельческих регионов Италии, включая Тоскану (в том числе суперэлитский Кьянти Классико при поддержке консорциума вин Кьянти Классико), Пьемонт, Венето, Фриули-Венеция-Джулио и Марке.

Стоит отметить и предстоящее участие в выставке одного из крупнейших объединений виноделов элитных брендов "Институт Великих Марок", представляющих 19 производителей итальянского вина высшего класса и объединивших свои усилия для продвижения итальянского вина на мировом рынке.

ВТОРНИК, 6 ИЮНЯ Москва Marriott Royal Aurora Hotel ул. Петровка, 11 Москва, 107021	ЧЕТВЕРГ, 8 ИЮНЯ Санкт-Петербург Four Seasons Hotel Lion Palace Вознесенский проспект, д. 1 Санкт-Петербург, 190003
СЕМИНАР 13:00 – 14:00 Многообразие санджовезе в примыкающих винодельческих регионах Италии при поддержке консорциума вин Кьянти Классико	СЕМИНАР 13:00 – 14:00 Многообразие санджовезе в примыкающих винодельческих регионах Италии при поддержке консорциума вин Кьянти Классико
ВЫСТАВКА-ДЕГУСТАЦИЯ 14:00 – 18:00	ВЫСТАВКА-ДЕГУСТАЦИЯ 14:00 – 18:00

Семинары и дегустации селекционных вин из знаменитых и малоизвестных регионов Италии являются важной частью проекта "Solo Italiano"

Москва
Тел: (495) 967 0276, (495) 967 0277, (495) 967 0278
Факс: (495) 967 0274/79 • E-mail: info@soloitaliano.ru

Санкт-Петербург
Тел: +7-950-0488071 • E-mail: info@soloitaliano.ru
Сайт: www.soloitaliano.ru

С 1 по 5 мая группа российских винных экспертов и журналистов принимала участие в бизнес-миссии и пресс-туре по винодельням Румынии, который был организован при содействии Черноморского форума виноделия (www.blackseawine.ru) и компании «Фирма С-2» (www.s-2.ru) в преддверии IV ЧФВ, который состоится в Москве 30 июня – 1 июля 2017 года.

Идея организации ежегодных пресс-туров в Румынию для знакомства с виноделием этой страны принадлежит совладельцу одной из крупнейших виноделен Румынии CRAMELE RECAS (<http://cramelerecas.ro>) – Филипу Коксу. И хотя эта компания не испытывает больших проблем с экспортом своих вин во многие страны мира, но Филип Кокс, который занялся поставками румынских вин в другие страны еще в начале 90-х годов, прекрасно понимает, что до тех пор, пока любители вина в разных странах не узнают о Румынии и румынских винах значительно больше, чем они знают сейчас, – от-

РУМЫНСКИЕ ВИНОДЕЛИ ЗАИНТЕРЕСОВАЛИСЬ РОССИЙСКИМ РЫНКОМ

ношение к румынским винам будет достаточно прохладное и предвзятое.

Для решения этой задачи он совместно со своей адвертайзинговой компанией – Clementine Communication Ltd. (<http://www.clementinecom.com>) несколько лет назад начал организовывать поездки журналистов, винных специалистов и критиков в Румынию. Причем Филип Кокс привозил их не только на свою винодельню. В каждый тур включались еще несколько виноделен из разных регионов, чтобы эксперты имели возможность увидеть общую картину виноделия в Румынии и смогли оценить качество местных вин. За эти годы винодельни страны посетили такие известные специалисты, как Оз Кларк, Дженсис Робинсон и Хью Джон-

сон, Роберт Паркер и другие, а также винные журналисты из многих стран.

До недавнего времени для участия в винных пресс-турах по Румынии пригла-

ным, однако они знают о его огромном потенциале и всегда заинтересованы в поставках своей продукции в Россию. Тем более что в социалистические времена Румыния поставляла в Советский Союз около половины производимых ею вин. Многие винодельни хорошо помнят об этом и очень хотят вернуться на российский рынок.

В бизнес-миссии ЧФВ и пресс-туре участвовали президент Федерации рестораторов и отельеров России (ФРИО) Игорь Бухаров, главный редактор агентства «Провина» и газеты Wine Weekly Александр Смирнов, партнер клуба 750 ml Нина Жорина и др. Отличительной особенностью данной поездки стала возможность посетить несколько ведущих виноделен, расположенных в различных районах Румынии,

что позволило оценить все разнообразие терруаров и выпускаемых в них вин.

