

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4 (21)
АПРЕЛЬ 2018

НОВОСТИ



В Москве откроется «Академия испанских вин»

28–29 мая в Москве в рамках программы «Академия испанских вин» впервые в России пройдет серия мастер-классов с участием Тима Аткина, Сары Джейн Эванс, Педро Баллестероса и других известных винных экспертов, которые ранее никогда не посещали нашу страну. Организаторы мероприятия – винодельня Ramon Bilbao и виноторговая компания «Форт».

Рабочей площадкой «Академии испанских вин» на 2 дня станет отель «Mercure Москва Павелецкая». Участников ожидают встречи со всемирно известными Master of Wine, которые проведут авторские мастер-классы, посвященные испанским винам. Насыщенную программу первого дня открывает мастер-класс «Введение в вина Испании: Рибера-дель-Дуэро и Руэда в фокусе». Его проведет Педро Баллестерос – Master of Wine, кавалер ордена Caballeros del Vino, председатель жюри конкурсов Decanter World Wine Awards, Vinitaly 5Stars, Concours Mondial Bruxelles.

Продолжит программу главный винодел Bodegas Ramon Bilbao Родольфо Бастида, который представит свой мастер-класс: «Риоха: история и базовые принципы». Тему вин из Риохи продолжит титулованный винный писатель и Master of Wine, сопредседатель конкурсов International Wine Challenge и Wines from Spain Awards Тим Аткин. Тема его мастер-класса: «Риоха сегодня: настоящее и будущее региона».

Завершит первый день винный ужин «История Ramon Bilbao. Четыре десятилетия вин Риохи», который пройдет в ресторане El Asador.

Второй день работы академии откроется семинаром несравненной Сары Джейн Эванс. Master of Wine и заместитель председателя Institute of Masters of Wine проведет мастер-класс «Белые вина Галисии».

Во второй половине дня свой мастер-класс «Профессия сомелье в Испании» проведут одни из самых известных сомелье Испании Карлос Эчепресто и Давид Робледо.

РОБЕРТО КАФИЕРО:

«ЗА 10 ЛЕТ ЭКСПОРТ ИТАЛЬЯНСКИХ ВИН В РОССИЮ УВЕЛИЧИЛСЯ ПОЧТИ НА 300%»

26 апреля в отеле «Астория» в Санкт-Петербурге в рамках проекта Borsa Vini Italiani 2018 состоялась дегустация вин из южных регионов Италии, на которой свою продукцию представили более 30 виноделов из Апулии, Базиликаты, Калабрии, Кампании и Сицилии. Это мероприятие было организовано Агентством ИЧЕ – Посольством Италии, Отделом по развитию торгового обмена в рамках программы «Экспортный план юга-2» (Piano Export Sud 2).

В ходе дегустации газете Wine Weekly удалось пообщаться с заместителем директора Агентства ИЧЕ Роберто Кафiero (Roberto Cafiero).

– В Вашем выступлении на открытии выставки Вы сказали, что за последний год объем поставок итальянских вин в Россию увеличился на 35%. Можете ли Вы дать подробную статистику, какие регионы Италии преобладают в данном объеме?

– По объемам производства в Италии мы на первом месте видим область Венето, которая является одним из основных игроков на винном рынке Италии.

(Продолжение на стр. 2.)



КТО СТАНЕТ «ОТКРЫТИЕМ ГОДА» НА 5-м ЧЕРНОМОРСКОМ ФОРУМЕ ВИНОДЕЛИЯ?

27 июня 2018 года в Варне, на самом знаменитом болгарском курорте Золотые Пески, состоится открытие 5-го Черноморского форума виноделия. Свое участие в форуме уже подтвердили компании из России, Болгарии, Румынии, Турции, Македонии, Греции, Молдавии, Азербайджана, Армении, Грузии, Сербии, Хорватии, Венгрии, Туниса, Ливана, Италии, Испании, Франции, Германии, США, Канады и других стран.



У ЧФВ проводится под высоким патронатом OIV (Международной организации виноградарства и виноделия) и при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и Союза энологов Болгарии. С 27 по 29 июня 2018 года в рамках форума проводятся:

– выставка продукции компаний–производителей вина и крепких спиртных напитков и компаний смежных секторов;

– конференция «Создание постоянно действующей международной платформы для поддержки развития винодельческого сектора Черноморского региона»;

– мастер-классы и презентации компаний;

– сессия Wine Retail с участием собственников федеральных и региональных российских торговых сетей. На полях ЧФВ традиционно проводится международный дегустационный конкурс «Вина Черного моря». За награды в 11 категориях соревнуются производители вин, коньяков и других спиртных напитков на основе виноградного сырья.

(Окончание на стр. 2.)

СОБЫТИЯ



В Санкт-Петербурге пройдет Форум виноделов

6–7 июня 2018 года в рамках 1-го Санкт-Петербургского форума виноделов, пройдет семинар по основам ольфакторного анализа вина и других напитков. Проведет семинар приглашенный эксперт из Швейцарии Рихард Пфистер (Richard Pfister) – представитель очень редкой профессии «энопарфюмер» (винный парфюмер), известный эксперт в области сенсорного ольфакторного анализа вина.

Семинар будет состоять из теоретической и практической частей. В теоретической части участникам расскажут о физиологических основах обоняния, о применении методологии великих парфюмеров в энологии, а также о специфических особенностях ароматов разного типа вин и крепких спиртных напитков (коньяк, виски, ром, водка и др.). Кроме того, слушатели смогут узнать о природе ароматов в вине и спиртных напитках и ознакомиться с методами идентификации ароматов. В практической части участники форума смогут освоить новый метод описания ароматических характеристик вина и дегустацию вин по этому методу. В рамках мероприятия пройдут тренинги по идентификации ароматов вина, спиртных напитков и запахов, определяемых как основные дефекты.

Целевая аудитория семинара: виноделы, технологи, энологи, сомелье, специалисты по сенсорному анализу, сенсорные эксперты-испытатели, винные критики, журналисты, кависты, маркетологи, а также сотрудники предприятий, производящих другие напитки (крепкие спиртные напитки, пиво, сидр, безалкогольные напитки). Этот семинар будет интересен и любителям вина, как продвинутым, так и начинающим.

Подробности на сайте: www.wineforum.net

НОВОСТИ



Азербайджан пересмотрит госпрограмму по виноделию

Производство винограда в республике растет, высаживаются новые виноградники, увеличивается экспорт вина. Однако многие винодельческие предприятия действуют нерационально, работая лишь на 20–30% от производственных мощностей, и с таким положением дел власти мириться не намерены. Об этом заявил президент Азербайджана Ильхам Алиев.

«Некоторое время назад я поручил серьезно проанализировать вопросы, связанные с виноградарством, виноделием, потому что нынешняя ситуация никак не может нас устроить», – подчеркнул президент. Да, в республике появляются новые виноградники, растет производство вина, увеличиваются его поставки на внешние рынки, в том числе благодаря государственным экспортным миссиям и участию в международных выставках. Казалось бы, и перерабатывающих мощностей в стране достаточно. Но часть виноделов работает очень слабо, отмечает глава Азербайджана, порой виноделы «не проявляют инициативы и ленятся даже вывозить за рубеж выращенную продукцию». А принятая в свое время госпрограмма по поддержке виноградарства и виноделия не исполняется на должном уровне. Ильхам Алиев считает, что необходимо пересмотреть государственную программу и стимулировать предпринимателей к эффективному управлению винодельческими компаниями, чтобы они выпускали качественную экспортную продукцию, которая будет конкурентоспособна как на территории СНГ, так и на рынках других стран.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

А на втором месте – регион Апулия. Здесь, на нашей выставке, которая проходит сегодня, именно Апулия представлена более полно – свои вина в Россию привезли 18 производителей. Да, Венето – это всемирно известный регион, признанный как производитель вина, и мы этим очень гордимся. А вот Апулия, которая является вторым по объему производителем в Италии, тем не менее гораздо меньше известна в мире и особенно в России.

Для того чтобы исправить эту ситуацию, итальянское правительство реализует специальный план, который называется «Экспортный план юга». И это касается не только вина, но и других продуктов, товаров, которые экспортируют южноитальянские области. Цель этого проекта – вывести на международный рынок те регионы юга Италии, которые, возможно, менее вовлечены в этот процесс. Для этого требуется распространять по миру больше информации об этих регионах. И для России это очень важно, потому что мы знаем, что русские очень много путешествуют и им нравится Италия. Однако, как показывает статистика, очень многие российские туристы во время поездок в Италию начинают свои туры с Рима и далее едут на север, а на юг добираются не так часто.

– Что, на Ваш взгляд, нужно сделать, чтобы российские туристы обратили свое внимание на регионы юга Италии?

– Как я уже говорил, нужно больше рассказывать об этих регионах, об их культуре, традициях, энogaстрономических особенностях. Когда человек путешествует и оказывается на юге Италии – он пробует блюда региональной кухни, местные вина. И это уже не просто дегустация – это приобщение к продукту, который родился и выращен на этой древней земле. Это, прежде всего, культурный опыт, а не только кулинарный. И когда такой путешественник возвращается в Россию, он зачастую хочет повторить те же самые эмоции, которые испытал в Италии. Соответственно, наша задача – привозить русских людей в Италию и знакомить с нашей страной. И наоборот – привозить из Италии продукты, которые так нравятся россиянам. В этом и заключается феномен путешествий, которые связаны с блюдами местной кухни и с вином.

РОБЕРТО КАФИЕРО:

«ЗА 10 ЛЕТ ЭКСПОРТ ИТАЛЬЯНСКИХ ВИН В РОССИЮ УВЕЛИЧИЛСЯ ПОЧТИ НА 300%»



– Так, может быть, в помощь российским туристам издать энogaстрономический путеводитель по Апулии и другим южным областям Италии? С рекомендациями, что посмотреть и что попробовать.

– Мне кажется, что такие проекты и публикации об Италии, которые сделаны российскими путешественниками, могут быть очень успешными. Когда русский человек путешествует по Италии, он часто делится своими эмоциями и знаниями, которые могут быть очень близки и понятны для его соотечественников. И конечно же, вполне можно подумать, как это организовать.

– А как выглядит структура экспорта итальянских вин? Сколько миллионов евро приносит российский рынок итальянским виноделам? Какое количество бутылок продается в нашей стране? И какие вина преобладают в общем объеме продаж?

– Как я уже говорил во время презентации, в 2017 году было зарегистрировано значительное увеличение экспорта вина в Россию, объем продаж которого составил примерно 250 млн евро. Это примерно 81 млн литров вина. То есть 200 тыс. бутылок, которые каждый день из Италии ввозятся в Россию. Это постоянный поток вина, что еще раз подчеркивает, что Италия – один из главных поставщиков в Российскую Федерацию.

Примерно 70% составляют красные и белые вина в бутылках, а остальное – игристые. И на российском рынке итальянские игристые вина занимают лидирующие позиции – примерно 60% рынка. Две бутылки из трех, которые мы находим на полках магазина или в ресторанах, – это итальянское игристое вино. А что касается белых и красных вин, 30% всего импорта – тоже итальянские вина. Для нас это очень важный результат.

