

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 3 (31)
АПРЕЛЬ 2019

НОВОСТИ



Vinorus-2019 – новые возможности российского виноделия

16–18 апреля 2019 года в Краснодаре пройдет 22-я выставка вин и винодельческой продукции Vinorus.

Организаторы выставки – Международная выставочная компания MVK, при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, администрации Краснодарского края и Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, НО «Союз виноградарей и виноделов России». Официальные партнеры – продюсерский центр «Новое Русское Вино» и компания «Дельта клуб».

В этом году организаторы выставки расширяют программу и предлагают новый формат представления продукции, который позволит участникам максимально ярко презентовать свои вина, а гостям – эффективно использовать время на посещение экспозиции.

В основе единой выставочной концепции – продвижение винодельческой продукции через развитие культурного винного туризма, где винодельня – это самодостаточный туристический объект, а вино и традиция виноделия – ценный элемент культурного наследия региона.

(Окончание на стр. 7.)

ЧЕСТЕР ОСБОРН: «МАЛО КТО ЗАХОЧЕТ ПОКУПАТЬ ВИНО СО СКУЧНОЙ ИСТОРИЕЙ!»

Осенью прошлого года в Санкт-Петербурге побывал главный винодел австралийской семейной винодельни D'Arenberg Честер Осборн, который широко известен за пределами своей страны не только своими винами, но и нетривиальным подходом к их продвижению и виноделию в целом. Ведь виноделие, по его мнению, это тоже искусство. Именно об этом «важнейшем из искусств» Честер Осборн рассказал в рамках дегустации, организованной в ресторане La Presse виноторговой компанией FORT Wine & Spirits.

– Здание вашей винодельни сегодня представляет собой арт-объект. Какая концепция закладывалась при ее создании? Как она сегодня эксплуатируется?

– 15 лет назад, когда я построил первую модель небольшого размера, у меня появилась идея – создать культовый объект, который бы привлекал внимание и притягивал туристов. Я пошел от того, какие есть вина и этикетки у D'Arenberg.

(Продолжение на стр. 2.)



СОБЫТИЯ



Санкт-Петербург приглашает на Международный конкурс «Молодой сомелье-2019»

16 апреля 2019 г. в Санкт-Петербурге, в Доме культуры вкуса (La Maison du Goût), в VII раз будет проходить Национальный этап Международного конкурса «Молодой сомелье», организованный Российским отделением Гильдии гастрономов. Члены гильдии, а также авторитетные представители профессии формируют профессиональное жюри.

Chaîne des Rôtisseurs – это международная ассоциация гастрономов, объединяющая профессионалов ресторанный и поварского искусства и непрофессиональных ценителей высокой кухни, истинных гурманов по всему миру.

(Окончание на стр. 2.)

ПЕРВЫЙ ФЕСТИВАЛЬ БАЛКАНСКИХ ВИН В МОСКВЕ

23 апреля 2019 года в Москве, впервые в России, состоится Фестиваль балканских вин. Организатор – Черноморский Форум Виноделия. Фестиваль пройдет в знаменитом историческом отеле «Метрополь».

Участники и посетители фестиваля смогут лично пообщаться с виноделами из стран Балканского полуострова и их дистрибьюторами в России и продегустировать уникальные вина и крепкие спиртные напитки из Болгарии, Боснии и Герцеговины, Македонии, Румынии, Сербии, Хорватии и др. стран региона.

В рамках фестиваля проводятся:

- выставка-дегустация продукции винодельческих компаний-участниц;

- презентации компаний и мастер-классы;
- конкурсы и викторины для посетителей с вручением «винных» подарков.

Балканская культура вызывает сейчас большой интерес у россиян. Балканская кухня и балканские вина уже стали новомодным трендом в ресторанах Москвы и других мегаполисов России. В числе профессионалов рынка, приглашенных на фестиваль: дистрибьюторы и импортеры, ритейлеры, рестораторы, сомелье, кависты, владельцы, директора и менеджеры винных бутиков и винотек, заинтересованные в закупках балканских вин, а также винные эксперты, блогеры и журналисты, пишущие о виноделии, гастрономии и балканской культуре. На фестивале будут представлены

вина компаний, как уже работающих в России, так и тех, которые в скором времени выйдут или намерены выйти на российский рынок.

Музыкальное сопровождение фестиваля – знаменитый московский оркестр балканской музыки под управлением Александра Каштанова – «Бубамара Брасс Бэнд» (Bubamara Brass Band). На фестивале будут исполняться песни и танцы народов балканских стран и предложены аутентичные закуски балканской кухни.

Генеральный партнер фестиваля и спонсор культурной программы – ТМ «Бројаница» – сортовые вина, произведенные в Сербии.

Специально для компании «Мистраль алко» в Сербии создана линейка сортовых вин из автохтонных и меж-

дународных сортов под названием «Бројаница».

Бројаница (Брояница) – это браслет, связанный особым плетением из овечьей шерсти, очень популярный в Сербии в качестве сувенира или аксессуара в одежде. Получить его можно только в виде подарка. Малая Бројаница состоит из 33 узлов (по числу лет земной жизни Христа), каждый узел, в свою очередь, связан из семи крестообразных узлов. На месте скрепляющего конца узла часто вывязывается небольшой равносторонний крест. Длинная Бројаница может быть 50, 100 или даже 300 узлов.

Бројаница используется как аналог обычных четок и является символом единения христианских культур. Малая Бројаница будет вручаться первым 333 посетителям фестиваля.

Приглашаем винодельческие компании стран Балкан и их дистрибьюторов в Россию принять участие в Первом фестивале балканских вин в Москве. По вопросам участия просим обращаться к организаторам мероприятия:

e-mail: forum@blackseawine.ru
телефон: +7-495-9682651

Расписание работы фестиваля:
Москва, Театральный проезд, 2, отель «Метрополь», зал «Чацкий», вход №4.

15:30–16:00 – Регистрация
16:00–16:15 – Открытие фестиваля
16:00–20:30 – Выставка-дегустация и презентации компаний.

Первый фестиваль балканских вин в Москве является клубным мероприятием ЧФВ. Для посещения фестиваля необходима предварительная регистрация на сайте ЧФВ: www.blackseawine.ru

НОВОСТИ



Эрик Булатов стал автором дизайна вин «Абрау-Дюрсо»

Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» продолжает традицию создания лимитированных коллекций в соавторстве со знаменитыми деятелями искусства. В этом году дизайн этикетки создал легендарный русский художник, основатель соц-арта – Эрик Булатов. Концептуальное художественное решение мастера подчеркнуло яркий вкус выпущенного специально для этой коллаборации красного брютта Victor Dravigny и изысканный стиль белого брютта Victor Dravigny, обладателя звания лучшего игристого вина России.

Эрик Булатов – российский художник, чье имя известно далеко за пределами страны. Работы мастера – часть коллекций крупнейших музеев России и мира: Государственной Третьяковской галереи, Русского музея, Центра Жоржа Помпиду, музея Майоля и многих других. Творчество Булатова объединяет в себе множество разных направлений: русский поп-арт, фотореализм, соц-арт и московский концептуализм. Сегодня Эрик Булатов проживает во Франции, а в Россию приезжает за вдохновением.

Сочетание плакатного жанра и живописи, демонстрация стремления к свободе и аллюзии на артефакты массовой культуры давно стали узнаваемыми чертами неповторимого стиля его творчества. Знаменитые особенности художественного языка мастера нашли отражение и в эскизах, созданных для лимитированной коллекции игристых вин «Абрау-Дюрсо». Графика на этикетках бутылок из темного стекла стала авторским воплощением богатой истории и культуры винодела «Абрау-Дюрсо». «Идея была навеяна картиной, которую я написал незадолго до этого и посвятил моей жене Наташе. Пусть и этикетка, украшающая бутылку этого счастливого, праздничного вина, будет моим тостом благодарности женщинам, которые нас, мужчин, делают счастливыми», – так Эрик Булатов прокомментировал замысел художественной концепции для лимитированной коллекции «Абрау-Дюрсо».

В этом году Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» представляет уже 4-ю лимитированную коллекцию, созданную вместе с деятелями искусства. В 2015 году автором дизайна линейки под названием «Арлекиниада» стал выдающийся мастер и народный художник России Борис Мессерер.

Не менее образная коллекция 2016 года «Империял Кюве Ар-Нуво», рожденная в соавторстве с известным иллюстратором и художником Павлом Пепперштейном. Амбассадор русской культуры на мировой арене, Евгения Миро рассказала о природе времени в оформлении коллекции «Миг – Вечность» в 2017-м.