Три румынские компании участвовали в III Черноморском форуме виноделия. На IV ЧФВ (www.blackseawine.ru), который с 30 июня по 1 июля 2017 года будет проходить в Москве ожидается большее число представителей Румынии. Эта российская площадка становится эффективным инструментом продвижения румынских вин, известных своим хорошим соотношением цена-качество. К примеру на конкурсе «Вина Черного моря 2016» румынские вина заняли в 2 категориях первые места. Относительно недорогое Пино Нуар Папаруда винодельни Cramele Recas (<http://cramelerecas.ro/en>), участвовавшее в прошлогоднем форуме завоевало первое место среди красных вин 2014 и младше в конкурсе и смогло в значительной мере увеличить свои продажи в России. В этом году эта компания также примет участие в форуме.

справка

Румыния занимает 5-е место в Европе по площади виноградников и 6-е – по объемам производства вина. Причем более 90% вин изготавливается из своего собственного винограда, выращенного внутри страны.

В мировом рейтинге Румыния делит 11–12 место по производству вина с Россией (включая вино разлитое из балка) и занимает 11 по площади виноградников. Согласно данным OIV, которые получены по итогам 2016 года, площадь виноградников в стране составляет сегодня 192 тыс. га, а объем производства вина – 49 млн. литров. Это в 2 раза больше, чем производят такие винодельческие страны Европы, как Венгрия, Австрия или Греция, и в 3 раза больше, чем Болгария, Грузия или Молдова.

шали в основном журналистов из Европы, США и стран Нового Света, а также стран Юго-Восточной Азии. Рынок России – для большинства румынских виноделов считается сложным и рискован-

Винодельня CRAMELE RECAS



Совместная британо-румынская винодельня Cramele Recas (<http://cramelerecas.ro/en>) расположена в юго-западной части Румынии, в Трансильвании (регион Банат). В настоящее время она является одной из самых современных и крупнейших в Румынии с собственными виноградниками общей площадью более 1100 га. Хотя еще около 10 лет назад под посадки было занято «всего» около 420 га. Сегодня на винодельне выращивают 23 сорта винограда, среди которых как автохтонные: Фетяска Регала (135 га), Фетяска Нягрэ (46 га), Негру де Драгошань, Новак, Кадарка и др., так и международные сорта. Среди них: Каберне

Совиньон (185 га), Мерло (117 га), Совиньон Блан (102 га), Пино Гри (68 га), Шардоне (62 га), Пино Нуар (54 га), Мускат Оттонель (46 га), Рислинг Рейнский (36 га) и другие.

Виноградники Рекаш впервые упоминаются в документах королевства Венгрии 1447 года, когда Михаил де Чеорна, правитель Северина, продал виноградники Рекаш Иону и Екатерине Мадьярским за 32 золотых венгерских флорина. В те времена Трансильвания входила в состав Венгерского королевства.

Вдохновителем и генератором идей на этой винодельне, без сомнения, является англичанин Филип Кокс, который в 1998 году совместно с двумя румынскими партнерами приобрел винодельню Cramele Recas и, по сути, вдохнул в нее новую жизнь.

За последние 10 лет как виноградник, так и винодельня были полностью и всесторонне модернизированы, для того чтобы иметь полный контроль над производственным процессом и использовать новейшие мировые стандарты качества. Более 800 гектаров виноградника были полностью обновлены высококачественными виноградными лозами из Франции, Италии и местных питомников. Кроме того, в 2016 году на производстве была установлена одна из самых быстрых и эффективных автоматизированных линий розлива в Европе, обеспечивающая розлив более 10 тыс. бутылок в час. Общий объем производства вина на этой винодельне в 2016 году составил 21 млн литров исключительно из винограда, выращенного в Румынии.

Философия этой винодельни очень проста – применять лучшие методы производства для каждого вина, улучшать и сохранять естественные качества винограда, обеспечивая каждый год неизменно высокое качество вина, которое здесь производится.

Эксклюзивный дистрибьютор винодельни «Крамеле РЕКАШ» в России – компания ООО «Фирма «С-2».

Винодельня AVINCIS



Винодельня AVINCIS (<http://www.avincis.ro>) была построена в 2011 году на месте старой винодельни Вилла Добруша, вина которой были известны еще с конца XIX века. Еще в XIX веке вина этого хозяйства завоевали несколько медалей на международных конкурсах. В XX веке винодельня была национализирована и вернулась в собственность наследников только в 2007 году. После возвращения семье Стойку они первым делом восстановили свое родовое поместье, а затем построили суперсовременный комплекс зданий винодельни в стиле хай-тек. AVINCIS сегодня является своеобразным символом возрождения румынского виноделия,

сочетая в себе многовековые традиции и современность.