Но этот результат не сам по себе родился. В течение последних 10 лет экспорт итальянского вина в Россию увеличился практически на 300%. Это результат очень больших усилий, инвестиций, которые итальянские производители вложили в продвижение своей продукции на российском рынке. И я хочу сказать, что такой результат был достигнут также благодаря хорошему культурному взаимопониманию, которое существует между русскими и итальянцами. Наши два народа легко находят общий язык.

– Можете рассказать, какие инструменты были задействованы для достижения такого результата?

– Мы использовали три пути, три канала. И, я бы сказал, с нашей стороны это три колонны, которые поддерживали итальянских производителей. Первое – это знакомство с нашей страной. Мы ежегодно приглашаем в Италию тысячи представителей российских компаний для посещения мероприятий разного характера, которые проходят в Италии. Большой и самый известный пример в винном секторе – это выставка Vinitaly. Это только один пример. Но иногда мы устраиваем и поездки в конкретные регионы Италии и организуем встречи местных производителей с российскими дистрибьюторами, представителями торговых сетей и HORECA.

Вторая часть – это специальные мероприятия в России, на которые мы привозим итальянскую продукцию, и здесь у нас самые разные возможности. Как пример сегодняшнее мероприятие Borsa Vini Italiani 2018. По вину в России проводится еще несколько крупных мероприятий. Среди них: выставка-дегустация вин «Solo Italiano – Лучшая итальянская вина», выставка Vinitaly Russia, ежегодная презентация вин от ведущего итальянского гюда Gambero Rosso в Москве, проводимая в рамках Tre Bicchieri World Tour. Не так давно известный итальянский винный критик Лука Марони также запустил свой проект в России.

(Окончание на стр. 3.)

(Окончание, начало на стр. 1.)

В 2017 г. появились и специальные номинации, одна из них – «Открытие года». Награда присуждается недавно созданной компании (не более 10 лет работы), впервые успешно участвующей в конкурсе.

История форумов показывает, что данная номинация появилась неслучайно. Каждый прошедший ЧФВ давал экспертам и публике веский повод говорить о какой-либо компании-новичке как о ярком, экстраординарном явлении для премиального виноделия нашего региона. Неформальными лауреатами первых трех форумов можно считать: крымскую Urra Winery (I ЧФВ в Гагаузии, 2014 г.), крымскую же Alma Valley (II ЧФВ в Краснодаре, 2015 г.) и грузинскую GIUAANI (III ЧФВ в Сочи, 2016 г.).

В 2017 г. на IV ЧФВ в Москве в номинации «Открытие года» победила компания из Казахстана Chateau Silk Alley, которой впервые официально были вручены Диплом и Золотая медаль. Новый казахстанский проект премиального виноделия Chateau Silk Alley

КТО СТАНЕТ «ОТКРЫТИЕМ ГОДА» НА 5-М ЧЕРНОМОРСКОМ ФОРУМЕ ВИНОДЕЛИЯ?



(торговая марка TOO «Caspian Food»), существующий с 2010 года, поражает масштабами инвестиций (беспрецедентными для наших соседей) и скоростью развития. Вино производится только из собственного винограда. Виноградники высажены в оазисе пу-

стынного Южного Казахстана – благодатной долине, где столетиями произрастал один из крупнейших в регионе тутовников. Из-за тутовых деревьев – шелковиц, сложилось название шато – «Шелковая Аллея». Лоза у «Шелковой Аллеи» еще моло-

дая, но вина (эксперты особо выделили Шардоне и сладкий Мускат Оттонель) уже многообещающие. Недаром иностранная часть дегустационной комиссии конкурса «Вина Черного моря 2017», приятно удивленная тем, что в Южном Казахстане появилось вино такого уровня, выбрала продукцию Chateau для своих неформальных вечерних ужинов, а Мускат Оттонель позднего сбора, в жесткой борьбе с черноморскими грандами завоевав медаль на конкурсе IV Черноморского форума виноделия, в феврале 2018 г. получил золото на Mundus Vini.

Посетившие стенд Chateau гранды российского виноделия: президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, председатель совета Ассоциации производителей игристых вин, генеральный директор Московского комбината шампанских вин Магомед

Талаев и директор Ассоциации производителей игристых вин Алан Соколов с большим интересом продегустировали продукцию компании и отметили успехи казахстанских виноделов.

Группа виноделов и топ менеджеров казахстанской компании была принята в ряды сплоченных сторонников ЧФВ. Черноморский форум виноделия и дальше будет расширяться за счет прикаспийских стран и регионов: в форуме все более активно принимают участие компании из Азербайджана и российского Дагестана. Не стоит забывать и о культурной и исторической близости наших стран, и о том, что Казахстан участвует в Евразийском Союзе и фактически является полноправным игроком на экономическом поле Черноморского региона.

Ждем новых открытий на V Черноморском форуме виноделия!

Подробнее о ЧФВ и регистрация для участия в форуме и конкурсе «Вина Черного моря» на сайте WWW.BLACKSEAWINE.RU



(Окончание, начало на стр. 2.)

И во многих мероприятиях мы, как институт внешней торговли, оказываем ему организационную поддержку.

Также мы принимаем участие во многих больших ярмарках и выставках, которые проводятся в России. В этом году после 6 лет перерыва мы вернулись на выставку «ПродЭкспо» в Москве. Туда мы привезли 20 производителей вина со всей Италии, и за 4 дня работы на этой выставке наш стенд посетили тысячи людей, которые имели возможность познакомиться с продукцией итальянских виноделов.

И третий столп, на который мы опираемся при поддержке импорта, это обучение. Что значит – обучение? Это значит рассказывать больше жителям России о наших винах, о наших продуктах, о наших регионах. Мы это делаем путем проведения различных акций. У нас есть план коммуникации, и последняя крупная информационная кампания была реализована для выставки «ПродЭкспо». Мы провели большую работу с Министерством сельского хозяйства Италии и подготовили серию информационных материалов, в которых мы объясняли, что представляют собой наши продукты с гарантированным местом происхождения. Для вин сертификаты DOCG, DOC и IGT имеют наибольшее значение. У нас в Италии более 500 вин имеют марку защищенного наименования. Италия – страна с наибольшим количеством продуктов с гарантированным местом происхождения в Европе. В продвижении итальянской продукции в России нам очень помогает наш интернет-ресурс <http://italianmade.ru>.

– Можете ли Вы озвучить, какой маркетинговый бюджет планирует на Россию?

– На 2019 год для работы нашего отдела выделено примерно 4 млн евро. 25% из этого объема планируется направить на продвижение сельскохозяйственной продукции: продуктов питания и вин. И мы ожидаем, что при таких вложениях отдача будет не хуже, чем в предыдущие годы.

– Что касается результатов Вашей деятельности, то они, безусловно, более чем хорошие. А как Вы оцениваете потенциал российского рынка? Есть ли еще возможность увеличить объемы итальянского экспорта?

– К счастью, санкции не касаются вина. И хотя они очень сильно затрагивают продукты питания – мы уверены в том, что существует огромный потенциал для расширения экспорта. И доказательством этого является тот результат, который мы имеем на сегодня.



нышний день. С 2014 года мы потеряли возможность экспортировать в Россию большое количество сельскохозяйственных продуктов: свежие фрукты и овощи, сыр, мясо и т.д. При этом в 2017 году экспорт в Россию по всему сельскохозяйственному сектору вырос на 30%. Это произошло за счет тех продуктов, которые не попали в санкционный список. Несмотря на то, что мы все еще не восстановили объемы, потерянные с 2014 года, мы смотрим в будущее с оптимизмом.

Понятно, что мы приложили серьезные усилия именно в сельскохозяйственном секторе. И это является доказательством того, что всегда есть возможность для расширения, – нужно просто хорошенько поискать.



Россия – это огромный рынок! Но по итальянским продуктам мы пока занимаем все еще относительно небольшую нишу. А есть еще огромная часть страны, еще совсем мало освоенная

итальянскими производителями. И вот это и есть наша будущая цель – работать с регионами! К примеру, на сегодняшнее мероприятие, которое прошло в Москве и Санкт-Петербурге, мы пригласили 35 специалистов продуктового сектора из 17 крупных городов России. Это соответствует именно тому, к чему мы стремимся. Мы все больше и больше будем привлекать к сотрудничеству регионы, в которых наша продукция была представлена меньше, чем в центральных областях России. И, конечно же, мы по-прежнему будем организовывать такие же мероприятия как сегодня, но приглашая на них большее количество участников из Сибири, Дальнего Востока и других регионов России.

– Как Вы считаете, эти взаимные санкции когда-нибудь закончатся? Потому что они ведь мешают и вам, и нам.

– У меня нет ответа, к сожалению. Мне хотелось бы дать позитивный ответ. Я думаю, что наш долг, наша работа – смотреть дальше и не обращать внимания на санкции. Мы не знаем, что будет завтра, но мы же не можем остановиться и ничего не делать.

Поэтому, когда были введены санкции, мы, как агентство по продвижению итальянского экспорта в России, не остановились, а наоборот утроили усилия. Т.е. мы продолжаем оказывать помощь итальянским фирмам, и на сегодняшний день нам удалось сохранить и даже увеличить объем экспорта в Россию. Будем надеяться, что рано или поздно режим санкций по отношению к сельскохозяйственной продукции закончится и россияне опять без всяких проблем смогут покупать итальянский сыр, мясо, фрукты и другие продукты, которыми славится Италия.

СОБЫТИЯ



Независимые виноделы представляют свои вина в римском театре

9 и 20 мая в Риме, в театре 10 di Cinecittà, Итальянская федерация независимых виноделов (FIVI) уже во второй раз проведет «Винный рынок», на котором свои вина представят более 200 производителей.

Посетители смогут не только пообщаться с виноделами, и попробовать сотни вин всех видов из всех регионов Италии, но и приобрести понравившиеся прямо на месте дегустации. При этом, как утверждают организаторы, место проведения устроено таким образом, что в нем смогут совершать покупки и легко перемещаться даже посетители с торговыми тележками.

В настоящее время во всех регионах Италии насчитывается более 1100 виноделов, связанных с FIVI. В их собственности находится около 11 000 га виноградников. Более половины участников FIVI придерживаются принципов органического или биодинамического виноделия. Общий объем производства вина, которое выпускают сторонники FIVI, составляет почти 80 млн бутылок.

ИТАЛИЯ НАРАЩИВАЕТ ОБЪЕМЫ ЭКСПОРТА ВИН



Возрастающий экспорт помогает винной индустрии Италии сохранять высокую прибыль уже 8-й год подряд. Об этом сообщил банк Mediobanca в своем ежегодном обзоре винного сектора Италии.

Общий товарооборот увеличился в прошедшем году на 6,5%, если сравнивать его с 2016-м, и почти на четверть (24,7%), если сравнивать с показате-

лями 2012 года. Эта статистика представлена банком, который в 2016 году исследовал 155 итальянских винных компаний, чья ежегодная выручка превысила 25 миллиардов евро.

Высокие показатели обусловлены увеличением морских перевозок на 7,7% и увеличением внутреннего рынка на 5,2%. Страны Евросоюза принесли половине экспортной выручки, которая составила 53,4%. По сравнению с 2016 годом эти показатели увеличились на 8,8%.