(Продолжение, начало на стр. 1.)

Этикетка – это ведь как пазл. И вино – тоже как пазл. А самый знаменитый пазл – это кубик Рубика. В итоге я немного изменил внешний вид проекта нашей винодельни. Там нет тех цветов, которые присутствуют в кубике Рубика, а грани сдвинуты. Поэтому вместо кубика Рубика появился куб D'Arenberg.

В нем есть специальная галерея, расположенная внизу, которая называется «Музей альтернативной реальности». Когда у вас в бокале вино и у меня в бокале вино, и особенно после того, как мы его попробовали, – мы как бы переносимся в другую реальность.

В этом музее есть очень много предметов искусства, коллажей, которые рассказывают историю винодельни и вин D'Arenberg. Моей целью было создать галерею, в которой были бы задействованы все чувства: обоняние, осязание, зрительное восприятие цветов и чувство некоторого эмоционального возбуждения. Когда посетители поднимаются наверх, в дегустационную комнату, они сразу ощущают очень много различных факторов. И когда им наливают вино, они уже готовы к нему.

На среднем этаже мы собирались разместить офисы, но, узнав о том, какой интерес сегодня существует к винному туризму и нашей галерее, – мы решили проводить там дегустации. Уже около 14 лет, с самого открытия куба, в нем работает ресторан высокой кухни D'Arrys, который очень популярен и каждый день заполняется посетителями. Так же как и наша галерея.

– В вашей галерее представлены картины из личного собрания?

– Мы пригласили к сотрудничеству примерно 70 лучших австралийских иллюстраторов, которые нарисовали нам картины, ставшие впоследствии этикетками для наших вин. Все эти картины очень активно используются в нашем кубе, в различных коллажах, активно украшают бар. Мы также транслируем более 300 видеосюжетов, где каждый рисунок обыгрывается еще и в качестве видеоролика. Для этого мы пригласили профессионального видеомейкера, и она создает анимационные видеоролики с яркими цветами, с абстракциями.

– Редко можно встретить такого винодела, который бы так хорошо переплетал искусство и вино. Если судить по количеству представленных

ЧЕСТЕР ОСБОРН: «МАЛО КТО ЗАХОЧЕТ ПОКУПАТЬ ВИНО СО СКУЧНОЙ ИСТОРИЕЙ!»



ных здесь репродукций, то можно предположить, что у вас около 70 наименований вин?

– Наш ассортиментный портфель включает в себя 74 вина, которые поделены на разные линейки. К примеру, в базовую линейку The Stump Jump входит 8–9 вин. Далее следует линейка Original, включающая в себя около 10 вин, как, например, D'Arrys Original и Olive Grove. Линейка Socialates, что в переводе с английского означает очень общительного человека. Туда входят 2 вина. В следующую линейку High altitude hillbillies входит

3 вина из Аделаида Хиллс. Одно из них – Lucky Lizard. Следующая линейка Artisans включает в себя 12 вин, в том числе The Laughing Magpie. За ней идет серия Icons. Это топовые вина, к которым относятся и Dead Arm. Особняком стоит серия вин с отдельных виноградников, Amazing siyes – в нее включено 22 вина, а также 4 вина из линейки Nobles, которые мы делаем с ботритисом, и линейка Ancients с креплеными винами в стиле порто.

– Какова площадь виноградников и сколько сортов в данный момент возделывается? Вы часто экспе-

риментируете с европейскими сортами, причем не только с международными, но и автохтонными греческими и итальянскими сортами. Какие результаты они дают?

– Сегодня нашей винодельне принадлежит 200 гектаров, на которых мы выращиваем 37 сортов винограда. Мы очень много экспериментируем, и все наши виноградники имеют органические и биодинамические сертификаты. На данный момент D'Arenberg является крупнейшей биодинамической компанией в Австралии.

Лучшие результаты из европейцев, на мой взгляд, дают итальянские сагрантино и монтепульчиано. Из испанских сортов прекрасно себя проявляет менсия. Но это не значит, что мы экспериментируем только с 1 сортом из Испании. К примеру, темпранильо мы уже выращиваем более 20 лет. Также я работаю и с португальскими сортами. Среди них не только широко распространенные в Португалии турига насьональ и тинту рориш, но и достаточно редкие тинто кау и сожау. И, конечно же, нельзя не сказать о том, что на наших виноградниках мы выращиваем даже греческий сорт ассиртико, который чувствует себя прекрасно в наших краях.

– Вы одним из первых начали использовать музыку на виноградниках. Чем это обусловлено?

– Это как раз часть той альтернативной реальности, которую я создаю. Совсем рядом с нашим кубом находится метеорологическая станция, которая производит различные звуки. Они меняются вместе с переменной погоды: когда встает солнце, когда дует ветер, когда идет дождь... Это и стало ключевой идеей.

– А какую музыку вы используете?

– Мы используем музыку, которую нам сочинил наш знакомый композитор.

(Окончание на стр. 3.)

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ПРИГЛАШАЕТ НА МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС «МОЛОДОЙ СОМЕЛЬЕ-2019»

(Окончание, начало на стр. 1.)

Российское отделение Гильдии гастрономов открылось в Петербурге в конце 2002 года, а всего в Chaîne des Rôtisseurs входит около 40000 членов из ста стран мира. Среди членов гильдии немало высокопоставленных персон – например, королева Нидерландов, шведский принц Густав, принц Альберт из Монако и многие другие. Лучший сомелье мира 2019 Марк Альберт из Германии является победителем конкурса Young Sommelier 2015.

К участию в конкурсе «Молодой сомелье» допускаются все желающие, при условии:

- наличия у кандидата поручителя из числа действующих членов Гильдии гастрономов;
- наличия интереса в области вина и спиртных напитков;
- достижения кандидатом минимум 21 года, но не более 31 года на дату 1 сентября года участия в конкурсе.

Международный этап (XIII финал) конкурса пройдет 20–21 сентября 2019 года в Сеуле, Южная Корея. Чтобы иметь честь претендовать на звание «Лучший молодой сомелье 2019 года» на Международном финале конкурса, кандидат должен победить на Национальном этапе конкурса по определению лучшего молодого сомелье в своей стране. Поездку кандидата на финал оплачивает Российское отделение Гильдии гастрономов.

Претендент допускается к участию в Национальном этапе конкурса только три раза и должен каждый раз выполнять задания конкурса до конца и соответствовать требованиям к кандидатам.

Кандидаты подают заявку на участие в конкурсе в оргкомитет национального этапа и перечисляют (уплачивают) организационный взнос в размере 7500 рублей. Приветствуется спонсорское участие профильных компаний.

Конкурс

Конкурс представляет собой ряд испытаний по методике квалификационного экзамена на звание «Мастер-сомелье». Конкурс будет включать три вида испытаний: теория, практика и слепая дегустация. Все испытания проходят на английском языке. Присутствие в зале зрителей, кроме участников конкурса и членов жюри, не допускается.

Теоретическая часть. Теоретическая часть состоит из письменного теоретического теста. Могут проверяться всесторонние знания о вине, виноделии, законах, виноградарстве, винификации, а также о спиртных напитках, пиве, элях, сидрах, портвейнах и хересе. На теоретическую часть испытаний отводится один час.

Практическая часть. Практические испытания проводятся за соответствием оборудованными столами и подразумевают демонстрацию навыков подачи вина, включая декан-

тацию, подачу шампанского, выбор правильного вида бокалов и другие практические задания. На каждое задание практической части отводится достаточное количество времени. Это своеобразная ролевая игра, требующая знаний ресторанного сервиса, хладнокровия, правильной формы одежды и оборудования.

Слепая дегустация. На испытания по слепой дегустации отводится 25 минут на определение 5 вин (и спиртных напитков). Оценка результатов будет производиться по методике квалификационного экзамена на звание «Мастер-сомелье». Баллы будут присуждаться за оценку вин по их внешнему виду, аромату и вкусовым ощущениям, а также за первоначальную и заключительную оценку, данную конкурсантами каждому напитку.

По вопросам регистрации и другим орг. вопросам обращаться:

+7 911 220 39 86

e-mail: zhurkin@ladogaspb.ru



(Окончание, начало на стр. 1, 2.)