Виноградники расположены на правом берегу реки Олт, крупнейшей притока Дуная на юге Румынии, в регионе Олтения (подрегион Драгошань). AVINCIS выращивает сразу несколько автохтонных сортов: Крымпошие, Тымайоасу, Негру де Драгошани, а также широко распространенные в Румынии Фетяску Регалу и Фетяску Нягрэ. Среди возделываемых сортов винограда преобладают международные: Совиньон Блан, Мускат Оттонель, Каберне Совиньон, Мерло и Пино Нуар.

В настоящее время эта винодельня считается самой современной в Румынии. Хозяйству принадлежит 42 га виноградников. В год на ней производится около 150 тыс. бутылок вина.

Главный энолог Ghislain Moritz был приглашен из Франции. Ранее он работал в Domaine Devillard в Бургундии и в Conceito da Veiga в долине Дору в Португалии.

Винодельня RHEIN AZUGA CELLAR



Винодельня Rhein Azuga Cellar (<http://www.halewood.com.ro/eng/domenii>) была построена в 1892 году в горах Карпаты, неподалеку от города Синайя, в котором расположена летняя резиденция румынских королей – знаменитый замок Пелеш. Это первое румынское хозяйство, которое начало поставлять свои игристые вина для королевского двора Румынии. После национализации Rhein Azuga Cellar продолжила поставки своих игристых вин для руководства страны. Только это уже было социалистическое правительство во главе с Николае Чаушеску.

Винные подвалы Rhein Azuga входят в состав компании Halewood Romania, которую в 1987 году создал английский предприниматель John E. Halewood для производства и экспорта румынских вин в Англию. Halewood Romania в свою очередь входит в состав более крупной компании из Англии – Halewood International Holdings. В Румынии компания владеет виноградниками, расположенными в регионах Дялу Марэ и Добруджа, общей площадью 200 га, винным заводом CRAMELE HALEWOOD (объем производства порядка 4 млн литров в год), подвалами Азуги и туристическим винным комплексом CONACUL URLATEANU.

Винодельня PRINCE STIRBEY



Небольшая семейная винодельня PRINCE STIRBEY (<http://www.stirbey.com>) расположена на юге Румынии, в регионе Олтения (подрегион Драгошань). Более 300 лет до 1946 года эти виноградники принадлежали известной княжеской семье Штирбей, предки которых были правителями Валахии и приближенными к королям Румынии. Винодельня была возвращена наследникам семьи в 2001 году. PRINCE STIRBEY делает ставку на автохтонные сорта винограда: Крымпошие, Тымайоасу, Негру де Драгошань, а также на популярные во всей Румынии Фетяску Регала и Фетяску Нягрэ. Общая площадь виноградников 24 га. Из них 19 га занимают белые сорта, и 5 га – красные. Объем производства – 100 тыс. бутылок в год. Энолог винодельни – Оливер Бауэр из Германии.

Винодельня S.E.R.V.E.



Винодельня S.E.R.V.E. (<http://www.serve.ro>) была основана в 1994 году графом Тайрел де Пуа (Tyrel de Poix), который оставил родительскую винодельню Domaine Peraldi на Корсике и решил посвятить свою жизнь виноделию в Румынии, чтобы в 2 тыс. км от своей родины повторить успех своего отца, создавшего один из эталонов современного корсиканского виноградарства.

Однако полностью реализовать задуманное он не успел. В 2011 году Ги Тайрел де Пуа скончался. Сегодня его дело продолжает жена Михаэла. В настоящее время S.E.R.V.E. принадлежат виноградники площадью 110 га. Из них 54 находятся в регионе Дялу Марэ и 56 – в регионе Добруджа. Винодельня производит около 700 тыс. литров вина в год.

Среди возделываемых сортов винограда преобладают международные: Совиньон Блан, Рислинг Италико, Рислинг де Рейн, Шардоне, Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло. Однако на винодельне не забывают и об автохтонах: Фетяска Альба и Фетяска Нягрэ. Ведь именно во многом благодаря этим сортам и была основана винодельня, когда в далеком 1993 году Ги Тайрел де Пуа приехал в Дялу Марэ – он был заворожен вином из Фетяска Нягрэ, созданным молодым виноделом Аурелом Ротареску, который, кстати, до сих пор трудится на винодельне.

Визит организован Черноморским форумом виноделия и компанией «Фирма С-2» (www.s-2.ru), в преддверии IV ЧФВ, который состоится в Москве 30 июня – 1 июля 2017 года
#blackseawinemakingforum www.blackseawine.ru

КАВИСТЫ ПРОВЕЛИ СВОЙ ПЕРВЫЙ КОНКУРС

2–6 апреля в МВЦ «КРОКУС ЭКСПО» в Москве проходила ежегодная специализированная выставка METRO EXPO, в рамках которой состоялся первый Всероссийский конкурс кавистов. 1-е место досталось Виктору Сухорученкову из московского «Метро кэш энд керри».