За Европой следует Северная Америка, на которую пришлось почти 32% зарубежных продаж. Увеличение на этом направлении составило 5,7%. В Африку и на Ближний Восток было экспортировано 9,1% итальянских вин. Увеличение объема на этом направлении составило 5,8%. Юго-Восточная Азия и Австралия, которые занимают

4,2% от морских перевозок за границу, сохранили свои показатели. Эта же тенденция сохранилась в Центральной и Южной Америке, показатели которых сохранились на уровне 1,4%.

Несмотря на то, что Юго-Восточная Азия занимает небольшую часть итальянского экспорта, в ней находится самый динамичный рынок итальянских вин, который в этом году принес на 21% больше выручки, чем в прошлом. То же самое и касается роста в Южной Америке, где было зафиксировано увеличение на 20%.

Исходя из данных Mediobanca, компании, принимавшие участие в исследовании, увеличили свои инвестиции в материальные активы более чем на четверть (26,7%) по сравнению с предыдущим годом и смогли создать на 1,8% больше рабочих мест за тот же промежуток времени.

При этом с лучшей стороны показали

себя итальянские игристые вина, рост продаж которых составил почти 10%. Тогда как объемы поставок тихих вин выросли только на 5,6%.

В топ-10 лучших показателей среди виноделов по итогам 2017 года вошли 6 компаний из Венето, 3 – из Тосканы и 1 – из Пьемонта. Компании из Тосканы и Венето также были отмечены своей высокой рентабельностью в 2017 году. Так, в частности, у Antinori этот показатель составил 25%, у Frescobaldi – 20,5%, а у Santa Margherita – 17,2%. Рентабельность Ruffino составила 15,7%, Botter – 8,6%, а у Mionetto и Villa Sandi – 5,7% и 5,5% соответственно.

Лидерами по объемам продаж в 2017 году стала Cantine Riunite-GIV, заработавшая 594 млн евро, что на 5,1% больше, чем в 2016 году. На втором месте Cavigo, чья выручка выросла на 3,9% и составила 315 млн евро.

Замыкает тройку призеров Antinori с 221 млн евро и ростом продаж на 0,4%. За ними следует Zonin, доход которого вырос на 4,2% и достиг 201 млн евро, и Fratelli Martini с доходом в 194 млн евро и ростом на 13,3%.

Семь компаний отрасли показали в 2017 году рост более чем на 10%. Среди них: La Marca (рост на 30,7%), Farnese (рост на 28%), Ruffino (рост на 15,5%), Enoitalia (рост на 14,5%), Contri (рост на 14,1%), Fratelli Martini (рост на 13,3%) и Mezzacorona (рост на 13,1%).



НОВОСТИ



Китайцы приобрели еще одну винодельню в Бордо

Винодельня Chateau de Lagorce в Бордо была продана китайской компании SCEA Degode, что добавило в список собственности китайских инвесторов дополнительные винограды. Они расхватаывают их, стремясь удовлетворить потребности и жажду китайского населения к винам региона.

Сделка была анонсирована агентством Christie's International Vineyards-Bordeaux. В нее вошли примерно 69 гектаров земли и 43 гектара виноградников.

Все это теперь стало собственностью китайской компании SCEA Degode.

Сам участок расположен в Таргоне. Виноградники засажены сортами каберне фран, мерло и каберне совиньон. Последний собственник – Бенджамин Маццо – унаследовал имущество от своей матери в 1985 г.

С 1928 года во владении семьи находился винный завод и старое здание церкви, где сохранился витраж, датируемый еще галло-римскими временами. Предыдущий владелец – Рене Маццо – занимался исследованиями с целью повышения качества производства вина и методов земледелия. Он был основоположником таких методов выращивания винограда, как дренажирование, выращивание травы в рядах между виноградом и в подогревании виноградного сока при первой выжимке.

Существующие контракты будут поддерживаться, несмотря на ориентацию новых владельцев на китайский рынок. Мистер Линь, директор по инвестированию в SCEA Degode, сказал:

«Мы искали виноградники на больших территориях, чтобы иметь высокий уровень производства. Мы намерены распространять вина как существующим клиентам, так и осваивать китайский рынок».

Бенджамин Маццо добавил: «Я очень привязан к этому месту, где прошла вся моя жизнь, и очень рад, что моя нынешняя команда продолжит работать и ухаживать за Chateau de Lagorce вместе с замечательным новым директором. Я буду помогать им в ближайшие месяцы переходного периода».

Несмотря на конкуренцию с нью-йоркскими винами, Бордо остается главным выбором для потребителей вина в Китае. в 2017 году Бордо экспортировал в Китай вина на 397 млн евро, что составляет 20% от объема экспорта этого региона, исходя из данных CIVB.

В 2017 году на долю Азии пришлось 45% всего экспорта Бордо. Регион экспортировал 290 млн бутылок вина стоимостью свыше 2,2 млрд евро.

EN PRIMEUR В БОРДО: УЖАСНЫЙ ГОД, КОТОРЫЙ ВСЕМ НАМ ДОРОГ...

Официальная неделя дегустаций en primeur, организованная в начале апреля Union des Grands Crus de Bordeaux, стартовала с большого приема в замке Kirwan, которым владеет семья Шилер, самая старая неогонимская династия Бордо. Однако, несмотря на безупречно организованное празднество, на лицах владельцев поместий явно читалась тревога.

Во Франции 2017 год – худший с 1945 года и самый холодный за последние 25 лет. В Бордо потери урожая в целом по региону из-за апрельских заморозков и августовского града составили 40% по сравнению с прошлым годом. Однако этот тяжелый и крайне неровный миллезим, как ни странно, дал немало замечательных образцов – свежих, готовых к употреблению, скорее всего недорогих, которые будут конкурировать с 2016-м и 2015-м по зрелости и способности хорошо стареть.

Кого не пожалела погода?

В первую очередь хорошие новости касаются белых вин. Да, виноградни-



Chateau Kirwan

ки в Граве сильно пострадали от града (потери в некоторых хозяйствах доходили до 70%), и, действительно, сентябрь выдался дождливым, однако способствующие раннему вызреванию почвы Пессака, близость города и быстрый, вовремя сделанный сбор сотворили чудо. Совиньоны – свежие, с хорошей кислотой, изумительными цитрусовыми ароматами, травянистыми оттенками, нотами белых фруктов и цветов – отлично сбалансированы. Семийоны – зрелые, с хорошей структурой, настоящий «хребет» для «боль-

ших» белых вин Бордо. «Эти вина будут более кислотными, чем полученные в 2015 и 2016 годах, – они свежие, яркие и ароматные и в целом по качеству превосходят предыдущие урожаи», – делилась с журналистами Лоранс Жени, преподаватель Института вина Бордо. Однако картину омрачило то, что многие виноградники в Пессак-Леоньяне пострадали больше остальных: Chateau Fieuzal не выпустит ни белого, ни красного вина, Chateau Chantegrive не выпустит ни одной бутылки красного.

Что же касается вин Сотерна и Барска, то здесь виноградники пострадали от заморозков и были атакованы благородной плесенью до полной фенольной зрелости. (Вот почему на пресс-конференции в Институте вина много говорилось о большем внимании к почвам, обеспечивающим раннее созревание.)

На дегустации, организованной UGCB, отсутствовали многие образцы – владельцы Chateau Lamothe, Chateau Romer, Chateau Suduiraut собрали столь малое количество урожая, что, кажется, еще не определились, что с ним делать. Наиболее драматичная ситуация сложилась в Барсаке вокруг Chateau Climens, 1-er Cru Classe, которое решило не выпускать первого вина. Такое с хозяйством, которое на протяжении 23 лет без перерыва радовало очень удачными винтажами, случилось впервые с 1993 года.

Пришедшая в ресторан La Chapelle (новое гастрономическое заведение в замке Guiraud) Беренис Лютон сетовала, что на «первое вино» у нее винограда явно не хватит, а вот что делать с оставшимися 20 бочками вина, она так и не решила.

Потери рекордные: с гектара винограда получена всего одна условная бочка вина, в то время как с одной лозы обычно «получается» бутылка.

(Окончание на стр. 5.)



Chateau De Chantegrive



Chateau Climens

6 – 7 июня 2018 г., в Санкт-Петербурге, пройдет семинар
«Основы ольфакторного анализа вина»

Цель семинара
Помочь людям, работающим в винной индустрии, уметь выразить то, что они ощущают, вдыхая аромат напитка, научить их как можно точнее идентифицировать этот аромат и, что не менее важно, кратко описывать его простым и понятным языком.



Проведет семинар приглашенный эксперт из Швейцарии Рихард Пфистер (Richard Pfister) – представитель очень редкой профессии «энопарфюмер» (винный парфюмер), известный эксперт в области сенсорного ольфакторного анализа вина.



Семинар пройдет в рамках
I ПЕТЕРБУРГСКОГО ФОРУМА ВИНОДЕЛОВ

Полную информацию о мероприятии смотрите на сайте
www.wineforum.net

Винное информационное агентство
провина.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

(Окончание, начало на стр. 4.)

«Это количество явно не даст нам произвести достаточно materia prima, то есть первого вина в 2017-м», – говорила хозяйка замка.

Однако многие, как граф Александр де Люр Салюс из Chateau de Fargues или семья де Ламбер из Sigalas Rabaud, получили сбалансированные, концентрированные вина с ароматами бергамота и засахаренных цитрусовых, медовые, многомерные. Особенно впечатлили вина замка Rayne Vigneau, владельцы которого в неудачном для прочих году не отказываются не только от «первого» и «второго» вин, а также сухой версии сотерна и своего лучшего образца – Gold de Rayne Vigneau.

Заморозки не для всех

Что же касается красных вин, то те, кто не пострадал от заморозков и града, безусловно, получили шанс на хороший результат – их вина радовали глубоким цветом и интенсивными фруктовыми ароматами. Однако природа обошлась с виноградниками Бордо в минувшем году настолько изобретательно, что для того, чтобы оценить усилия виноделов и отыскать хорошее, нужно пройти по «минному полю» и в деталях знать, что именно происходило на каждом участке. А случилось там следующее: меньше всех от непогоды пострадали Медок, Сен-Жюльен, Пойак и Сент-Эстеф. В этих винах много свежих, мятных ароматов. В целом на левом берегу никаких проблем не было, вина получились фруктовыми, без перезрелых или «вареных» тонов.



Владельцы замка Sigalas Rabaud – Лор де Ламбер Компейро и ее отец маркиз де Ламбер

Однако заделы Марго, Листрак и Мули, которые так посетил Дед Мороз. А Листрак еще и накрыло дождем: он пришелся на пик созревания каберне фран, (так что этого винограда во многих блендах будет меньше, чем обычно).

На правом берегу потерь оказалось больше: в Помроле 75% виноградников пострадали от заморозков, в Сент-Эмильоне некоторые потеряли до 90% урожая, в то время как другие поместья заморозки обошли стороной. Замок Figeac потерял 80% урожая, замок Beau-Sejour Vecot лишился 20%, и там полагают, что еще хорошо отделались... Проблема с каберне фран коснулась вин замка

Cheval Blanc, в окончательном купаже которого будет преобладать сорт каберне совиньон – по слухам, самое большое его количество за всю историю поместья!