Она создает эйфорическое состояние. Приглашенный нами автор музыки обрабатывает звуки, которые производит метеорологическая станция таким образом, что лоза воспринимает их как те или иные погодные условия. На все виноградники мы стали транслировать ее только в этом году. И уже заметно, что нынешний миллезим получился гораздо лучше, чем предыдущий.

– СМИ также писали, что вы и сами исполняете музыку. Вы пробовали исполнять ее на своих виноградниках?

– Если я начну это делать, то моя музыка получится хуже, чем вино (смеется). Хотя, не буду скрывать, я выиграл конкурс по пению. Но это было много лет назад. Еще я играю на пианино, но не в ортодоксальном стиле – мне нравится импровизировать. Также у меня есть гитара, но на ней я редко играю. Чаще всего я музицирую, когда выпью вина.

– Винодельня уже является арт-объектом. Может быть, запустить рядом концертную площадку?

– Сейчас мы инвестируем в куб. Однако в будущем мы, конечно же, будем развивать и концертную площадку – у нас рядом есть природный амфитеатр.

– А музыка будет классическая или альтернативная?

– Скорее всего, это будет популярная музыка, которая будет привлекать больше людей. В нашем городе живет всего 1,2 млн человек. Было бы сложно собрать 10 тыс. человек на концерт классической музыки. Но, возможно, мы будем совмещать. У нас сейчас есть 2 проекта, связанных с музыкой и вином, но пока я не могу раскрывать детали.

– Какие нововведения будут появляться на ваших винодельнях?

– На винодельне планируется не особо много изменений, кроме введения новых сортов винограда. Если касаться сторонних вещей, то я участвую во

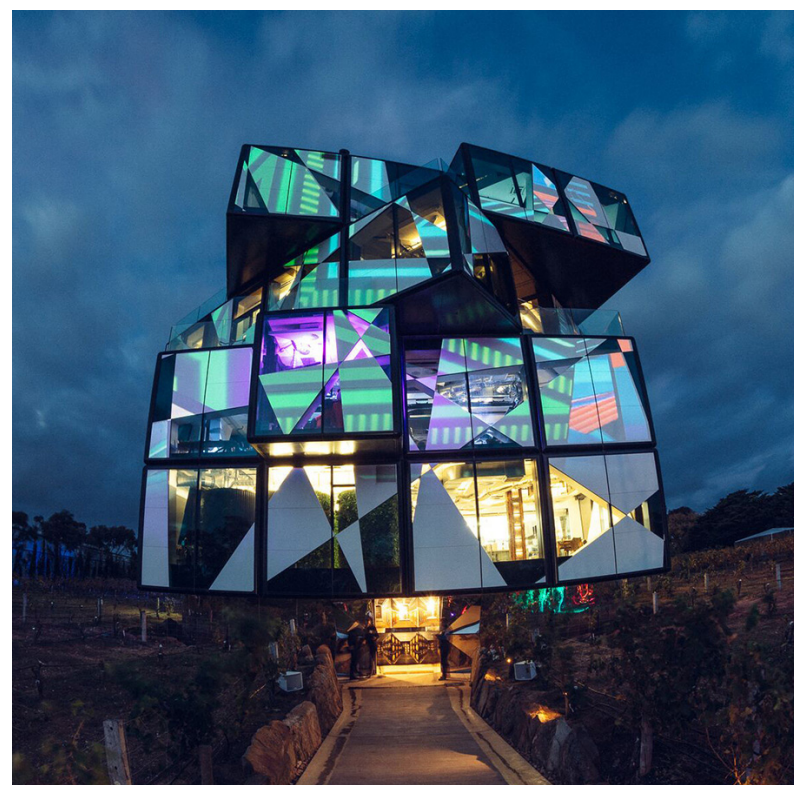
многих проектах, правда, детали не могу раскрывать.

– Эти проекты связаны с музыкой?

– Нет, это архитектурные и туристические проекты.

– Если говорить о туристической составляющей вашей винодельни – можете назвать, какое количество

посетителей в год она принимает? И какие доходы сегодня приносит винный туризм?



– Каждый день куб D'Arenberg посещают 300–500 человек. А на выходных их число доходит до 1000–1500 человек. Если сравнивать с продажами вина, то это не очень большой процент. С точки зрения доходов это может быть 10–15%. Данный показатель сложно оценить, потому что это своеобразный элемент PR. К нам часто приезжают журналисты, туристы из разных стран. И это косвенно влияет на продажи.

– Как бы вы оценили перспективы австралийского виноделия с учетом дальнейшего потепления климата?

– Я уверен, что Австралия может производить отличные легкие вина. Сейчас на этом не так акцентируют внимание. мода на вина достаточно переменчива. Естественно, что глобальное потепление оказывает влияние на наш бизнес, потому что сбор урожая происходит все раньше и раньше, и таким образом нам приходится экспериментировать с разными сортами, чем мы очень много занимаемся. Существует и положительный эффект от этой проблемы. Потому что Бургундия, Бароло и другие известные регионы, которые славятся определенными сортами, столкнутся с тем, что они не смогут больше производить вино в стандартах своих апелласонов. Возможно, что эта си-

стема скоро рухнет и все начнут играть с нуля. Австралия в этом плане будет одной из первых, потому что мы сейчас предугадываем эти проблемы и уже начинаем экспериментировать.

– Можете поделиться прогнозами, как будет развиваться мировое виноделие?

– Недавно был тренд на натуральные вина, но он уже постепенно проходит. Мне кажется, что натуральное вино – это вино, которое не передает терруарные особенности. Его можно произвести где угодно. Мне кажется, что мои вина больше отражают терру-



ар. Они даже более натуральные, чем так называемые «натуральные вина». Этот тренд может преобразоваться в другой. Потому что люди сейчас стремятся покупать вино не от больших производителей, а от небольших компаний, виноделов.

– У каждого своя формула идеального вина, у кого-то – 20% маркетинг, 80% производство. У кого-то – 80% терруар и 20% маркетинг. А какая формула у вас?

– Сложно назвать процентное соотношение. Получается, что искусство винодела – это на 100% важно. Мы делаем наше вино настолько хорошим, насколько это возможно. С точки зрения маркетинга – мало кто захочет покупать вино со скучной историей, со скучной этикеткой. Эту историю тоже очень важно делать. Терруар – это очень важная составляющая для вин D'Arenberg, они очень терруароориентированные. И чем меньше винодельня, тем больше будет сложностей с продвижением вина.

– А что вы можете ответить тем, кто пропагандирует вред вина?

– Результаты самого большого исследования по продолжительности жизни в мире показали, что наибольшую продолжительность жизни имели те, кто выпивал по бокалу вина в день. Самая короткая продолжительность была у тех, кто не выпивал ни одного бокала вина в день. И даже те, кто выпивал по 6 бокалов в день, жили дольше тех, кто не пил вина совсем. А разница между теми, кто выпивал 1 бокал вина и 6 бокалов вина, была незначительной. Просто те, кто выпивал 6 бокалов – умирали чаще от травм или других случайностей.

Объясняется это тем, что вино полезно для сердечно-сосудистой системы. У тех, кто его не пьет, чаще бывают проблемы с сосудистой системой и сердечные приступы. Да, конечно, существуют исследования, которые показывают риск увеличения онкологических заболеваний, но разница здесь очень небольшая. Риск иметь сосудисто-сердечные заболевания гораздо выше.

Моему отцу 92 года. И он продолжает работать на винодельне даже сейчас, несмотря на свой возраст. Это доказывает, что если вы регулярно пьете вина D'Arenberg, то будете жить очень долго!

НОВОСТИ



Форум «Сады России 2019» представит крупнейшие проекты в области виноградарства

22–23 мая 2019 года в Москве, в отеле «Балчуг Kempinski», пройдет 2-й ежегодный международный инвестиционный форум и выставка «Сады России 2019», на котором будут представлены более 80 крупнейших инвестиционных проектов в сфере виноградарства и виноделия со сроком реализации в 2020–2025 годах со всех регионов России.

В программе форума – пленарное заседание и несколько дискуссионных площадок, в рамках которых представители федеральных и региональных властей и инвесторы обсудят государственную поддержку отрасли, условия финансирования проектов, законодательную базу для закупки для импортных посадочных материалов, закладку собственных питомников и другие важнейшие вопросы для успешного развития предприятий промышленного садоводства и виноградарства в 2020–2021 годах. Вместе с тем участники обсудят перспективы органического земледелия в России, вопросы законодательства, регулирующие это направление, и эффективные стратегии по выращиванию экологически чистой продукции. Также на выставке «Сады России 2019» будут представлены практические примеры развития производства от самых успешных предприятий России и СНГ, состоятся презентации инновационных технологий и оборудования, необходимых для развития виноградарства. Планируется, что участие в форуме и выставке «Сады России 2019» примут более 400 компаний из России и СНГ, в том числе «Солнечная Долина», агрофирма «Южная» и многие другие. Подробнее о мероприятии: <https://www.gardensforum.ru>



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.