Выставка METRO EXPO нацелена на создание коммуникационной платформы для взаимодействия ключевых игроков рынка – представителей малого и среднего бизнеса, государственных органов, СМИ, независимых ассоциаций. Программа мероприятия включает более 750 форумов и тренингов, семинаров и обучающих программ, анализ рынка ритейла и HORECA, юридические консультации и вводные по административным вопросам, шоу и мастер-классы.

Профессия кависта – специалиста по выбору вина в винном магазине – лишь недавно утверждена Госстандартом. Ее представители уже объявили о создании ассоциации, президентом которой стал Алексей Соловьев.

Организаторы первого Всероссийского конкурса кавистов предложили такой формат соревнования, где смогли бы проявиться индивидуальные черты, присущие именно этой профессии. Например, член жюри в роли пришедшего в магазин клиента



просил подобрать вино в подарок для солидного мужчины или пытался вернуть вино с наполовину вышедшей пробкой. Были и задания, сходные с теми, что дают на конкурсах сомелье, – самопрезентация, определение напитков методом слепой дегустации и т. д. Члены жюри обращали внимание на такие параметры, как внешний вид, опрятность, прическа, поставленный голос, а также умение решить

проблему, возникающую в диалоге с клиентом.

В жюри конкурса кавистов вошли эксперты алкогольной отрасли: сомелье, винные журналисты, бренд-амбассадоры, преподаватели винных школ, представители винного ритейла. Член жюри, руководитель группы «АЛКО-ЭКСПЕРТ» Юрий Юдич заметил, что участники конкурса показали недюжинный энтузиазм, навыки и умения.

В отборочном туре были определены 20 конкурсантов. Далее их ожидало 4 этапа: 1/8 финала – органолептический анализ, слепая дегустация, тест, нахождение ошибок в «матрице» магазина, 1/4 финала – самопрезентация, оценка навыков работы с клиентом в торговом зале, полуфинал – презентация и органолептический анализ на английском языке, и финал – работа с возражениями клиента и слепая дегустация.

Победителем стал Виктор Сухорученков из Москвы («Метро кэш энд керри»). 2-е место досталось москвичке Ксении Ковчиной («Метро кэш энд керри»), 3-е – тоже москвичке Татьяне Анохиной (Винный дом «Каудаль»). Приз зрительских симпатий получила Ксения Ковчина.

«Кавист должен быть артистом, – уверена директор по закупкам «Метро кэш энд керри» Россия Ева Янковиак, – потому что вино – это не просто бутылка, а мечта, настроение и хороший вечер».

По мнению экспертов, такой конкурс – сильный импульс для развития профессии кависта, основа для составления профессиональной «матрицы». Они шутят, что кавист, как сапер, ошибается один раз: если в ресторане реакция гостя на вино видна сразу и сомелье может исправить ситуацию, то из магазина клиент унесит бутылку вина домой и, испытав разочарование, может просто больше не вернуться.

НОВОСТИ



В Италии выпустили приложение для производителей вин

Скоро в продаже появится новинка, созданная итальянским стартапом EzLab совместно с Ernst&Young. Новое приложение для производителей вина работает на блокчейн-платформе смарт-контрактов Ethereum.

Отсканировав QR-код на бутылке с помощью смартфона, потребитель может узнать обо всем производственном цикле конкретной марки вина – от выращивания винограда до переработки его в вино, вплоть до вкусовых качеств напитка. Кроме того, можно будет отличить поддельное вино от настоящего и бороться с контрафактом, сообщает Cointelegraph.

Товары «с историей» вызывают у потребителей больше доверия, и они готовы покупать их дороже.

Как отмечает издание, первым вином, сертифицированным с помощью данной платформы, станет марка Falanghina Wine.



VINITALY-2017 ОСТАВИЛА НЕПРИЯТНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ

На 51-й международной выставке вин и спиртных напитков Vinitaly-2017, которая проходила 9–12 апреля в итальянской Вероне, были арестованы все вина Крыма, представленные на российском стенде. Сделано это было по просьбе украинской стороны, которая напомнила организаторам выставки о европейских санкциях в отношении полуострова.

Международная выставка вина и спиртных напитков International Wine & Spirits Exhibition (Vinitaly Verona 2017) – важное событие в мире вина. В ней приняли участие более 4 тысяч участников – производителей, импортеров, дистрибьюторов.