Для виноделов заморозки означают неравномерное вызревание и неровное качество винограда, появление в винах овощных тонов (зеленого перца), резкость и незрелость танинов, даже если они и были приглушены или исправлены во время винификации. В этом году во многих замках применяли совместную ферментацию разных сортов (совиньон и семейон, мерло и каберне фран), поскольку иным способом заполнить чаны было невозможно.

Что будет с ценами на вина Бордо?

Однако вино в Бордо не заканчивается: стоки урожая 2015 и 2016 годов все еще велики, а они, эти урожаи, были весьма качественными и обильными. (И, добавим, очень дорогими.) О том, что будет с ценами на урожай 2017 года, говорить еще рано. Негоцианты, как всегда, спешат предупредить алчность владельцев замков: «Цены на урожаи 2015 и 2016 года заставили негосударственных поперхнуться», – комментирует Джеффри Дэвис. – Не уверен, что в 2017 году кому-то удалось сделать лучшее вино, чем в предыдущие годы. Не вижу причин, почему цены должны быть выше или оставаться на том же уровне».

По словам директора виноторговой компании «Винтаж-М» Светланы Арсенашвили, которая посетила мероприятия en primeurs, после начала торгов, цены упали, но все же не до уровня 2014 года – самого дешевого, начиная с 2010 года.

На сегодняшний день цены действительно оказались ниже как 2016, так и 2015 гг. в среднем на 15–20%: Chateau Palmer огласило цену €192 за бутылку, Valandraud – €100, Guiraud – €31.2), однако многие замки заняли выжидательную позицию. Игра «в гляделки» продолжается.

Российские импортеры, журналисты, сомелье и специалисты винного рынка как всегда отметились на «премьерных» дегустациях в Бордо. По мнению некоторых из них, у владельцев шато намечилась тенденция – выпускать более легкие вина, что подтверждается на примере сотернов, это вина с хорошей кислотностью и с не «оклеивающей» рот сладостью. Современный потребитель не любит тяжелых вин, и вот эта легкость – главный тренд виноделия.

Многие эксперты отмечают, что в России покупают вина Бордо скорее по привычке, потому что сейчас все хотят пить что-то новое, и по этой причине интерес к классике упал. Хорошо продаются «вторые» вина, и они лучше, чем «первые» которые выпускали тридцать лет назад. Цены на них, как правило, достаточно щадящие. Жаль, что в России за последние пять лет не появилось новых любителей дорогих вин. Общий же тренд таков, что пафосные рестораны и «петрусы» уже не в моде.

Татьяна Гаген-Делкрос

НОВОСТИ



Chateau Vieux Raquillon продали австралийскому покупателю

Австралийский инвестор, который предпочел не разглашать свое имя, приобрел винодельню Chateau Vieux Raquillon, расположенную в Монтань-Сент-Эмильон, для того чтобы удовлетворить возникшее в Австралии увлечение вином из региона Бордо.

Vieux Raquillon стало одним из нескольких имений, которые за последние 15 месяцев поменяли своего владельца в Bordeaux's Right Bank.

Агентство недвижимости Vineyards-Bordeaux сообщило, что Chateau Montagne-St-Emilion было приобретено австралийским покупателем, который стремился вложить средства туда, где был бы «потенциал для инвестирования». Этой сделке предшествовал «период тщательного отбора среди нескольких имений в Бордо, одним из которых и было St-Emilion».

Агентство не разглашает имя покупателя, но, как написано в отчете, он заплатил за Vieux Raquillon приблизительно 2,12 млн евро. На эту сумму было приобретено примерно 12,6 га виноградников. Точная сумма договора не разглашается.

До этого с 2004 года хозяйство Vieux Raquillon находилось во владении Andre Benoist, который также в прошлом владел Chateau La Bergere в AOC Montagne-St-Emilion.

Представитель покупателя сказал: «Австралия в данный момент помешана на винах Бордо. Хотя мы и нацелены на внутренние рынки Австралии, в наш план также входит и поддержание многих существующих каналов распространения, созданных еще семьей Benoist».

«Мы уверены, что существующие наименования St-Emilion дают широкие возможности для применения инвестиций, более того, мы заинтересованы в сотрудничестве с Camille Benoist, чтобы вместе развивать продажи вина в будущем».

Camille Benoist, которая владеет La Bergere – компанией, занимающейся оптовыми продажами, подписала соглашение с новым владельцем Vieux Raquillon, чтобы вместе заниматься продажами четырех следующих урожаев.

При этом ожидается, что в Бордо будет происходить все больше винных сделок. Michael Baynes из Vineyards-Bordeaux сказал: «Эта транзакция является 4-й за 2018 год для Vineyards-Bordeaux. Идут переговоры по приобретению еще 5 виноградников. Интерес к виноградникам Бордо сохраняется на высоком уровне».



Chateau Kirwan

ПАЛКИНЬ
Restaurant de Luxe

РЕСТОРАН «ПАЛКИНЬ» И ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER

приглашают постичь науку дегустации вина.

Вашему вниманию предлагаются дневной и вечерний учебные курсы, курсы развития вкуса и эногастрономии.

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

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ И КОРЗИНЫ

OLIVAS-MARKET.COM интернет-магазин
info@olivas-market.com
+ 7 900 643 09 34 / 32

Хотите «подмазаться» к шефу? «Заржавели» отношения? Заботитесь о родителях? Нужен не стандартный, но полезный подарок? Всё найдете в **OLIVAS-MARKET.COM**

Фермерские достоверные продукты из Европы

Мы дарим здоровье и вкус!

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

Скидка 5% подписчикам

от 210 руб.!

+ 7 900 643 09 34 / 32

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

НОВОСТИ



В Codorníu опровергли слухи о поглощении компании

Представители крупного испанского производителя коффе – Codorníu – опровергли слухи о поглощении их компании американским фондом The Carlyle Group, но заявили, что всегда открыты к предложениям.

The Carlyle Group заявила о том, что приобрела контрольный пакет акций в компании только после того, как конкурент Codorníu – Freixnet – распродал более 50% своих акций немецкому Henkell за месяц до этого.

Ранее в этом месяце желающий инвестировать Carlyle Group купил австралийского винного гиганта Accolade за 1 млрд долларов, оценив компанию в 3 раза больше, чем она стоила в 2011 году, когда ее приобрели бывшие владельцы – Champ.

Некоторые из частных держателей акций семейной компании, а именно 216 человек, выразили желание продать свои пакеты акций. Это и повлияло на решение Codorníu найти потенциальных партнеров. Об этом сообщил представитель компании, хотя уточнить точное количество держателей акций, которые бы хотели от них избавиться, они не смогли.

В июне каталонская компания Codorníu отчиталась о выручке в размере 236 млн евро за 2017 год и рассказала, что планирует получить еще 30 млн в этом году. Как и Freixnet, Codorníu – лишь одна из 4 000 компаний, которые в последние несколько месяцев занимались перемещением своих головных офисов из Каталонии. Причинами этого было движение за независимость, которое привело к политическому расколу между Мадридом и Барселоной.

Codorníu – это семейная компания, основанная в 1551 году, которой владеют 215 акционеров, причем некоторые из них представляют 18-е поколение семьи. Члены семьи Равентос формируют совет директоров компании и занимают некоторые руководящие должности, при этом в штате компании более 900 наемных сотрудников. Codorníu сегодня производит около 60 млн бутылок коффе. Более 50% продаж приходится на внутренний рынок Испании, где компания является лидером продаж.



26 апреля 2018 года в отеле Four Seasons в Санкт-Петербурге состоялась мастер-класс и дегустация вин DO Rueda – главного испанского региона по производству белых вин. Мероприятие было организовано Международным эногастрономическим центром. Вела мастер-класс Татьяна Шарапова – энолог, директор Школы вина Pro Sommelier, председатель Санкт-Петербургской региональной общественной организации содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия сомелье Санкт-Петербурга». Именно к ней обратилась газета Wine Weekly с просьбой подробнее рассказать об этом уникальном испанском терруаре.

Терруар для белого

Даже в XXI веке, когда избирательность подвоев нового поколения позволяет игнорировать избыток азота и железа в почве и получать чистые и свежие белые вина на любых почвах, для незаурядного белого вина все равно нужна скудная, богатая активным кальцием земля. Но нет демократии среди вин, и так уж распорядилась геология, что выдающихся терруаров для белого винограда в Испании на порядок меньше, чем для красного. При этом почти все они располагаются либо на морском побережье, либо высоко в горах. Руэда – единственный глобальный виноградник Испании для тонких белых вин (херес не



в счет), площадью вдвое превосходящий все виноградники Шабли.

Отличный дренаж

Так случилось, что именно Руэда стала первым испанским виноградником, по которому мне выпала возможность прогуляться 10 лет тому назад. Но, доверчиво шагнув с грунтовой насыпи вдоль дороги на розовато-кремовую почву виноградника, я по колено в эту почву провалилась – меня и еще нескольких иностранцев, поспешивших «поздороваться с лозой», работники виноградника выдергивали из земли, как репку. А его владелец, донельза смущенный, горячо объяснял, что мы только что стали свидетелями редкой погодной аномалии: «У нас на этой неделе выпала годовая норма осадков. Сверху почва кажется сухой, потому что вся влага из-за хорошего дренажа ушла вниз. У наших виноградников отличный, просто отличный дренаж!» Причиной отличного дренажа являются древние землетрясения, еще в третичный период раскрошившие монолит материнского известняка в рухляк, щебень и дресву – благодаря этому корни старых лоз могут уходить вглубь на много метров, черпая ценные микроэлементы из грунтовых вод низкого залегания.

Прохладные предгорья

Лучшие белые вина севера Испании производятся в зоне морского атлантического климата, лучшие белые вина восточного побережья Иберийского полуострова – в зоне средиземноморского климата. И только Руэда, несмо-

тря на строго континентальный климат, дефицит влаги и удаленность от моря, по меньшей мере не уступает «морским винам» в свежести и минеральности. Причина – большие суточные перепады температур в период вегетации (холодные ночи, солнечные дни) из-за высоты виноградников (680–800 метров над уровнем моря). Была бы влажность выше, прохладные ночи и утренние росы привели бы к грибковым и плесневым заболеваниям лозы, но в сухих и прохладных предгорьях, на высоте свыше 700 метров, виноград ночью хранится, как в холодильнике, – сухой, свежий, абсолютно здоровый. По этой причине производители Руэды легко переходят на органические способы виноградарства и виноделия и шутят, что всегда делали органическое вино, только не знали, что оно так называется.

Зубья расчески

Виноградники Руэды расположены на левом (южном) берегу реки Дуэро, текущей с востока на запад. Если виноградники правого берега с более суровым климатом и железистыми почвами производят мощные красные вина на основе лучших клонов темпранильо (тинто фино и тинто дель паис), то левый берег еще во времена Римской империи прославился великолепными белыми винами благодаря так называемой «расческе» (см. карту 1).