НОВОСТИ

ТАСМАНИЯ: ДВИЖЕНИЕ НА ЮГ



Консорциум Lugana DOC активизирует продвижение на зарубежных рынках

Новым главой консорциума Consorzio Tutela Lugana DOC стал Этторе Николетто (Ettore Nicoletto) – генеральный директор Santa Margherita Vinicolo Group и вице-президент Gruppo Vini di Federvini.

«Я очень доволен доверием, оказанным мне коллегами», – заявил новоизбранный президент, подчеркнув, что его цели будут соответствовать стратегии предыдущего руководства. Среди них – дальнейшее развитие экономической ценности апелласона и закрепление позитивной тенденции продаж с усилением коммуникационной и рекламной деятельности на международном уровне. Как рассказал Этторе Николетто, основные усилия будут направлены на улучшение знаний и повышение осведомленности о винах Lugana DOC на мировом уровне. Сегодня продукция консорциума неплохо представлена на международных рынках – экспорт достигает 70% от общего объема производства. Стратегия расширения будет направлена на те рынки, где существует потенциал для роста: США, Китай и некоторые другие. «Вина Лугана, по мнению Этторе Николетто – это идеальный выбор для сегодняшнего молодого, внимательного потребителя, который ищет свежий, ароматный, доступный, современный продукт. Современный стиль вин консорциума делает их одними из лучших вин будущего. Именно этот потенциал необходимо в полной мере использовать для достижения целей нового совета на новых рынках.

Шесть лет назад нам посчастливилось принимать в Школе вина Pro Sommelier великолепного преподавателя WSET, истинного британца Стивена Мака (Stephen Mack). В список образцов, которые обязательно должны быть представлены на лекциях курса Level 2 WSET®, Стивен включил игристое вино из Тасмании. В 2013 году мы не смогли найти его у импортеров ни в Петербурге, ни в Москве, но на все просьбы о замене позиции мистер Мак реагировал непреклонно: «У виноделия Тасмании блестящее будущее, их игристые вина – уникальное явление, слушатели курса обязаны с ними познакомиться». Чтобы спасти ситуацию, пришлось совершить вояж в Финляндию – в магазинах Alko нашего северного соседа вина Тасмании были в наличии уже тогда – и тихие, и игристые. Этот случай заставил меня пристально следить за виноделами «Яблочного острова» (местное прозвище Тасмании), радоваться их успехам и точности прогнозов Стивена Мака.

Для начала несколько красноречивых фактов:

– В 1986 году виноградники Тасмании занимали площадь в 47 гектаров, а сегодня их площадь превышает 1500 га – невероятный прирост (более 3000%) за три десятилетия.

– Средняя цена на технический виноград на острове в 6 раз выше, чем на материке.

– Здесь выращивают только выдающиеся сорта винограда: пино нуар (47,8%), шардонне (23,2%), совиньон блан (10%), пино гри (7,5%), рислинг (5,7%).

– По статистике прошлого года, 93% австралийских вин находятся в ценовом сегменте до 15 \$ за бутылку и только 7% – от 15 \$ и выше. В Тасмании вин дешевле 15 \$ производится... 0%.

– В Тасмании официально зарегистрировано 230 виноградников от 160 производителей, в среднем на одного производителя приходится меньше 10 гектаров виноградников.

– В наши дни Тасмания выпускает более 100 наименований тихих красных вин из пино нуара!

– Хотя вклад Тасмании в австралийское виноделие по объему производимых вин не превышает 1%, каждый четвертый (!) винный тур, продаваемый в Австралии, посвящен винодельням Тасмании.

ИСТОРИЯ

Виноградные лозы впервые прибыли на Землю Ван Димена (так до 1856 года называлась Тасмания) в 1788 году, когда Уильям Блай разбил виноградник на острове Бруни, но этот эксперимент оказался бесплодным. Спустя полвека



бывший осужденный Варфоломей Бротон после помилования смог сколотить значительный капитал, который вложил в 1823 году в первый коммерческий виноградник Тасмании, чья вина имели большой успех. Но в середине XIX века Тасмания обезлюдела: золото, найденное в штате Виктория, привело к тотальной золотой лихорадке, отъезду большей части поселенцев «на материк» и рождению тасманских виноградников.

Только спустя сто лет на «Яблочном острове» снова появились лозы культурного винограда, когда уроженец французской Савои Жан Миге понял, что прохладный климат и уникальные почвы Тасмании напоминают ему лучшие зоны для виноградарства его прежней родины. Жан Миге и его жена Сесиль в 1956 году разбили виноградник La Provence (сегодня он называется Providence) на северо-востоке Тасмании, а двумя годами позднее его примеру последовал итальянский иммигрант Клаудио Алькорсо, высадивший первые 90 кустов рислинга в своем поместье Moorilla Estate (в переводе с языка аборигенов «камень у воды») близ города Хобарт, столицы Тасмании.

По сей день оба виноградника – и Providence, и Moorilla Estate выпускают превосходные вина, но пионером в производстве игристых вин, ставших визитной карточкой Тасмании, выступил Грэм Уилтшир (Graham Wiltshire), заложивший в 1975 году виноградник Heemskerck, названный в честь корабля голландского мореплавателя Абея Янсена Тасмана, с палубы которого он увидел остров 24 ноября 1642 года. Уже первые партии игристых вин Heemskerck завоевали симпатии экспертов и награды. Спустя 10 лет проектом Heemskerck заинтересовался один из ведущих домов Шампани – Louis Roederer, чье участие позволило поднять качество и расширить объемы производства, о Тасмании заговорили как об «Антарктической Шампани». Продвижение на внешних рынках заставило сменить название бренда с труднопроизносимого Heemskerck на Jansz (второе имя Абея Тасмана). Сегодня Jansz Tasmania – флагман производства игристых вин Австралии, усилиями которого была разработана и зарегистрирована технология MÉTHODE TASMANOISE – аналог европейской надписи «классический (традиционный) метод» для игристых вин, созданных брожением в бутылке, а не в резервуаре.

ТЕРРУАР: 7 НОТ ТАСМАНИИ

Еще в 70-х годах XX века профессор Сиднейского университета Эндрю Пайри сделал доклад о необычайном сходстве климата и терруара побережья рек Тамар и Пайперс с бургундскими. Его последователи не раз потом сравнивали Тасманию и с Шампанью, и с Северной Роной, и даже с Мозелем. Но не стоит поддаваться стереотипам: Тасмания похожа только на Тасманию, многообразную и уникальную. Это земля противоречий – виноградники начинаются здесь на высоте уровня моря, но местами забираются в горы; хотя Тасмания расположена между 41° и 43° южной широты, здесь почти нет пасмурных дней – 40% осадков выпадает в короткий сезон дождей, что заставляет виноградарей одновременно использовать и разделение кроны от плесневения, и капельное орошение от засухи; большую часть посадок приходится также оберегать от птиц (сетками) и от свирепых западных ветров (специальными заслонами). Из-за дефицита рабочих рук урожай убирают комбайнами, но преимущественно по ночам, когда низкие температуры (6–8°C) спасают даже поврежденные ягоды от окисления и порчи.

(Окончание на стр. 5.)

В АНАПЕ ПРОЙДЕТ «АПРЕЛЬСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛОВ»

АПРЕЛЬСКИЙ ФОРУМ
ВИНОДЕЛОВ В АНАПЕ

19–20 апреля в Анапе, в отеле «Альбатрос», пройдет второй «Апрельский форум виноделов», участники которого посетят сразу 4 винодельни региона. Темой форума в этом году станет: «Вино из России. Производство и продвижение».

Первый семинар, совмещенный с дегустацией, на форуме проведет известный биолог, кандидат биологических наук, почетный член ССЭР, преподаватель школы сомелье Wine People Ирина Годунова. Тема выступления «Кислород для вина – убийца или источник долгой жизни?», получившая живой отклик в столице, теперь будет представлена на суд южных виноделов.