Российская винодельческая продукция была здесь представлена впервые. На выставке показали около 600 вин от 20 российских компаний из шести регионов страны. На национальном стенде организовали объединенные экспозиции таких регионов, как Крым, Севастополь, Краснодарский край, Дагестан, Ростовская область и Ставропольский край, а также экспозиции крупных отечественных винодельческих компаний – Alma Valey, «Цимлянские вина», «Фанагория», «Кубань-Вино».

Однако после обращения в местную финансовую полицию управляющего партнера проекта UA2EU Алексея Любецкого, занимающегося продвижением украинского экспорта, российской стороне пришлось убрать со своего стенда крымское вино.



Провокация или недоразумение?

В Министерстве иностранных дел России инцидент с арестом крымского вина назвали провокацией, инициированной украинскими властями. Пресс-секретарь МИДа Мария Захарова заявила, что непонятно, почему итальянские власти, выступающие за расширение двустороннего торгово-экономического сотрудничества, «не сумели противостоять антироссийской затее». По ее словам, эта история не добавляет репутации организаторам, потому что вызывает большое количество вопросов и оставляет неприятное послевкусие. «А для вина это имеет критическое значение», – подчеркнула она.

Глава Республики Крым Сергей Аксенов назвал действия организаторов «беспрецедентно вопиющими», поскольку всем было известно, что представители крымской винодельческой промышленности прибыли в Верону в составе делегации от Российской Федерации. Он пообещал, что власти

республики будут защищать производителей вина «всеми возможными юридическими способами».

Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович пояснил, что виноделы РФ представили на выставке в Вероне крымские вина, чтобы показать многообразие российской винодельческой продукции. По его словам, вина из Крыма всегда великомерно смотрятся на международных конкурсах и, как правило, не уезжают без наград. Президент союза отметил, что на международный рынок российские виноделы начали выходить всего 3–4 года назад, но покупатели хорошо принимают их продукцию.

Сомелье и винный эксперт Артур Саркисян заметил, что к организаторам выставки возникает много вопросов: «Они получили деньги за участие крымских виноделов, знали, откуда придут вина».

Янина Павленко, гендиректор компании «Массандра», утверждает, что крымские вина на Vinitaly вызвали ажиотаж, их практически все выпи-

ли, и организаторы сняли со стенда минимальную часть привезенной из Крыма продукции предприятия.

«Мы не понимаем, что это было вообще, на каких правовых основаниях проводились эти действия, – сообщила Янина Павленко. – Мы не обладаем сегодня ни одним документом. Когда вернется российская делегация, мы изучим документы, после этого будут приняты все решения и действия».

Глава «Массандры» подтвердила, что раньше подобных случаев не было – санкции не мешают предприятию участвовать в международных выставках в Европе. Недавно сотрудница компании вернулась из Венгрии, где представляла вина «Массандры», и никаких вопросов не возникло.

Виктория Емельянович, генеральный директор ООО «Кубань-Вино», также участвовавшего в выставке, оценила ситуацию с крымским вином как «обидное недоразумение», а собственник крымской винодельни ESSE Игорь Самсонов назвал этот случай скорее исключением, чем правилом.

Россия продолжит «экспансию»

Несмотря на инцидент в Вероне, крымские виноделы намерены продолжить «наступление» на международные рынки.

«Мы продолжим выставочную деятельность в Европе, и нас никто не остановит, – говорит Янина Павленко. – Мы и дальше будем представлять свои вина на всех международных выставках и конкурсах и, я надеюсь, продолжим завоевывать награды. Крымские вина знают и любят в Европе, и как только для нас откроются рынки, я уверена,

что мы там найдем своего потребителя очень быстро».

Конечно, российскому вину еще предстоит побороться за место на мировом рынке. «Чтобы винодельческий регион завоевал репутацию для целой страны, необходимо будет очень серьезно толкаться локтями, – считает представитель ассоциации виноградарей и виноделов Крыма Павел Швец. – В мире давным-давно перепроизводство вина, и предстоит потрудиться, чтобы завоевать себе место под солнцем». По его словам, для продвижения российского вина на международном рынке необходимо разработать маркетинговую стратегию, просчитанную на десятки лет вперед.

Впрочем, по мнению экспертов отрасли, скандал на Vinitaly-2017 и западные санкции только подогревают интерес к крымскому вину, особенно у иностранных туристов. По мнению президента Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонида Гарбара, тот факт, что Крым находится под санкциями, в глазах простого туриста, далекого от политики, скорее работает на рекламу его вин, ведь запретный плод сладок. Он напомнил, что еще несколько лет назад крымских вин в российских ресторанах почти не было, но сейчас ситуация изменилась.