Зубьями этой расчески являются параллельно расположенные притоки Дуэро (Pisuerga, Sega и Adaja с притоком Eresma, Zapardiel и Trabancos), которые размывают аллювиальный верхний слой почвы и обнажают древние материнские породы с вы-

сокой концентрацией «морских» минералов – магния и кальция. Там, где притоки соединяются друг с другом или с главной рекой – Дуэро, расположены самые древние и самые статусные виноградники региона.

Экспансия совиньона

Руэда обрела статус Denominación de Origen (DO) 12 января 1980 года. Но только после вступления Испании в 1986 году в Европейское сообщество (теперь – Евросоюз) здесь произошла настоящая революция в виноделии. С одной стороны, получив дотации от Европейского сообщества, а с другой – опасаясь наплыва дешевых белых вин лучшего качества из стран-участниц договора, руководство Руэды предприняло экстренные меры по стимулированию местного виноделия.

Инвестиции поступали и из частных источников, главным из которых стал знаменитый производитель Риохи – бodega Marques de Riscal. Значительные средства пошли на увеличение площадей конкурентоспособных виноградников – из Франции и других стран завезли большое количество саженцев сорта совиньон блан. Выбор был неслучаен – рекомендации по выращиванию в Руэде совиньона дал сам великий Эмиль Пейно, который с удовольствием консультировал Marques de Riscal с середины 70-х годов прошлого века по их новаторскому для того времени проекту в Руэде. С легкой руки мэтра французский совиньон даже чуть было не вытеснил испанский вердехо (хотя Пейно всячески хвалил и этот сорт тоже).

(Окончание на стр. 7.)



Карта 1.



Карта 2.

(Окончание, начало на стр. 6.)

Понадобилась четверть века, чтобы маятник качнулся в обратную сторону, – я вот еще застала времена, когда у большинства производителей Руэды именно совиньон был самым дорогим вином в линейке, а не вердехо, как сегодня.

Король вердехо

Белый король современного рынка вина Испании – вердехо – впервые упоминается в летописях Кастилии в начале XV века, но его устойчивость, клоновое разнообразие и генетическое родство с некоторыми другими сортами винограда (например, с планта фина из Валенсии) позволили специалистам предположить, что история сорта насчитывает по меньшей мере 1000 лет. Как и бургундский шардонне, кастильский вердехо в средние века пестовали монахи-цистерианцы, пришедшие в земли Кастилии после изгнания мавров и основавшие здесь множество монастырей.

В наши дни непредсказуемая урожайность (как у большинства древних сортов) и тонкая кожица ягод (сквозь которую иногда видно семена) сначала сделали его непривлекательным для массовых производителей индустриальных вин, а потом вознесли на вершину пьедестала благородных белых автохтонов Испании.

Французский след

Дидье Белондраде и его жена Бриджит Луртон – французские производители вина, обожающие Испанию, открыли для себя сорт вердехо в начале 90-х годов, когда даже лучшие белые вина Руэды делались легкими, фруктовыми и выпивались максимально молодыми. Rueda Belondrade у Lurton первого винтажа 1994 года произвело революцию в мире испанских белых вин своим «бургундским характером». Собранные вручную ягоды после селекции и 10-часовой криомацерации винифицировали по правилу микропарцеллирования. Урожай каждого ряда виноградных лоз сбрасывали отдельно, а после



брожения виноматериал 10 месяцев выдерживали на полном слое дрожжевого осадка во французских барриках, не забывая про регулярный батонаж.

Французский перфекционизм принес плоды – уже первая партия вина объемом 10 тыс. бутылок была раскуплена моментально и по непривычно высокой для вин Руэды цене.

Без филлоксеры

Хотя злобная корневая тля проникла в Руэду довольно поздно – в 1909 году, то есть только в «пятую волну» по общеспанской хронологии заражения (см. карту 2), действие ее оказалось таким же опустошительным, как и у соседей. К 1920 году две трети виноградников Руэды были полностью уничтожены филлоксерой. Медленное восстановление виноградников из-за безденежья после Первой мировой войны, гражданская война в Испании, Вторая мировая война привели к полувековому застою в виноделии, после которого перспективными для региона сочли дешевые и неприхотливые сорта для крепленых вин – паломино и виуру. И только в наши дни, когда популярность вин Руэды вызвала интерес к самым удаленным и полузаброшенным виноградникам, удалось обнаружить немало участков, где лозы все еще растут на собственных корнях и

по возрасту предшествуют эпидемии филлоксеры. Так, вино RUEDA OSSIAN, выпускаемое с 2005 года и ставшее настоящей легендой, производится с участка площадью 9 га, где органически обрабатывают корнесобственные лозы возрастом 200 лет.

Fermentado en barrica

Слегкой руки влиятельной семьи Санз, потомков Роука Санза, основавшего фамильную бodega в Руэде полтора века назад, винификация вердехо в дубовых бочках стала трендом для лучших вин региона. Икона стиля – Palacio de Bornos Verdejo, Bodegas Taniña (детище Антонио Санз) ферментируется в дубе и потом 4 месяца выдерживается на дрожжевом осадке. Но это не предел! Вышеупомянутое Belorandrade у Lurton после брожения в бочке выдерживается сюр ли 10 месяцев, а близкий к нему по стилю PradoRey 3 barricas – 9 месяцев, Selección Personal Carlos Moro Emina, Bodega Emina Rueda после ферментации в дубе выдерживается на осадке 6 месяцев, эту же схему повторяет Marques de Riscal Limousin. Ну а мой фаворит из этой плеяды (как самый минеральный по моим личным ощущениям) – это вердехо от Jose Puente – после ферментации в дубе вино выдерживается на осадке 5 месяцев.

Вместе с вердехо стиль Fermentado

en barrica проник уже и за пределы Руэды. Стоит, например, отметить великолепное Iduna от Bodegas Guarena из DO Toro – 100% вердехо, винифицированный в дубе и выдержанный 5 месяцев сюр ли.

Север и юг

Большая часть виноградников Руэды расположена на севере региона, непосредственно на берегах Дуэро (большая и лучшая часть – в провинции Вальядолид). Но есть и «антипод» свежему и хрустально чистому вердехо со светлых почв севера – это южные вина провинции Сеговия и недавно возрожденное vino de Madrigal из городка Madrigal de Las Altas Torres (провинция Авила). Мергели и галька Сеговии и (особенно) Авилы окрашены в характерный серовато-рыжий цвет из-за присутствия сланца и соединений железа в почве. Вина здесь более экстрактивные, чувственные, иногда с легкой редукцией и сложными третичными ароматами.

Vino de Madrigal снискало огромную популярность в эпоху расцвета испанской короны, так как виноградники эти расположены вокруг замка, где родилась и провела детские годы королева Изабелла Кастильская. Создательница и владычица католической Испании, объединившая страну, покорившая Америку и заложившая основы великой испанской культуры, в наши дни по-прежнему очень любима кастильцами, несмотря на все ее просчеты вроде инквизиции и высылки сефардов.

Поэтому 22 апреля (в день рождения Изабеллы) в Madrigal de Las Altas Torres проходит большой праздник, для которого Marques de Riscal специально производит около 1000 бутылок vino de Madrigal. А разливают его гостям миловидные девушки в костюмах Изабеллы Кастильской и шахматных королевы. Это ведь в честь Изабеллы скромная фигурка ферзя (визиря) превратилась в европейские шахматы в могущественную королеву, способную ходить не на одну клетку, а через всю доску.

Общенациональное признание

Вердехо давно уже перешагнул не только границы Руэды, но и границы Кастилии-Леон. В настоящий момент этот сорт культивируется еще в 8 провинциях Испании: Extremadura (очень рекомендую попробовать!), Andalucía, Cantabria, Castilla-La Mancha, Navarra, País Vasco, La Rioja и Valencia.

Официально использовать вердехо для производства белых вин разрешено в рамках 15 следующих DO: Almansa, Campo de Borja, Cigales, La Mancha, Manchuela, Mentrída, Mondejar, Ribera del Guadiana, Rueda, Tierra de Leon, Tierra del Vino de Zamora, Toro, Ucles, Valdepenas, Valencia и одного DOC – Rioja.

Руэда по-красному

Почти 10 лет назад – 5 августа 2008 года – в рамках DO Руэды помимо белых вин разрешили производить также розовые и красные из темпранильо, каберне совиньон, мерло и гарначи тинто. Эти элегантные вина с хорошей структурой, безусловно, приятны и гастрономичны, но их подающее большинство не покидает не только пределов Испании, но и границ самой Руэды. Чтобы изучить их досконально – добро пожаловать на прекрасные берега Дуэры!

НОВОСТИ



Испанские виноделы заняли первое место по объемам экспорта

Почти 23 млн гектолитров вина на €2,85 млрд продали за рубеж винодельческие компании Испании в 2017 году. Это вывело страну в мировые лидеры по объемам экспорта: у главных конкурентов – Италии и Франции – экспорт вина составил соответственно 21 млн и 15 млн гектолитров.

В прошлом году Испания поставила за границу на 2,5% вина больше, чем в предыдущем. По данным Испанского наблюдательного центра за рынками вина, 90% этих объемов (16 млн гектолитров, из них 9 млн – в розлив) идут в страны Евросоюза: Францию, Германию, Великобританию, Италию и Португалию. Среди других потребителей – Китай (туда было отправлено на 48% больше вина, чем годом ранее), США, Канада и Россия. Поставки в нашу страну выросли на 4%.

А вот общая выручка испанских винных экспортеров хоть и увеличилась на 7,6%, но все же значительно уступает остальным ведущим производителям. Французы продают свое вино за рубежом в среднем по €6 за литр, австрайльцы – по €3,1, итальянцы – по €2,78, чилийцы – по €1,89. Испанские же виноделы отправляют свое вино на экспорт за €1,25 за литр. Дешевле свою продукцию (всего €1,23) оценивают лишь южноафриканские производители.



В Испании запустили винные туры для детей

В испанской провинции Уэска, которая расположена в винодельческом регионе Сомонтано, начали проводить «винные туры» для детей.

Конечно, никто несовершеннолетних детей вином не поит, просто в то время, пока родители дегустируют вина, дети познают культуру виноделия через игры и развлечения.

В рамках проекта был создан путеводитель по региону Сомонтано. Он доступен в 80 барах и ресторанах, находящихся на винном маршруте. На винодельнях юным гостям показывают как производится вино, завершая экскурсию дегустацией «мосто» – безалкогольного виноградного сока.

Посещения заслуживают не только центр – город Барбастро, но и средневековое село Алькесар, и парк развлечений GranjaAventura, где, помимо прогулок на природе, предлагают покататься на квадроциклах, поучиться стрельбе из лука или поиграть в пейнтбол.



ROERO
DAYSВ ПЬЕМОНТЕ ПРОШЕЛ ФЕСТИВАЛЬ
ROERO DAYS

8–9 апреля в Пьемонте прошло знаковое для региона мероприятие – ROERO DAYS 2018, организованное Consorzio di Tutela Roero. В рамках данного события состоялась большая дегустация вин Роэро, которые представили 74 винодельческих хозяйства региона. Кроме того, программа включала в себя большое количество эногастрономических семинаров, мастер-классов и экскурсий по винодельням региона.