Доклад «Вопросы методической и экспертной оценки качества винодельческой продукции путем исследования состава изотопов легких элементов» представит доктор технических наук, кандидат биологических наук, руководитель Лаборатории фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов НОЦ РУДН Александр Юрьевич Колеснов.

Во второй секции форума речь пойдет о проблемах развития винодельческо-

го бизнеса. Откроет ее руководитель первого в России кооператива «Винная Деревня» Геннадий Опарин, который представит доклад «Кооперация как единственно возможный путь развития малого виноделия». Продолжением этой темы станет дискуссия гостей и участников форума. В ней примет участие председатель СПО «Винодельческий Союз» Борис Александрович Катрюхин.

В следующей секции генеральный директор «КТ: Алкоголь» Александр Владимирович Таныгин и его коллеги в ходе выступления «ЕГАИС, маркировка, «помарочный учет» – это сложно...? Это просто!» расскажут и покажут (все оборудование будет представлено для демонстрации), как некоторые из озвученных проблем можно с легкостью решить. В завершающей, четвертой секции «Апрельского форума виноделов» речь пойдет о не менее важной теме: «Брен-

динг, продвижение, маркетинг» – как правильно «упаковать» продукт, чтобы его купили?

Во второй день форума гости отправятся на Тамань, где посетят сразу четыре местные винодельни, погружатся в процессы производства, познакомятся с продукцией и красочными ландшафтами Краснодарского края.

Символично, что начнется тур с первого в России кооператива виноделов «Винная деревня», который является успешным примером принципиально нового для нашей страны пути развития виноделия.

Вторым в программе тура «Апрельского форума» станет «Поместье Голубицкое», где участники смогут прогуляться по туристическому комплексу, насладиться живописными видами на Голубицкую стрелку и больше узнать

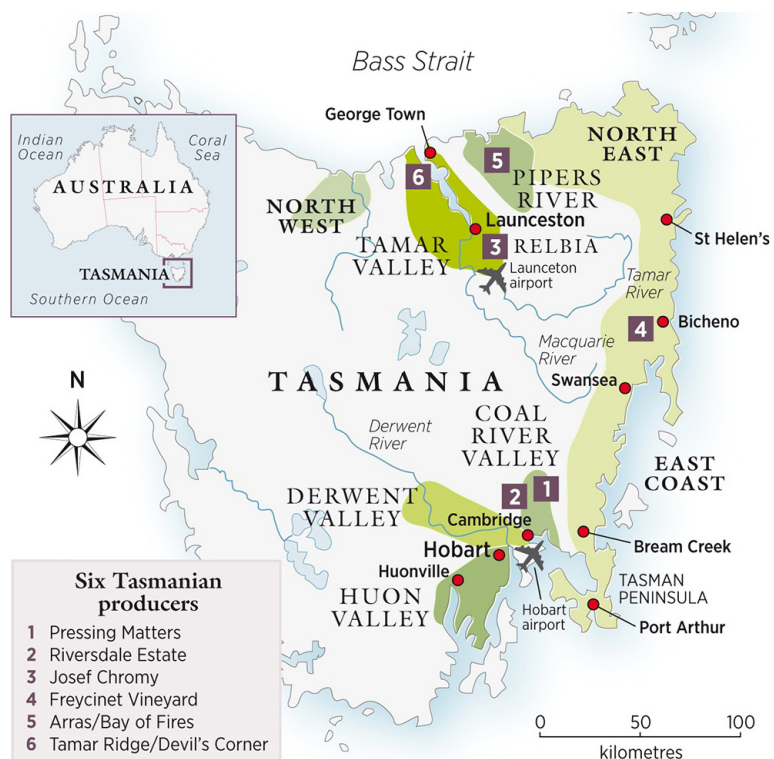
об одном из самых концептуальных и перспективных винных проектов.

После обеда, организованного «Южной винной компанией» специально для участников «Апрельского форума виноделов», представители компании расскажут о секретах успеха своих вин.

Последней, но не менее интересной станет поездка в новый питомник «Кубань-Вино», где выращивается немало автохтонных сортов, а также клонов индуцированных сортов винограда – будущий национальный генофонд, который при правильном подходе сможет вывести российское виноделие на принципиально новый уровень.

Регистрация для участия в форуме:

https://www.alcoexpert.ru/registratsiya_na_tekhnologicheskii_forum_i_tur_po_vinodelnyam.html



(Окончание, начало на стр. 4.)

Особую популярность в Тасмании приобрел прием микропарцелирования, когда каждый ряд виноградника на участке убирается и винифицируется отдельно. Такое микровиноделие и последующий сложный ассамбляж позволяют получать уникально чистые, изящные, воистину кружевные вина.

Глобальное потепление и повышение летней температуры в традиционных винодельческих регионах Австралии (например, уже десятый год подряд продолжающиеся засухи в Виктории) побудили многих австралийских производителей «вырвать свои корни из родной земли и двинуть на юг». Самым грандиозным из таких перемещений стал переезд в Тасманию Brown Brothers – одного из старейших и крупнейших производителей австралийских вин. Сегодня в Тасмании виноградники начинают разбивать уже на тех участках, которые прежде считались непригодными не только для виноградарства, но и для любой другой агротехники.

Единственным контролируемым географическим наименованием для вин Тасмании является само имя «Тасмания» на этикетке – Tasmania GI (Geographical Indication). Тем не менее виноградники «Яблочного острова» уже давно неофициально разделены на семь отдельных субзон виноградарства и виноделия:

• Tamar Valley

Долина реки Тамар – самый древний и самый обширный винный регион на западе Тасмании, здесь производится 40% всех вин острова. Местный терруар – замысловатая смесь известняка, мергеля, аллювиальной глины и ценных гравийных насыпей из обкатанных обломков базальта. Главные сорта: пино нуар и совиньон блан для тихих вин, а для игристых – классическая смесь шардонне, менье и пино нуар.

• Pipers River

Эта субзона производит 19% всех вин острова. Ее часто называют Sparkling Tasmania («Игристая Тасмания»), так как специализация местных производителей – высококачественные игристые вина. Лучшие клоны пино нуар и шардонне из Реймских питомников появились здесь в конце XX века благодаря сотрудничеству Jansz и Louis Roederer и показали воистину превосходный результат на древних и рыхлых известковых почвах морского происхождения.

• East Coast

На долю восточного побережья Тасмании приходится 20% всех вин острова. Здесь доминируют необычайно ценные вулканические породы – граниты, базаль-

ты, порфир, встречаются туфовые участки. Главный сорт здесь – пино нуар, однако великолепен и в игристых, и в тихих винах. Второе место предсказуемо занимает шардонне. East Coast снискал репутацию рая для гурманов: прекрасные вина, лучшие фермерские продукты, обилие даров моря, превосходные рестораны и живописная природа вызвали бум эногастрономического туризма в регионе.

• Coal River Valley

Это самый теплый регион Тасмании, по годовой сумме температур он превосходит даже многие материковые виноградники Австралии (Виктория, Ярра и др.). Почти все участки разбиты на северо-восточных склонах холмов с лучшей солнечной экспозицией. На верхних участках доминируют скудные известковые почвы, в средней и нижней частях холмов – более плодородные аллювиальные почвы с примесью торфа. Помимо традиционных лидеров – пино нуара и шардонне – здесь выращивают великолепные рислинг, совиньон блан и даже каберне-совиньон! Вклад в общий объем производства тасманских вин – 13%.

• Derwent Valley

Долина Дервент расположена неподалеку от столицы Тасмании – города Хобарта. Здесь доминируют песчаные почвы с частыми выходами сланца. Уникальный микроклимат региона специалисты объясняют изолированностью речной долины от холодных западных ветров и южных антарктических воздушных масс. Многие производители этого края «холодного солнца» сегодня перешли на производство органических и биодинамических вин. Здесь популярны дикие дрожжи, минимальная сульфитация, эксперименты с углекислотной мацерацией и т. п. Эта субзона производит 5% всех вин острова.

• North West

Самый маленький винный регион Тасмании развивается благодаря молодому поколению «гаражистов», экспериментирующих на своих виноградниках и винодельнях с новыми сортами винограда (неббиоло, темпранильо, альбариньо, вионье, грюнер вельтliner и др.) и передовыми технологиями. Вклад в виноделие Тасмании – 1,5%.