«Наличие в карте российских вин – это уже обязательно для ресторанов Санкт-Петербурга, – говорит Леонид Гарбар. – Иностранцев туристов, в том числе французских, интересует местная продукция, им не интересно приезжать в Россию и пить те же французские вина, которые они могут купить дома в супермаркете, поэтому есть интерес и к продукции с правого берега Дона, и из Краснодарского края, и из Крыма».

В «Массандре» также полагают, что санкции прорекламировали их на весь мир, и после их отмены предприятию будет проще вернуть утерянные в Европе рынки сбыта.

В КРАСНОДАРЕ ВЫБРАЛИ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА «ЮЖНАЯ РОССИЯ 2017»



VINORUS

24 апреля 2017 года в выставочном комплексе «Экспоград Юг» в Краснодаре в рамках XX выставки вин и алкогольных напитков Vinorus прошел Международный дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия».

Газета Wine Weekly публикует список победителей. Полный отчет о результатах конкурса опубликован по адресу: http://vinorus.ru/getattachment/press/news/1176/Результаты-дегустационного-конкурса-Южная-Россия_2017.pdf.aspx

НАГРАДА	НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	РЕГИОН	БАЛЛЫ
СУХИЕ ВИНА. БЕЛЫЕ				
ГРАН-ПРИ	Крю Лермонт Рислинг Фанагории 2015	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	91,83
ЗОЛОТО	Шардоне Фанагории. 100 оттенков белого 2015	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	89,83
ЗОЛОТО	«Селект Кристалл 2015	ООО «Винодельня Юбилейная»	Краснодарский край	89
ЗОЛОТО	ВГН сухое белое «Кубань. Новороссийск. Семигорье. Совиньон Блан. Сикоры» 2015	ООО «Имение «Сикоры»	Краснодарский край	88,33
ЗОЛОТО	Вилла Звезда Рислинг 2015	ООО «Вилла Звезда»	Ростовская область	88,17
ЗОЛОТО, диплом СВВР	ВГН Ведерниковское сухое белое «Сибирьковский» 2015	ОАО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	88
ЗОЛОТО	Алиготе Тамани 2016	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	87,5
ЗОЛОТО	Такар Кангун 2015	ООО «Завод «Армения Вайн»	Армения	87,5
ЗОЛОТО	Премьер Блан. Шато Тамань Резерв 2014	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	87,4
ЗОЛОТО	«Бронзинелли» 2015	АО «Прасковейское»	Франция	87,17
ЗОЛОТО	Feteasca Regala, IGP. 2016	IM «Chateau Vartely» SRL	Молдова	87
ЗОЛОТО	ВГН выдержанное Ведерниковское сухое белое «Ркацители» 2014	ОАО «Миллеровский винзавод»	Ростовская область	87
ЗОЛОТО	Новель. Рислинг 2014	ЮВК	Краснодарский край	86,83
ЗОЛОТО	Пикпуль де Пине 2016	АО «Прасковейское»	Франция	86,67
ЗОЛОТО	Шардоне 2015	Винодельня Бердяева	Краснодарский край	86,67
ЗОЛОТО, диплом СВВР	«Меганом»™ «СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА» ЗГУ «Крым» 2014	АО «Солнечная Долина»	Крым	86,67
ЗОЛОТО	Шардоне Саук-Дере Резерв 2016	ООО АФ «Саук-Дере»	Краснодарский край	86,5
ЗОЛОТО	ВГН «Альминская долина» Пино Блан 2015	ООО «Инвест Плюс»	Крым	86,5
ЗОЛОТО	Карас белое 2014	ООО «НБК» ЗАО «Тиеррас де Армения»	Армения	86,5
ЗОЛОТО	Пино Гриджио 2016	ООО «Собер Баш»	Краснодарский край	86,33
ЗОЛОТО	Верментино 2016	АО «Прасковейское»	Франция	86,17
ЗОЛОТО	Купаж №12 2015	ООО «Винодельня Юбилейная»	Краснодарский край	86
Диплом СВВР	Кокур Солнечной Долины™ «СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА» ЗГУ «Крым» 2014	АО «Солнечная Долина»	Крым	85,33
МУСКАТЫ И ДРУГИЕ «АРОМАТНЫЕ» БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ СУХИЕ ВИНА				