Основным местом действия ROERO DAYS 2018 стал замок Castello di Guarene. Эта историческая резиденция, построенная в XVIII веке, является одним из самых интересных архитектурных ансамблей во всем Пьемонте. Замок является уникальным и эксклюзивным местом. Расположенный в центре Роэро, он доминирует над территорией, находящейся



под охраной ЮНЕСКО.

Отсюда можно увидеть Ланге: от Асти и почти до Бароло. Отсюда же хорошо видно Монферрато, а также большую часть горной гряды Альп. Справа – равнина Альба, город Международной ярмарки белых трюфелей. Основные туристические и торговые районы Се-

верной Италии, такие как Турин, Милан и Ривьера, находятся всего в часе езды на автомобиле.

В этом году фестиваль ROERO DAYS вернулся в колыбель производства знаменитых вин Роэро, в район с рисунком из рядов виноградных лоз, с захватывающими дух склонами и за-

городными особняками. В одном из них – в Castello di Guarene – и развернулись основные события праздника. Именно здесь 8–9 апреля прошла дегустационная сессия энологических раритетов от 74 винодельческих предприятий, входящих в Consorzio di Tutela Roero.

Кроме того, благодаря специальному автобусу, который курсировал во время проведения ROERO DAYS, все желающие могли отправиться прямо от ворот Castello di Guarene на обзорную экскурсию по территории Роэро DOC. Поездки проводились по всей территории в воскресенье, 8 апреля. В ходе поездки были запланированы остановки в Castello di Monteu Roero, на книжной ярмарке в Монте, а также в городах Канале и Борборе ди Веа д'Альба. На борту каждого автобуса специалист-гид рассказывал истории об окрестных достопримечательностях и самых известных виноградниках региона.

«В этом году мы решили провести ROERO DAYS на своей земле, чтобы



в центре внимания гостей, будь то профессионалы или энтузиасты, из Италии или из-за рубежа, была территория Роэро», – сказал президент Consorzio di Tutela Roero Франческо Монкьеро.

«Работая на родной земле, мы можем познакомить людей с различными аспектами нашей территории: от замков до троп среди виноградников, от гастрономических деликатесов до богатства культурных мероприятий, которыми отличается этот район. Таким образом, ROERO DAYS положат начало созданию системы мероприятий, с помощью которых потенциал этого прекрасного уголка Пьемонта может быть показан наилучшим образом», – считает Франческо Монкьеро.

Интервью с президентом Consorzio di Tutela Roero Франческо Монкьеро читайте в одном из ближайших номеров газеты Wine Weekly.

Cascina Val del Prete



Винодельня Cascina Val del Prete получила свое название от одноименной долины Валь-дель-Прете, что в переводе на русский язык означает «Долина священника». Легенда гласит, что в середине XIX века

в этой местности жил изгнанный из Асти епископ Феличе де Греси. Говорят, что именно его потомки и основали здесь поместье, владельцы которого долгое время выращивали здесь пшеницу и фрукты.

В 1977 году поместье Валь-дель-Прете, расположенное в коммуне Приокка, приобрели супруги Бартоломео и Каролина Роанья, которые долгое время работали здесь в качестве дольщиков. Первым делом они решили заменить зерно и фрукты лозами. Виноград высажен на южных склонах великолепного природного амфитеатра, расположенного на высоте 250 метров над уровнем моря.

Сегодня винодельней Cascina Val del Prete управляет их сын Марио Роанья. Под его руководством площадь виноградников была увеличена до 13 га, а ежегодный объем производства вырос до 55 тыс. бутылок. Уже более 15 лет Марио занимается биодинамическим виноделием, и все его вина имеют маркировку Европейской органической сертификации продукции Euro-leaf.

«В этом году я сделал свой 41-й урожай, и я помню их все. Я очень хорошо помню, как земля жила без химии, поэтому я решил заниматься органическим виноделием, – говорит Марио Роанья. – Вот почему я стараюсь работать с виноградниками, вспоминая советы старых фермеров этого региона. Моя идея – оставить моему сыну здоровую землю и окружающую среду, свободную от всяческих химических загрязнителей».

На своих виноградниках он выращивает только типичные для Роэро сорта: арнейс, неббиоло и барбера. Возраст лоз на некоторых участках превышает 40 лет. Высокое качество его вин подтверждают многочисленные награды итальянских и международных конкурсов. А 2 его вина: Roero Brisco Medica 2006 и Roero Brisco Medica 2007 удостоились 93 и 92 баллов от Роберта Паркера.

Подробнее: <http://www.valdelprete.com>

Azienda Agricola Stefanino Morra



Винодельня Stefanino Morra была основана в коммуне Каstellинальдо в начале 20-х годов прошлого века Стефано Морра, который в дополнение к своим персиковым садам, которыми славится эта местность, впервые высадил виноградные

лозы. После Второй мировой войны его сын Антонио активизировал производство винограда и запустил небольшой винодельческий завод, на котором начал производить небутилированные вина из винограда сортов барбера, долччетто, неббиоло и брачетто.

Разлив вин наладили на винодельне в середине 80-х годов внук Стефано Морра – Стефанино, который 1991 году открыл новую винодельню неподалеку от своей деревни. В последующие годы он увеличил площади виноградников и расширил ассортимент вин, сделав ставку на самое высокое качество. В 2006 году состоялась открытие нового дегустационного зала, которое ознаменовало начало политики открытых дверей винодельни, которая активно развивает энотуризм. А буквально недавно на винодельне была открыта новая секция «Елена», где установлено оборудование для производства игристых вин классическим методом. Сегодня семейная винодельня производит около 65 тыс. бутылок вина из классических сортов арнейс, неббиоло и барбера.

Подробнее: <https://www.morravini.it>

Cantina Marsaglia



Винодельня Cantina Marsaglia была основана Секондо Марсалья в начале XX века в небольшом средневековом городке Каstellинальдо, который расположен в самом сердце региона Роэро. Сегодня этим хозяйством управляет правнук основателя – Эмилио со своей супругой Мариной, которым помогают их дети Энрико и Моника. Семье принадлежит 15 гектаров виноградников. Около 40% от их общей площади отведено под виноград сорта арнейс, на остальных выращиваются неббиоло и барбера. Причем в их структуру входят уникальные участки Bric d'America и Serrapianna cru. Площадь первого составляет 4 га. Он засажен 25-летними лозами неббиоло и арнейса. Второй участок занимает 3 гектара, и он полностью занят 30-летними лозами арнейса. Также нельзя не отметить виноградник San Cristoforo, на котором возделываются 80-летние лозы барберы. Все участки расположены на высоте 350 метров над уровнем моря. Наряду с современным оборудованием, которым оснащена винодельня Cantina Marsaglia, ей также принадлежит винный погреб, оборудованный в туфовой пещере, где в дубовых бочках выдерживаются лучшие вина этого хозяйства. Ежегодный объем производства – 80 тыс. бутылок вина. Кроме того, хозяева активно развивают направление энотуризма, предлагая винным путешественникам несколько комнат в гостевом доме. Подробнее: <http://www.cantinamarsaglia.it>

Azienda Agricola Maccagno



Azienda Agricola Maccagno основана в 1936 году. Сегодня этим семейным поместьем, расположенным в самом сердце Роэро, управляют братья Ливио и Коррадо Макканьо. Им принадлежат 10 га виноградников, большая часть которых расположена на холме San Michele, одном из самых престижных участков в коммуне Канале. Наряду с традиционными для Роэро сортами винограда арнейс и неббиоло они также выращивают сорта: фаворита, барбера, долччетто и брачетто. При этом возраст лоз сорта барбера, который они выращивают на участке в окрестностях городка Каstellинальдо, превышает 50 лет. На данный момент братья Макканьо являются одними из самых активных лоббистов по созданию нового DOC, который планируют назвать Barbera De Castellinaldo. И, конечно же, нельзя не отметить их классические белые вина из сорта арнейс, одни из лучших на выставке Roero Days 2018. Подробнее: <http://www.cantinamaccagno.it>

Azienda Agricola Mario Costa



Azienda Agricola Mario Costa была основана в 1952 году. Сегодня ей принадлежит 16 га виноградников, расположенных в коммунах Канале и Монте. Среди сортов, которые они выращивают, традиционные для Роэро арнейс и неббиоло, а также барбера. На винодельне работает вся семья. Руководит ею Марио Коста. Ему помогают его дети Лука и Джузеппе, которые работают энологами. Большинство работ на виноградниках выполняются вручную с минимальным использованием техники

и удобрений. В то же время на самой винодельне установлено самое современное оборудование, что, по мнению главы семьи, позволяет сочетать старинные традиции виноделия Роэро с новейшими технологиями, которые позволяют обеспечивать отменное качество вин. Кстати, о качестве. Несколько вин Mario Costa получили 93 балла от известного итальянского критика Луки Марони и были включены в число лучших в его гиде I Migliori Vini Italiani. Подробнее: <https://cantinamariocosta.it>

КТО ЗАВОЕВАЛ НАГРАДЫ 20-го ЮБИЛЕЙНОГО ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «ЮЖНАЯ РОССИЯ»?

24-25 апреля в Краснодаре, на выставке вин и алкогольных напитков Vinogus, прошел Международный дегустационный конкурс «Южная Россия-2018», которому в этом году исполнилось 20 лет.

На юбилейный конкурс было представлено 226 образцов из винодельческих регионов России, Абхазии, Армении, Молдавии. Организаторы – выставочная компания «КраснодарЭКСПО», НО «Союз виноградарей и виноделов России» при поддержке Управления по виноградарству и винодельческой промышленности Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края. «Южная Россия» проводится в Краснодарском крае с 1998 года. Участие в конкурсе стало не только почетной традицией, но и реальной оценкой уровня продукции российских виноделов и их зарубежных коллег.

На конкурс, которому в этом году исполнилось 20 лет, крупные винодельческие предприятия, виноторговые компании и представители гаражного виноделия из регионов России, Абхазии, Армении, Молдовы подали 235 образцов, которые были оценены по самым жестким европейским правилам комиссией конкурса.

Оценка вин проводилась в соответствии с Правилами проведения международных конкурсов вин (Оено 2/94), принятыми в 2009 году на 74-й Генеральной ассамблее МОБВ. Все образцы конкурса дегустировались вслепую и оценивались по 100-балльной системе.



«Залог объективности судейства заключается в широком спектре мнений профессионалов, хорошо знакомых с вином, но при этом представляющих различные сферы винной культуры. В состав жюри юбилейного конкурса вошли зарубежные и российские эксперты, преподаватели винных школ, сомелье, кависты и представители крупнейших торговых сетей, журналисты и винные писатели, энологи. Безусловно, главной чертой всех этих людей является высокая квалификация. Им предстоит оценить и дать объективную оценку винодельческой продукции практически из всех винных регионов России, а также из Абхазии, Армении и Молдовы», – подчеркнул президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович.

В этом году судейский состав «Южной России» стал самым крупным среди российских винных конкурсов. В ко-

миссию были включены зарубежные эксперты Бретт Криттенден (Великобритания), Мишель Гарнеро (Франция), Роберто Лепори (Италия), Йозеф Косарка (Венгрия). Председателем конкурса выступил глава Союза сомелье и экспертов России, автор гида «Российские вина», заслуженный сомелье РФ Артур Саркисян.