• Huon Valley

Самая близкая к Антарктиде зона виноделия – долина Хуон – прославленная родина лучшего на «Яблочном острове» сидра, и виноградники начали теснить здесь яблочные сады только в конце XX – начале XXI века. Вопреки географической широте, виноград здесь стабильно вызревает благодаря изолированному эстуарию реки Хуон. Вклад в виноделие Тасмании – 1,5%.

САМЫЕ ТИТУЛОВАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ТАСМАНИИ

Игристые вина: Clover Hill, Freycinet, House of Arras, Jansz, Pipers Brook, Pirie, Stefano Lubiana.

Тихие вина из пино нуар: Bay of Fires, Devil's Corner, Domaine A. Freycinet, Moorilla Estate, Pooley Wines.

Тихие вина из шардонне: Bay of Fires, Devil's Corner, Josef Chromy, Moorilla Estate, Pipers Brook, Riversdale Estate.

Подготовила Татьяна Шаропова



«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

16-18 апреля 2019 КРАСНОДАР ул. КОНГРЕССНАЯ, 1 ВКК «ЭКСПОГРАД ЮГ»

Выставка вин и алкогольных напитков

VINORUS

«ВИННЫЕ ДОРОГИ – ИННОВАЦИОННЫЙ ПУТЬ РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ»

Получите бесплатный билет на **vinorus.ru**

Ваш промокод **vnr19xb812**

НОВОСТИ



В Крыму откроют новый винный туристический маршрут

В Москве, в ресторане Ruski, состоялась презентация нового туристического маршрута «Винная дорога Крыма», в которой приняли участие представители ведущих винодельческих хозяйств полуострова: «Золотая Балка», «Массандра», «Alma Valley», «Усадьба Перовских» и «Солнечная долина».

Новый туристический маршрут был представлен Министерством курортов и туризма Республики Крым на эногастрономическом тематическом вечере «Крым: путешествия со вкусом!» в самом высоком ресторане Европы Ruski, расположенном на 85-м этаже в башне «Око» в Московском международном деловом центре «Москва-Сити».

На ужине в честь презентации «Винной дороги» собрались представители органов законодательной и исполнительной власти в сфере туризма, туристических операторов, ассоциаций, ресторанов, торговых сетей и федеральных СМИ.

Открыл вечер министр курортов и туризма Республики Крым Вадим Волченко. Он познакомил присутствующих с туристическим маршрутом «Винная дорога Крыма» и винодельческими хозяйствами – участниками проекта.

Министр сообщил, что вечер «Крым: путешествия со вкусом!» открывает серию мероприятий, посвященных 5-летию воссоединения Крыма и России.

Шеф-повар ресторана Ruski Александр Волков-Медведев и шеф-повар крымского ресторана «Золотая Балка» Николай Чернов подготовили для гостей совместный эногастрономический сет на основе крымских продуктов, который был специально разработан для сопровождения крымских вин.

Представители винодельческих хозяйств полуострова провели для гостей дегустации своих лучших вин. Изысканные пары крымских напитков и авторских блюд в современном исполнении были очень высоко оценены всеми гостями.

Проведение подобных мероприятий привлекает внимание к уникальному потенциалу полуострова как колыбели отечественного виноделия, способствует формированию позитивного имиджа Крыма, раскрывает преимущества полуострова в создании винных туристических маршрутов и содействует узнаванию потребителями продукции крымских производителей.

НОВОСТИ

МОСКОВСКИЙ
ВЕРДИКТКаким будет
«Московский вердикт»?

25 апреля 2019 года в Москве в рамках 10-го, юбилейного «ФЕСТИВАЛЯ ВИН ЮАР», посвященного 25-летию первых демократических выборов в Южно-Африканской Республике состоится винный конкурс «Московский Вердикт» организованный агентством Wine Extreme.

Ведущим конкурса выступит международный винный эксперт Владимир Городков. В экспертную группу войдут широко известные в винном мире люди: Юлиана Григорьева, Дмитрий Мережко и Александр Сидоров.

Идейным вдохновением конкурса, конечно же, послужила слепая дегустация The Judgement of Paris (англ. «Парижский вердикт»), организованная Стивеном Спурье в 1976 г. Будучи в то время малоизвестным винным торговцем, Стивен отобрал десять высоко-рейтинговых французских и американских вин и пригласил в судейскую коллегию самых почитаемых винных критиков Парижа. Слепая дегустация проходила в двух категориях: первая – шардоне из Бургундии и Калифорнии; вторая – каберне совиньоны и бордосские купажи из Калифорнии и Бордо. К великому удивлению винных экспертов, в обеих категориях победили американские вина. Это был первый удар по непререкаемому в то время авторитету Франции, как производителю лучших в мире вин.

Организаторы «Московского вердикта» ни в коей мере не хотят ровняться с тем великим событием, и не ставят перед собой таких экстремальных целей. Однако сравнить вслепую вина одной ценовой категории из разных стран им представляется очень увлекательным. Организаторы предоставят гостям возможность сравнить вина в четырех ценовых категориях. В каждом ценовом поясе будет три вина одного стиля, но из разных стран. Для того, чтобы помочь публике определиться с непрым выбором, свое мнение по каждому из вин выскажут члены экспертной группы, состоящей из именитых винных знатоков. Таким образом, в ходе слепой сравнительной дегустации, сопровождаемой обсуждениями и легкими закусками, в каждой ценовой категории будет выявлено наиболее понравившееся вино. Организаторы надеются, что южноафриканские вина достойно покажут себя в этом соревновании. По окончании конкурса у гостей будет возможность принять участие в Фестивале вин ЮАР и продегустировать множество изумительных вин на стендах импортеров и производителей.

Конкурс состоится 25 апреля 2019 г., с 11:00 до 13:00, на балконе зала «Онегин» в отеле «Метрополь».

Приобрести билеты для участия в конкурсе можно на сайте агентства Wine Extreme:

<http://winextr.com/mosverdict>,

либо на портале TimePad:

<https://wine-extreme.timepad.ru/event/929333/>.

О вайн-пейринге (wine-pairing), или, говоря по-русски, сочетаемости еды и вина, сказано и написано очень много. Однако единой точки зрения на этот модный эногастрономический тренд как не было, так и нет.

О том, как к этому вопросу относятся за океаном и что лучше подбирать: вино к еде или, наоборот, еду к вину, газета Wine Weekly решила выяснить у ведущего американского эксперта в области вайн-пейринга, шеф-повара, винного эксперта, ведущей нескольких кулинарных телевизионных шоу и автора книги «Taste and Savor Life!» Нэнси Уолдек (Nancy Waldeck), которая является одним из самых известных в США популяризаторов здоровой пищи.

– Как вы пришли к изучению сочетаний еды и вина?

– Я прouчилась 4 года в кулинарной школе, чтобы стать поваром, и всегда обращала внимание на вкус еды, а не только вина. Как-то так получилось, что у нас есть два лагеря: лагерь вина и лагерь еды. Я всегда считала, что вино может подчеркивать в свою очередь вкус еды. Поэтому сначала я узнала больше о еде, поскольку училась в кулинарной школе, а потом решила получить образование в сфере виноделия. Для этого я закончила винодельческую школу и получила сертификат эксперта по вину.

– Сколько лет вы занимаетесь вайн-пейрингом? И где вы продвигаете ваши знания?

– Вопросами сочетания еды и вина я занимаюсь уже более 15 лет. Я провожу мастер-классы в разных университетах США. Также делаю специальные курсы для корпоративных клиентов и широкой общественности. На любом занятии, посвященном вину, я всегда предлагаю пробовать еду с вином. Даже если у меня нет возможности готовить какие-то большие блюда, я предлагаю маленькие закуски. Потому что именно это сочетание меня больше всего привлекает.

– Можете назвать самые интересные сочетания?

НЭНСИ УОЛДЕК: «ЕДА И ВИНО – ЭТО ПРЕКРАСНЫЙ СОЮЗ!»



– Недавно я была в посольстве США в Москве и представила там такой пейринг: готовила жареную креветку и подавала ее с арахисовым соусом. Жарила ее с соевым соусом, соусом карри и сочетала это блюдо с вином из винограда пти сира. Мне кажется, что особенности этого сорта очень хорошо подчеркивают карри, соевый соус в блюде. Обычно люди думают, что креветки, рыбу нельзя подавать с красным вином. Но мне кажется, что мы должны подавать еду не по видам

белка, который мы используем, а по тому, как мы готовим блюдо в целом.

– А какие рекомендации вы могли бы дать по сочетанию еды и вина в разных странах?