ЗОЛОТО	Премиум Мускат 2015	ООО «Винодельня Юбилейная»	Краснодарский край	89
ЗОЛОТО	Селект Виорика 2015	ООО «Винодельня Юбилейная»	Краснодарский край	87,4
ЗОЛОТО	Новель. Виорика Мускатная 2014	ЮВК	Краснодарский край	87,4
СУХИЕ ВИНА. РОЗОВЫЕ				
СЕРЕБРО	Шато Тамань Селект Розе 2016	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	85
СЕРЕБРО	Malbec & Syrah, IG. 2016	IM «Chateau Vartely» SRL	Молдова	84,83
СЕРЕБРО	Розе де Гай-Кодзор 2016	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Краснодарский край	84,33
ТИХИЕ ПОЛУСУХИЕ, ПОЛУСЛАДКИЕ, СЛАДКИЕ ВИНА. БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ				
ЗОЛОТО	Рислинг 2015	ИП Аргун А.Ю	Абхазия	87,83
ЗОЛОТО	Riesling. 2013 IM	IM «Chateau Vartely» SRL	Молдова	87,33
ЗОЛОТО	Шато Тамань Цитронный Магарача 2014	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	86,67
ЗОЛОТО	Купаж №15 2015	ООО «Винодельня Юбилейная»	Краснодарский край	86,5
ЗОЛОТО	Рислинг Инкерман (коллекция WMS)	ООО «Инкерманский Завод Марочных Вин»	Севастополь	86
СЕРЕБРО	Ренессанс белое полусухое 2014	ООО «Раевское»	Краснодарский край	85,33
ЛИКЕРНЫЕ ВИНА				
ГРАН-ПРИ	Траминер десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань. Резерв 2010	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	91,43
ЗОЛОТО	Солнечная Долина ЗГУ «Крым» 2001	АО «Солнечная Долина»	Крым	89,86
ЗОЛОТО	Кагор 2016	ИП Молчанов Н.В.	Ростовская область	89
ЗОЛОТО	Черный Доктор Солнечной Долины ЗГУ «Крым» 2007	АО «Солнечная Долина»	Крым	88,71
ЗОЛОТО	Мицар 2015	ФГБНУ СКЗНИИСиВ	Краснодарский край	88,43
ЗОЛОТО	Мадера десертная ЗГУ «Крым» 2011	ФГУП «ПАО «Массандра»	Крым	88,29
ЗОЛОТО	Мускат белый Ливадия ЗГУ «Крым» 2013	ФГУП «ПАО «Массандра»	Крым	87,14
ЗОЛОТО	Самур 2004	АО «Дербентский коньячный комбинат»	Дагестан	86,29
СУХИЕ ВИНА. КРАСНЫЕ				
ЗОЛОТО	Каберне Понтийское 2012	ООО «Винное подворье старого грека»	Краснодарский край	90,43
ЗОЛОТО	Каберне Совиньон 2014	ИП Аргун А.Ю.	Абхазия	90
ЗОЛОТО	Пино Нуар Понтийское 2012	ООО «Винное подворье старого грека»	Краснодарский край	90
ЗОЛОТО	Карас резерв красное 2013	ООО «НБК» ЗАО «Тиеррас де Армения»	Армения	89,33
ЗОЛОТО	ВГН «Альминская Долина» Шираз 2015	ООО «Инвест Плюс»	Крым	88,71
ЗОЛОТО	«Семь морей. Тинторера. Винодельня Узунов» 2014	КФХ Узунов Ярослав Юрьевич	Краснодарский край	88,57
ЗОЛОТО	Саперави Фанагории. 100 оттенков красного 2015	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	88
ЗОЛОТО	Карберне Фран Гран Резерв 2015	ООО «Донское винодельческое хозяйство «Эльбузд»	Ростовская область	87,71
ЗОЛОТО	ВГН «Альминская Долина» Пино Нуар 2015	ООО «Инвест Плюс»	Крым	87,57
ЗОЛОТО	Карас красное 2014	ООО «НБК» ЗАО «Тиеррас де Армения»	Армения	87,43
ЗОЛОТО	Котот красное 2014	ООО «НБК» ООО «Же Ран Де Ву»	Армения	87,17
ЗОЛОТО	ВГН «Альминская Долина» Мерло 2014	ООО «Инвест Плюс»	Крым	86,86
ЗОЛОТО	Каберне Фран Мерло 2014	КФХ «Бельбек»	Севастополь	86,86
ЗОЛОТО, диплом СВВР	Саркел 2014	КФХ «Усадьба «Саркел»	Ростовская область	86,71
ЗОЛОТО	Тарири Арени-Каберне Совиньон-Мерло 2014	ООО «Завод «Армения Вайн»	Армения	86,71
ЗОЛОТО	Олд бридж красное 2012	ООО «НБК» ООО «Олд Бридж»	Армения	86,43
ЗОЛОТО	Саперави. Шато Тамань Резерв 2011	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	86,43
ЗОЛОТО	Rara Neagra & Malbec & Syrah, Individuo 2015	IM Chateau Vartely SRL	Молдова	86,29