Российское экспертное сообщество представило самый читаемый винный блогер страны Денис Руденко, директор научно-методического центра «Лаборатория вина» Дмитрий Ковалев, президент Восточно-Европейской ассоциации сомелье и экспертов Александр Винник, победитель первого конкурса сомелье по российской вине Wine People Trophy 2017 Евгений Лукьянчук, победитель Московского кубка сомелье 2017 Ольга Ляшук.

Также в состав жюри вошли представители федерального и регионального

ритейла: руководитель направления «Вино и игристые напитки» METRO Cash&Carry Алексей Соловьев, директор по закупкам ЗАО «Тандер» Сергей Лезожицкий. Локальные краснодарские сети представляли Антон Панфилов (ТС «Табрис») и Максим Дьяченко (ТС «Кентро»). От лица Федерального закупочного союза независимый торговый сетевой в жюри вошел руководитель проекта Wine Retail Александр Ставцев.

Образцы вин с высшими оценками получили награды в 5 номинациях: Гран-при, золото, серебро, бронза, специальный приз Союза виноградарей и виноделов России «#ВиноРоссии» за лучшее вино из автохтонных сортов винограда.

Впервые в истории проведения российских дегустационных конкурсов была учреждена специальная номинация «Окно в Европу», которая дает возможность представить свою продукцию европейским потребителям. Победителям конкурса «Южная Россия», получившим Гран-при, был предоставлен сертификат, гарантирующий приобретение партии вин-призеров для Champion Wine Vinarium&Gastro Boutique – винно-гастрономического бутика высшего класса, расположенного в Венгрии, в самом сердце Будапешта. В рамках этого элитного проекта собраны вина, ставшие призерами и победителями престижных международных винных конкурсов (DWWA, IWSC, IWC, VinAgoga, Challenge International du Vin, Orszagos Borverseny и другие). Эксперты Champion Wine проводят дегустации и знакомят европейских потребителей с лучшими винами и соответствующими им гастрономическими парами.

НОВОСТИ



На Кубани хотят создать единый селекционный центр

Во время работы международной выставки вин и алкогольных напитков Vinogus 25 апреля в Краснодаре состоялась научно-практическая конференция «Питомничество и виноградарство. Проблемы, перспективы». Ученые и виноградарь-практики считают, что необходимо развивать сорта местного происхождения и открыть в регионе центр селекции автохтонов.

Агроном-элитолог АО «Агрофирма «Южная» Максим Никольский сообщил, что раньше виноградарям не хватало классических европейских сортов – каберне совиньона, саперави, рислинга и др. Однако сейчас недостает как раз местных сортов винограда.

«Новые автохтоны существуют, и их немало, но нет возможности их размножить, и наладить производство в промышленных масштабах», – говорит Максим Никольский. – Необходима поддержка на государственном уровне».

По мнению вице-президента Союза виноградарей и виноделов России по ЮФО Николая Пинчука, решить проблему мог бы единый селекционный центр. А предприятия, вырабатывающие автохтонные сорта винограда, в крае есть.

АО «Агрофирма «Южная», организовавшая конференцию, в прошлом году открыла в Темрюкском районе крупнейший в России питомник виноградных саженцев. Уникальный комплекс работает по самой передовой технологии открытой стратификации (на воде). В питомнике общей площадью более 3,5 тыс. кв. м разместились маточники подвоя и привоя, прививочный и тепличный комплексы, лаборатория, коллекция и проч. Здесь же находится не имеющий аналогов в России зал стратификации – помещение с искусственным микроклиматом для проведения важнейшей технологической операции при производстве саженца. На 3 этажах зала одновременно можно разместить 2,7 млн виноградных прививок. В этом году в питомнике уже сделано более 3 млн прививок, произведено более 1,5 млн саженцев.

Специалисты агрофирмы также подготовили проект In Vitro, позволяющий получать оздоровленный посадочный материал. Возможно, следующим этапом станет создание селекционного центра, необходимого для развития виноградарства и в регионе, и в стране.

ГЛАВНЫЕ НАГРАДЫ 20-го ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «ЮЖНАЯ РОССИЯ»

НАГРАДА	НАЗВАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	РЕГИОН	БАЛЛ
Категория I. Сухие вина. Белые				
Гран-при в категории белых сухих вин: ВГН выдержанное сухое белое «Крю Лермонт Шардоне Фанагории 2015 г.»				
ОАО «АПФ «Фанагория», Краснодарский край (89,57)				
Золото	ВГН выдержанное сухое белое «Шардоне. Шато Тамань Резерв 2016 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	89,29
Золото	ВГН сухое белое «Шато ле Гран Восток Шардоне 2015 г.»	ОАО «Аврора» - ООО «Фирма «Лотос-Лэнд» ТМ Шато ле Гран Восток	Краснодарский край	89,29
Золото	Вино столовое сухое белое «Семь морей. Шардоне. Винодельня Узунов 2016 г.»	К(Ф)Х Узунов Ярослав Юрьевич	Краснодарский край	87,00
Золото	Вино столовое сухое белое Feteasca Regala Chateau Vartely IGP Codru 2017 г.	IM «Chateau Vartely» SRL	Республика Молдова	86,57
Золото	Вино столовое сухое белое «Семь морей. РАШ. Винодельня Узунов 2016 г.»	К(Ф)Х Узунов Ярослав Юрьевич	Краснодарский край	86,57
Золото	ВЗГУ «Кубань» сухое белое «Рислинг 2017 г.»	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	86,29
Золото	Вино столовое сухое белое «Рислинг 2016 г.»	К(Ф)Х Бельбек	ГФЗ Севастополь	86,29
Золото	ВГН выдержанное сухое белое «Кюве Карсов. Белое 2014 г.»	ОАО «Аврора» - ООО «Фирма «Лотос-Лэнд» ТМ Шато ле Гран Восток	Краснодарский край	86,29
Серебро	ВГН выдержанное сухое белое «Шардоне Резерв 2015 г.»	ООО «Винодельня «Юбилейная»	Краснодарский край	85,86
Серебро	ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое белое «Рислинг. Семейный резерв 2015 г.»	ООО «Имение «Сикоры»	Краснодарский край	85,57
Серебро	Вино столовое сухое белое «Терра Эгос. Совиньон 2016 г.»	ООО «Винный дом Фотисаль»	Республика Крым	85,14
Серебро	Вино географического наименования выдержанное сухое белое «Крю Лермонт Рислинг Фанагории 2015 г.»	ОАО «АПФ «Фанагория»	Краснодарский край	84,71
Серебро	Вино столовое сухое белое «Вионье де Гай-Кодзор 2017 г.»	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Краснодарский край	84,57
Серебро	Вино столовое сухое белое «Агуна 2016 г.»	ООО «Собер Баш»	Краснодарский край	84,57
медальная зона «серебра»	ВЗГУ «Кубань» сухое белое «Совиньон Блан 2017 г.»	ООО «ГулькоВВ»	Краснодарский край	84,43
	ВГН выдержанное сухое белое «Шато Тамань Резерв. Мюллер Тургау - Грюнер Вельтнер - Совиньон - Рислинг 2016 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	84,14
	ВЗГУ «Крым» сухое белое «Шардоне. Инкерман 2017 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин»	ГФЗ Севастополь	83,86
	Вино столовое сухое белое «Аргун Иашта Шардоне 2016 г.»	ИП Аргун А.Ю.	Республика Абхазия	83,71
	ВГН сухое белое «Гурджи по-кахетински 2016 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин»	ГФЗ Севастополь	83,57
	ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое белое «Совиньон Блан. Сикоры 2016 г.»	ООО «Имение «Сикоры»	Краснодарский край	83,57
	ВГН сухое белое «Новое Русское Вино Шардоне 2016 г.»	ООО «Винодельня «Юбилейная» - ООО «Дельта клуб»	Краснодарский край	83,00
Категория V. Сухие вина. Розовые				
Серебро	Вино столовое сухое розовое «Усадьба Мысхако Пино Нуар 2016 г.»	ООО ДВХ «Эльбузд» - ООО «Усадьба Мысхако»	Краснодарский край	85,00
Серебро	Вино столовое сухое розовое «Розе 2017 г.»	К(Ф)Х Бельбек	ГФЗ Севастополь	84,60
медальная зона «серебра»	Вино столовое сухое красное «Cabernet Sauvignon Merlot Individuo 2017»	IM «Chateau Vartely» SRL	Республика Молдова	84,40
Категория II. Мускаты и другие «ароматные» белые сухие вина				
Золото	Вино столовое сухое белое «Мускат Гай-Кодзор 2017 г.»	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Краснодарский край	85,80
Золото	ВЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Мускат 2017 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Краснодарский край	85,00
медальная зона «серебра»	ВЗГУ «Кубань» сухое белое «Мускат Понтийское 2017 г.»	ООО «Винное подворье старого грека»	Краснодарский край	83,40
	Вино столовое сухое белое «Цитрон 2016 г.»	ФЛ «Южная винная компания»	Краснодарский край	82,20
	Вино столовое сухое белое «Виорика мускатная 2017 г.»	ФЛ «Южная винная компания»	Краснодарский край	82,00

(Окончание на стр. 10.)

НОВОСТИ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ АНОГАРДПОДПРОМ

Площадь
виноградников
на Ставрополье
увеличили на 630 га

Региональная конференция, посвященная модернизации предприятий виноградарства и виноделия, которые получают государственную поддержку, прошла в Петровском городском округе Ставропольского края. Это агрономическое направление развивается весьма активно – за 3 последних года в регионе заложено почти 630 га лозы.

Площадь виноградников на Ставрополье сегодня превышает 6 тыс. га. В этом году намечено разбить еще 200 га плантаций. Новые промышленные виноградники заложены в Александровском, Шпаковском, Предгорном районах. В Грачевском районе, в котором до 1991 года было 140 промышленных виноградников (в постсоветский период плантации погибли), в этом году заложат 16 га новых угодий – они появятся на территории Кугультинского сельсовета. В мае фермерское хозяйство «Покровский С. В.» заложит первый промышленный виноградник площадью 6 га, который в ближайшие 2 года планируется расширить. Выращивать там будут как технические, так и столовые сорта. Сегодня в винодельческой отрасли края работает 72 предприятия, в том числе 18 крестьянских (фермерских) хозяйств, которых 3 года назад насчитывалось всего 5. В этом сезоне «семья» региональных виноградарей пополнится еще 8 фермерами. Привлекать новых участников в это направление агропрома помогает государственная поддержка по программе Ставропольского края «Развитие сельского хозяйства», компенсирующая до 100 % затрат производителей. Речь идет о затратах на закладку насаждений, уходные работы, приобретение спецтехники. Как сообщил глава Минсельхоза региона Владимир Ситников, в 2017 – 2018 годах лимит бюджетных трансшей на спецтехнику составил по 3 млн рублей. В минувшем году бонусы на приобретение спецтехники для производства винограда получили 10 сельхозорганизаций, в том числе 4 КФХ. За поддержкой обращаются не только начинающие фермеры, но и состоявшиеся сельхоз-производители, собирающиеся заложить новые посадки: ООО «АгроГрупп-Солнечный», ООО «Крайсервис» Изобильненского района, ООО «Гелиос» и ООО НПО «Красочное» Ипатовского городского округа.