– Обычно, когда мы проводим дегустации, я всегда стараюсь познакомить людей с основами местной кухни того или иного региона, с основными сортами винограда и вин, которые там производятся.

Обычно я начинаю с основ – какая кухня, в какой стране и как там принято готовить + какое вино там производят. Если это Калифорния – то это Шардоне, которое отлично сочетается с мягким козьим сыром и обжаренным миндалем. Если говорим про итальянскую кухню, то это, конечно же, красные томатные соусы, которые распространены в Италии. Кислотность вина подчеркнет кислотность томатного соуса.

Если это Франция, то я представляю, что люди сидят где-то на улице, в кафе, едят свежепойманную рыбу и морепродукты, наслаждаясь белыми винами. Также я часто говорю своим студентам, что пино нуар в сочетании с грибами блюдами – это манна небесная!

Что мне нравится в пейринге? Хотя в мире и не так много сортов винограда, вина из них везде получаются разными, отражая как почвенно-климатические особенности, так и традиции, и культуру каждой страны.

Больше всего в путешествиях мне нравится именно то, что я могу попробовать много разных местных вин и еды. Когда вы находитесь в США или в России, вы можете попробовать те вина, которые в них производят. А когда вы путешеству-

ете по миру и посещаете большое количество стран, то можете попробовать гораздо больше местных вин, оценив их уникальность и разнообразие.

– Доводилось ли вам пробовать русскую кухню?

– Я пробовала русскую кухню, и она потрясающая. Я сама живу в Атланта, где у нас есть свой ресторан «Русская кухня», который существует уже очень давно – более 30 лет. Во время поездки по России я тоже попробовала русскую кухню, и ела самый вкусный борщ за всю свою жизнь! А еще я пробовала в России российское шампанское, которое было приготовлено классическим методом. Это игристое вино из сортов винограда – пино нуар и шардоне.

А недавно я попробовала вино из каберне фран, и оно было просто великолепно! Мне кажется, что оно отлично сочетается с мясными блюдами русской кухни и прекрасно подойдет к блюдам с травами, со специями, например, к говядине со сметанным соусом. Вообще каберне фран – это уникальное вино – и оно хорошо оттеняет именно травянистые соусы.

– Какие иностранные вина подошли бы к русской кухне?

– Я уже рассказала о том, как хорошо сочетается каберне фран с блюдами русской кухни. Вообще, это такое вино, которое сочетается с разными видами продуктов. Поскольку оно не такое тяжелое, как каберне совиньон, оно хорошо подойдет к местным блюдам. Вообще, сложно с ходу ответить на такой вопрос, потому что русская кухня такая разнообразная. Если вы говорите о тяжелых блюдах, то к ним хорошо подойдут итальянские вина, вальполичелла например. Лично я больше люблю легкое вино, потому что его приятно пить, оно хорошо освежает. Буквально вчера я попробовала блюдо, когда подают хлеб с раками. Мне кажется, что игристое вино к такому блюду замечательно бы подошло.

– Существуют ли сообщества любителей вайн-пейринга в США?

– Нет, такого движения я пока не знаю, но идея отличная.

– Не планируете ли вы транслировать ваш опыт на другие страны?

– Я сейчас очень много путешествую по миру, провожу мастер-классы, обучение. У меня есть своя кулинарная книга, в которой также описаны советы по пейрингу с вином. Я очень рада, что у меня есть возможность приехать в Россию по рекомендации Министерства США по сельскому хозяйству.

– Я хотел бы спросить о вашей новой книге Taste and Savor Life!. В ней вы описываете рецепты множества диетических блюд, рекомендуя к каждому из них то или иное вино. Насколько, на ваш взгляд, совместима здоровая пища и вино?

– Мне кажется, что еда и вино – это прекрасный союз. Вино может быть частью здоровой диеты, если пить его в ограниченных количествах. Поэтому я призываю правильно сочетать еду и вино, наслаждаясь чтением моей книги.



ИНСТИТУТ НЕМЕЦКОГО ВИНА (DWI) ПРЕДСТАВИЛ ЛУЧШИЕ ЗЕКТЫ ГЕРМАНИИ

Институт немецкого вина (DWI) представил на Международной специализированной выставке вина и спиртных напитков ProWein 2019 в Дюссельдорфе лучшие зекты Германии.

Международное жюри, в которое вошли 11 признанных экспертов по зектам из 10 стран, отобрало их на финальном этапе голосования из 200 образцов. Тройке лидеров были вручены почетные грамоты «Лучшие зекты Германии». Церемония награждения состоялась 17 марта на стенде DWI.

По словам главы DWI Моника Ройле (Monika Reule), выбор темы для нынешней выставки ProWein не случаен. «Мы наблюдаем повышенный интерес к игристым винам на многих зарубежных рынках. В то же время качество немецких зектов в последние годы заметно улучшилось. Кстати, Германия является крупнейшим рынком игристых вин в мире. Объем их продаж на немецком рынке составляет около

275 млн литров, а объемы потребления на душу населения достигают примерно 3,3 литра в год. Цель участия DWI в выставке ProWein – убедить профильную аудиторию в международной конкурентоспособности наших игристых вин, которые зачастую остаются недооцененными. Особое внимание мы уделяем традиционным винцезектам. Их доля потребления составляет 9 млн литров, или 3% от общего потребления немецких игристых вин», – рассказала Моника Ройле.

Немецкие зекты прекрасно работают и с коктейлями, что продемонстрировал на ProWein звезда телевизионных шоу, известный бармен Ник Шенкер (Nic Shanker). На стенде DWI он представил новые коктейли из зектов.

DWI затронул на форуме ProWine еще одну важную тему. 17 марта в павильоне 13 Master of Wine Каро Маурер (Caro Maurer) провела дегустацию по теме: «Легкость бытия: Кабинет, Шпетлезе и Ко». На следующий день на стенде DWI состоялась награждение лауреатов ежегодного конкурса



«Лучшая винная гастрономия», который традиционно проводится совместно с Original SELTERS.

DWI также позаботился и о гастрономическом удовольствии посетителей. 18–19 марта Институт немецкого вина организовал совместную презентацию с Немецким институтом хлеба

(Deutsches Brotinstitut), на которой хлебный сомелье Ян Кристиан фон дер Хайде (Jan-Christian von der Heide) и винная принцесса продемонстрировали лучшие варианты сочетаемости самых разных сортов хлеба и немецких вин.

Также в рамках ProWine 18 марта состоялась презентация нового профильного учебного курса DWI «German Wine Professional», который состоит из 13 модулей и был организован в сотрудничестве со всеми винодельческими регионами Германии. Пять участников обучающей программы поделились своим опытом и рассказали о том, какие открытия они сделали на этом курсе.

Таким образом, в рамках ProWein DWI в очередной раз представил международным трейдерам, покупателям и сомелье актуальные тренды немецких винодельческих регионов.

Вот как выглядит список 20 претендентов на премию «Лучшие Зекты Германии», прошедших отбор международного экспертного жюри.