ЗОЛОТО	Такар Арени г.н. «Регион Вайоц-Дзор» 2012	ООО «Завод «Армения Вайн»	Армения	86,14
ЗОЛОТО	Каберне Фран 2014	КФХ «Бельбек»	Севастополь	86
СЕРЕБРО	Cabernet Sauvignon, IGP. 2015	IM Chateau Vartely SRL	Молдова	85,86
СЕРЕБРО	ДФА 2014	ООО «Собер Баш»	Краснодарский край	85,86
СЕРЕБРО	Каберне Совиньон 2015	ООО «Винный дом Фотисаль»	Крым	85,67
СЕРЕБРО	Наследие Одесский чёрный 2015	ООО «Раевское»	Краснодарский край	85,57
СЕРЕБРО	Наследие Легенда красное 2015	ООО «Раевское»	Краснодарский край	85,57
СЕРЕБРО	Ван Арди красное 2013	ООО «НБК» ООО «Ван Арди»	Армения	85,5
СЕРЕБРО	ВЗНМП сухое красное «Кубань. Семигорье». Каберне Совиньон. Семейный Резерв 2015	ООО Имение «Сикоры»	Краснодарский край	85,43
СЕРЕБРО	Зора караси красное 2014	ООО «НБК» ЗАО «Саки анд Санс»	Армения	85,43
СЕРЕБРО	Воскени красное 2014	ООО «НБК» ООО «Вансеван»	Армения	85,29
СЕРЕБРО	«Меганом»™ «СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА» ЗГУ «Крым» 2015	АО «Солнечная Долина»	Крым	85,14
СЕРЕБРО	COTEAUX DU LANGUEDOC TRADITION 2013	АО «Прасковейское»	Франция	85,14
Диплом СВВР	Бастардо 2015	ООО «Винный дом Фотисаль»	Крым	84,86
ИГРИСТЫЕ СУХИЕ (БРЮТ, ЭКСТРА-БРЮТ) ВИНА (ШАМПАНСКИЕ), БЕЛЫЕ, РОЗОВЫЕ, КРАСНЫЕ				
ЗОЛОТО	Вино игристое выдержанное брют красное «Новый Свет. Крымское игристое» 2013	ГУП РК «ЗШВ Новый Свет»	Крым	86
СЕРЕБРО	Фанагория. Каберне Фран 2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	85,83
СЕРЕБРО	Балаклава Шардоне Брют 2015	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	82,33
СЕРЕБРО	Фанагория. Мускат Оттонель 2016	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	82
БРОНЗА	Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар 2015	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	81,83
БРОНЗА	Vogue белое брют	ТД «Синергия Маркет» пр-во ООО «Русский Азов»	Москва	81,33
БРОНЗА, диплом СВВР	Цимлянский черный брют 2015	ООО «Зена»	Ростовская область	80,5
ИГРИСТЫЕ ПОЛУСУХИЕ, ПОЛУСЛАДКИЕ, СЛАДКИЕ ВИНА (ШАМПАНСКИЕ), БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ, КРАСНЫЕ				
ЗОЛОТО, диплом СВВР	Казачка 2015	КФХ «Усадьба «Саркел»	Ростовская область	85,57
СЕРЕБРО	Балаклава Мускат полусладкое 2015	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Севастополь	84
БРОНЗА	Карас Дюттич игристое белое 2015	ООО «НБК» ЗАО «Тиеррас де Армения»	Армени	81,71
КОНЬЯКИ И БРЕНДИ				
ЗОЛОТО	Российский коньяк «ОС» Екатеринодар-30	ЗАО «Новокубанское»	Краснодарский край	90,67
ЗОЛОТО	Российский коньяк Фанагория «КС» 10 лет 2006	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	86,5
ЗОЛОТО	Российский коньяк Фанагория «ОС» 25лет 1991	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	86,33
ЗОЛОТО	Коньяк очень старый ОС «Прасковейский»	АО «Прасковейское»	Ставропольский край	86,17
БРОНЗА	Российский коньяк очень старый «ОС» «Большой Приз»	ЗАО «Новокубанское»	Краснодарский край	82,8
БРОНЗА	Армянский коньяк AGASS XO (АГАССИ XO)	ЗАО «Лорднок Капитал»	Армения	82,33
ВИНОГРАДНЫЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ, ДИСТИЛЛЯТЫ				
СЕРЕБРО	Дистиллят коньячный 2015	ИП Зимовец В.Г.	Волгоградская область	85
БРОНЗА	Дистиллят коньячный 2014	ИП Зимовец В.Г.	Волгоградская область	84,14
БРОНЗА	Кальвадос Calvados 1588 TM Konnov Private Winer	ИП Коннов М.В.	Краснодарский край	83,5