ГЛАВНЫЕ НАГРАДЫ 20-го ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «ЮЖНАЯ РОССИЯ»

(Окончание, начало на стр. 9.)

НАГРАДА	НАЗВАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	РЕГИОН	БАЛЛ
Категория III. Тихие полусухие и полусладкие белые и розовые вина				
Серебро	Вино столовое полусухое белое «Рислинг. Инкерман 2015 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин»	ГФЗ Севастополь	84,80
Серебро	ВЗГУ «Кубань» полусухое розовое «Каберне Фран. Элеганс Юбилейной 2017 г.»	ООО «Винодельня «Юбилейная»	Красnodарский край	84,80
Серебро	ВЗГУ «Кубань» полусухое белое «Совиньон Блан. Элеганс. Юбилейной 2017 г.»	ООО «Винодельня «Юбилейная»	Красnodарский край	83,60
Серебро	ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» полусухое розовое «Полусухое розовое. Южный Терруар 2017 г.»	ООО «Мысхако»	Красnodарский край	83,60
медальная зона «серебра»	ВЗГУ «Крым» полусухое белое «Рислинг 2016 г.» «Riesling»	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	82,40
	Вино столовое полусладкое белое «Дары Кубани 2017 г.»	ООО «Долина»	Красnodарский край	82,00
Категория IV. Природные полусладкие и сладкие вина				
Золото	ВЗГУ «Крым» сладкое белое «Рислинг Сл 2016 г.» «Riesling Sl»	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	87,40
Серебро	ВЗГУ «Крым» полусладкое розовое «Пинк 2016 г.» «Pink»	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	83,80
медальная зона «серебра»	ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» полусладкое белое «Полусладкое белое. Южный Терруар 2017 г.»	ООО «Мысхако»	Красnodарский край	83,20
	Вино столовое полусладкое белое «Мускат Оттонель» серии «Баккал Су 2015 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин» - ООО «Интерфин»	Республика Крым	83,00
Гран-при в категории красных сухих вин: Вино столовое выдержанное сухое красное «Семь морей. Каберне. Винодельня Узунв 2016 г.» К(Ф)Х Узунв Ярослав Юрьевич, Краснодарский край (92,33)				
Категория VI. Сухие вина. Красные. Из местных сортов винограда.				
Золото	ВЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Автохтон. Красностоп 2016 г.»	ОАО «АПФ «Фанагория»	Красnodарский край	86,80
Золото	Вино столовое сухое красное «Саперави-Каберне Совиньон» серии «Баккал Су 2016 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин» - ООО «Интерфин»	Республика Крым	86,60
Золото	ВГН выдержанное сухое красное «Саперави Фанаголии. 100 оттенков красного 2015 г.»	ОАО «АПФ «Фанагория»	Красnodарский край	86,20
Серебро	ВГН сухое красное «Рубин Голодриги Селект 2016 г.»	ООО «Винодельня «Юбилейная»	Красnodарский край	84,00
Серебро	Вино столовое сухое красное выдержанное «Меганом Селект 2014 г.»	АО «Солнечная долина»	Республика Крым	83,80
Серебро	ВГН выдержанное сухое красное «Саперави Крымское Классическое 2015 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин»	ГФЗ Севастополь	83,40
Серебро	Вино защищенного наименования места происхождения «регион Гумиста» выдержанное сухое красное «Ашта Лаша 2014 г.»	ООО «Вина и воды Абхазии»	Республика Абхазия	83,00
Категория VII. Сухие вина. Красные. Из международных и европейских сортов винограда				
Золото	ВГН сухое красное «Шато ле Гран Восток Каберне Совиньон 2015 г.»	ОАО «Аврора» - ООО «Фирма «Лотос-Лэнд» ТМ Шато ле Гран Восток	Красnodарский край	88,17
Золото	Вино столовое сухое красное выдержанное «Каберне Понтийское 2012 г.»	ООО Фирма «Сомелье» - ООО «Винное подворье старого грека»	Красnodарский край	86,50
Золото	Вино столовое сухое красное выдержанное «Пино Нуар Понтийское 2012 г.»	ООО Фирма «Сомелье» - ООО «Винное подворье старого грека»	Красnodарский край	86,33
Золото	ВЗГУ сухое красное «Кубань. Таманский полуостров» «Шато Тамань Гранд Селект Руж 2017 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Красnodарский край	86,17
Золото	Вино защищенного наименования места происхождения «регион Гумиста» выдержанное сухое красное «Атауд Гумиста Ашта 2014 г.»	ООО «Вина и воды Абхазии»	Республика Абхазия	86,17
Золото	ВГН выдержанное сухое красное «Германасса Тамани 2014 г.»	ФЛ «Южная винная компания»	Красnodарский край	86,17
Золото	ВЗГУ «Кубань» сухое красное «Каберне Совиньон 2016 г.»	ЗАО «Славпром»	Красnodарский край	86,17
Золото	ВГН выдержанное сухое красное «Тирана Тамани 2016 г.»	ФЛ «Южная винная компания»	Красnodарский край	86,00
Золото	ВГН выдержанное сухое красное «Кюве Карсов. Красное 2014 г.»	ОАО «Аврора» - ООО «Фирма «Лотос-Лэнд» ТМ Шато ле Гран Восток	Красnodарский край	86,00
Серебро	ВГН выдержанное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв 2015 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Красnodарский край	85,83
Серебро	ВГН сухое красное «Каберне 2016 г.»	ЗАО «Славпром»	Красnodарский край	85,67
Серебро	Вино столовое сухое красное «Юбилейное 2014 г.»	ФЛ «Южная винная компания»	Красnodарский край	84,67
Серебро	Вино выдержанное красное сухое «Каберне Совиньон 2014 г.»	«Шато Зали»	Красnodарский край	84,67
Серебро	ВЗГУ «Крым» сухое красное «Мерло 2015 г.» «Merlot»	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	84,33
Серебро	ВЗГУ «Крым» сухое красное «Каберне Совиньон 2015 г.» «Cabernet Sauvignon»	ООО «Инвест Плюс» ТМ «Alma Valley»	Республика Крым	84,33
Серебро	Вино столовое сухое красное «Терруар Рэд Клен де Гай-Кодзор 2015 г.»	ООО «Виноградники Гай-Кодзора»	Красnodарский край	83,83
Серебро	ВГН сухое красное «Гастрономическое вино Каберне\Мерло 2016 г.»	ООО АФ «Саук-Дере» - ООО «Дельта клуб»	Красnodарский край	83,67
медальная зона «серебра»	ВЗГУ «Крым» сухое красное «Марселан 2017 г.»	АО «Солнечная долина»	Республика Крым	82,83
	Вино столовое сухое красное «Аргун Иашта Мерло 2015 г.»	ИП Аргун А.Ю.	Республика Абхазия	82,83
	ВГН сухое красное «Новое Русское Вино Каберне Совиньон 2016 г.»	ООО «Винодельня «Юбилейная» - ООО «Дельта клуб»	Красnodарский край	82,83
	ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» сухое красное «Каберне Совиньон Мерло Кюве 2017 г.»	ООО «Мысхако»	Красnodарский край	82,67
	ВГН выдержанное сухое красное «Инджи. Авторский купаж 2014 г.»	ООО «Инкерманский завод марочных вин»	ГФЗ Севастополь	82,17
	ВЗГУ «Кубань» сухое красное «Каберне Понтийское 2017 г.»	ООО «Винное подворье старого грека»	Красnodарский край	82,00
Категория IX. Игристые сухие (брют, экстра-брют) вина (шампанские). Белые и розовые				
Гран-при в категории игристых сухих (брют, экстра-брют) вин (шампанских): Российское шампанское выдержанное экстра-брют розовое «Фанагория 2014 г.» ОАО «АПФ «Фанагория», Краснодарский край (89,80)				
Золото	Игристое ВЗГУ «Виктор Дравины» брют розовое 2015 г.»	ЗАО «Абрау-Дюрсо»	Красnodарский край	88,40
Золото	Игристое ВГН выдержанное экстра-брют белое «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар 2016 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Красnodарский край	87,40
Золото	Игристое ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» брют белое «Мысхако 2017 г.»	ООО «Мысхако»	Красnodарский край	86,00
медальная зона «серебра»	Вино игристое с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Фанагория 2017 г.»	ОАО «АПФ «Фанагория»	Красnodарский край	84,40
	Игристое ВЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Мускат Оттонель 2017 г.»	ОАО «АПФ «Фанагория»	Красnodарский край	84,00
	Игристое ВЗГУ «Виктор Дравины» экстра-брют 2014 г.»	ЗАО «Абрау-Дюрсо»	Красnodарский край	83,80
	Игристое ВЗГУ «Крым» брют белое выдержанное «Балаклава Резерв 2016 г.» («Balaklava»)	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	ГФЗ Севастополь	83,20
	Вино игристое брют белое «Русское Шампанское брют белое»	ЗАО «Абрау-Дюрсо»	Красnodарский край	83,00
Категория X. Игристые полусухие, полусладкие, сладкие вина (шампанские). Белые и розовые, красные				
Золото	Игристое ВЗГУ «Кубань. Новороссийск» полусухое розовое «Мысхако полусухое розовое 2017 г.»	ООО «Мысхако»	Красnodарский край	87,80
Золото	Вино игристое молодое полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань 2017 г.»	ООО «Кубань-Вино»	Красnodарский край	86,20
Золото	Вино игристое выдержанное полусладкое красное «Новый Свет. Крымское игристое 2014 г.»	АО «ЗШВ «Новый Свет»	Республика Крым	86,20
Золото	Игристое жемчужное ВЗГУ «Крым» полусладкое красное «3Б вайн Фриззантае красное» («ZB wine Frizzante»)»	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	ГФЗ Севастополь	85,80
Серебро	Вино игристое полусухое розовое «Русское Шампанское полусухое розовое»	ЗАО «Абрау-Дюрсо»	Красnodарский край	84,40
медальная зона «серебра»	Игристое жемчужное ВЗГУ «Крым» полусухое розовое «3Б вайн Фриззантае розовое» («ZB wine Frizzante»)»	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	ГФЗ Севастополь	83,60
	Игристое вино полусладкое белое «Лыхны 2016 г.»	ООО «Вина и воды Абхазии»	Республика Абхазия	83,20
	Игристое ВЗГУ «Крым» полусладкое белое «Балаклава Мускат полусладкое белое» («Balaklava Muscat»)	ООО «Агрофирма «Золотая Балка»	Красnodарский край	82,80
Категория XI. Ликерные вина				
Золото	Ликерное ВЗГУ «Крым» (специальное вино) выдержанное белое «Седьмое небо князя Голицына 2010 г.»	ФГУП «ПАО «Массандра»	Республика Крым	87,33
Золото	Ликерное ВЗГУ «Крым» (специальное вино) выдержанное красное «Черный Доктор Солнечной Долины 2009 г.»	АО «Солнечная долина»	Республика Крым	86,17
Серебро	Ликерное ВЗГУ «Крым» (специальное вино) выдержанное белое «Мадера Серсилья 2009 г.»	ФГУП «ПАО «Массандра»	Республика Крым	84,67