ТОП-20 ЛУЧШИХ ЗЕКТОВ ГЕРМАНИИ

Регион	Название	Производитель	Сайт	Розн. цена (Германия)
Рейнгессен (1 место)	2010 X. Triumvirat Grande Cuvée brut	Sekthaus Raumlанд	www.raumlанд.de	39,00 €
Гессенская горная дорога (2 место)	2014 Grande Cuvée dosage zero	Griesel & Compagnie	www.griesel-sekt.de	29,00 €
Рейнгессен (3 место)	2015 Blanc de Blancs Chardonnay brut nature	Weingut Braunewell	www.weingut-braunewell.de	17,50 €
Баден	2015 Pinot brut	Siebert Bimmerle	www.wein-bimmerle.de	12,50 €
Франкония	2013 Le Grand Blanc brut nature	Schloss Sommerhausen	www.sommerhausen.com	29,00 €
Франкония	2016 Blanc de Noirs Spätburgunder & Schwarzriesling brut nature	Georg Apfelbacher Weingut-Weinkellerei	www.apfelbacher-wein.de	20,00 €
Наэ	2014 „Rößler“ Cuvée brut	Windesheim Rosenberg Weingut Sinß	www.sinss.de	20,00 €
Наэ	2015 Riesling brut	Weingut S.J. Montigny	www.weingut-montigny.de	20,00 €
Наэ	Riesling brut	Weingut Emrich-Schönleber	www.emrich-schoenleber.com	16,95 €
Пфальц	2017 Pinot Crémant brut	Bioland Weingut Neuspergerhof	www.neuspergerhof.de	14,90 €
Пфальц	Weißburgunder & Chardonnay brut Reserve	Weingut Reichsrat von Buhl	www.von-buhl.de	16,90 €
Пфальц	2016 Riesling brut Siebeldingen Königsgarten	Wein-u. Sektgut Wilhelmshof	www.wilhelmshof.de	12,50 €
Пфальц	2014 Freundeskreis-Grande Cuvée brut	Sekthaus Krack	www.krack-sekt.de	20,00 €
Пфальц	2015 Riesling brut Brut-32	Frank John – Das Hirschhorner Weinkontor	www.johnwein.de	22,00 €
Рейнгау	2012 Réserve Riesling brut Rüdeshheimer Berg Roseneck	Sekthaus Solter	www.sekthaus-solter.de	25,00 €
Рейнгау	2015 Riesling brut Rheingauer Réserve	Sektmanufaktur Schloss Vaux	www.schloss-vaux.de	21,00 €
Рейнгессен	Weißburgunder brut nature Zero	Strauch Sektmanufaktur	www.strauch-sektmanufaktur.de	19,90 €
Рейнгессен	2015 Pinot brut	Weingut Weinreich	www.weinreich-wein.de	23,50 €
Рейнгессен	2016 Pinot Noir brut Reserve	Weingut Lisa Bunn	www.weingut-bunn.de	16,50 €
Рейнгессен	2016 Riesling brut	Weingut Bossert	www.bossert-gundersheim.de	18,10 €

(Окончание, начало на стр. 1.)

Центральным мероприятием выставки станет Международная научно-практическая конференция InnoWineRussia 2019 «Винные дороги – инновационный путь развития виноградарства и виноделия».

В первый день выставки, 16 апреля, пройдет пленарное заседание, где представители профильных ведомств, туристического и винодельческого отраслевых сообществ, приглашенные эксперты из Всемирной туристской организации UNWTO (Специализированное межправительственное учреждение системы ООН), Программы винных европейских дорог при Совете Европы Iter Vitis, Международной ассоциации винового туризма Wine Tourism Association, ведущей организации в сфере мирового винного туризма Spanish Wine and Food Tourism Association и другие заинтересованные лица обсудят вопросы, связанные с развитием винных дорог и продвижением вина как части национального туристического продукта.

VINORUS-2019 – НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

Винный туризм является неотъемлемой частью культуры любого виноградарского региона, связан с его гастрономическими традициями и историей местности. Дегустации «на виноградниках» побуждают желание потребителей найти то или иное вино на полках магазинов своего региона или страны. Другое важное значение развития винного туризма – это реализация проектов устойчивого местного развития. Винная туристическая – это своеобразный мостик между Россией и Европой для обмена опытом и развития виноградарства и виноделия.

Впервые участникам и гостям выставка предложит реализовать новые возможности: для этого максимально просто, но удобно будут организованы стенды для проведения дегустаций. Винодельцам, у которых уже имеется сформированная туристическая программа, предлагается провести презентации своих возмож-

ностей для приглашенных на выставку представителей туристических компаний.

Более 30 российских виноделен и коньячных заводов из всех виноградарско-винодельческих регионов страны представят в этом году свой продукт вниманию специалистов рынка, в том числе на специально организованных встречах с закупщиками из торговых сетей.

Преподаватели московской Винной школы WineQ проведут обучающие мастер-классы для тех, кто любит вино и работает с вином. Специально для турбизнеса на этой площадке пройдет презентация вин и винных маршрутов, в т. ч. несколько ознакомительных туров по маршрутам Кубани.

Изменения коснутся и Международного дегустационного конкурса «Южная Россия», который традиционно проводится накануне выставки.

– В целях объективности оценки участники должны будут указывать страну происхождения винограда, из которого произведено вино.

– В конкурсной категории коньяков в будут оцениваться коньяки только самого массового «потребительского сегмента» – 3 и 5 лет выдержки.

Нововведением конкурса станет и организация совместно с администрацией Краснодарского края закрытой дегустации конкурсных образцов-победителей «Выбор профессиональных виноделов». Анализ полученных рейтингов дегустационных предпочтений экспертов винного рынка (на конкурсе) и виноделов-участников конкурса (на закрытой дегустации) позволит получить многогранную и гармоничную обратную связь как организаторам конкурса, так и самим винодельческим предприятиям.

Полная программа выставки и список участников – на сайте www.vinorus.ru

СОБЫТИЯ



Москва принимает эстафету у Рима

29-30 мая в Москве, в Галерее Зураба Церетели на Пречистенке, в 3-й раз пройдет фестиваль I Migliori Vini Italiani, который в российской версии получает приставку «...e russi».

Гостей мероприятия ожидает знакомство с лучшими винами Италии и России, а также встреча с известным итальянским винным критиком Лукой Марони.

Точно так же, как Лука Марони выделяется среди винных критиков собственной позицией, так и его фестивали отличаются оригинальным форматом и эффектными элементами винного продвижения. Московская версия I Migliori Vini Italiani будет проходить в Галерее художника Зураба Константиновича Церетели на Пречистенке. Скульптуры и картины Мастера станут отличным фоном для лучших вин России и Италии.

В фестивале традиционно примут участие постоянные партнеры Луки – итальянские виноделы, многие из которых еще не представлены в России. I Migliori Vini Italiani e russi – это единственное в своем роде мероприятие, где наряду с итальянскими посетители смогут продегустировать и российские вина.

Фестиваль будет проходить в течение 2 дней, и ожидается, что за это время его посетят более 2 тысяч посетителей среди которых как профессионалы рынка, так и любители вина.

«I Migliori ...» – это не только винный салон, на котором будет представлено около 60 итальянских и российских производителей, но и мастер-классы самого Луки Марони, которые он проводит на винах участников для гостей мероприятия. А первый и второй дни фестиваля завершит эногастрономический ужин с Маэстро.

Фестиваль Луки Марони в Москве только набирает обороты и со временем способен достичь масштабов его итальянской версии, ведь «Москва – третий Рим». Вот, что говорит Юрий Юдич, винный эксперт и CEO коммуникационной группы «Китмедиа», соорганизатор фестиваля, недавно побывавший на шоу Марони в Риме: «Римское мероприятие Луки впечатляет: около 12 000 посетителей, около 150 виноделов, около 1000 наименований продукции. Это масштабный праздник вина, осененный харизмой Марони, его любовью к вину».

ПОДРОБНЕЕ О ФЕСТИВАЛЕ:
Телефон +7 495 7403978,
e-mail: kit@kitmedia.ru

НОВОСТИ



Когда состоятся французские салоны Master Pros?

Одно из ведущих французских винных изданий La Revue Du Vin De France (LRVF) объявило об открытии нового сезона профессиональных салонов Master Pros. Выставки, позволяющие виноделам встретиться с рестораторами, кавистами, сомелье и другими специалистами винного мира, проводятся шесть раз в год.

Первое в 2019 году randevу состоялось 18 февраля в дружеской и неформальной обстановке и было посвящено винам в ценовой категории до 20 евро.

Судя по отзывам посетителей, это была отличная возможность отыскать вина с наилучшим соотношением цена/качество. Календарь салонов Master Pros в 2019 году:

- 20 мая – Le Vin Au Féminin (женщины и виноделие).
- 14 октября – La Champagne.
- 4 ноября – Les Vins De Méditation & Spiritueux (крепленые и ликерные вина, крепкий алкоголь).
- 18 ноября – Les Vins Bio Et Biodinamiques (био и биодинамические вина).

Салоны проходят по адресу: 8 rue de Valois, 75001 Paris
Больше информации здесь: <http://salon.larvf.com/fr/>

Валерий Климук

Жесткий Брексит создаст проблемы для импортеров вина

Пока продолжается неразбериха с порядком выхода Соединенного Королевства из ЕС, специалисты Wine And Spirit Trade Association (WSTA) просчитывают административные и финансовые последствия вероятного жесткого Брексита.

Дело в том, что Брексит без договора автоматически переведет Великобританию в число третьих стран для европейского экспорта. Это потребует создания нового документа Тип VI-1 для сопровождения импорта каждого наименования ввозимого вина уже с 1 апреля текущего года. Учитывая, что сегодня в страну импортируется до 500 000 наименований, а создание каждого двухстраничного документа стоит около 20 фунтов, нетрудно подсчитать, во что обойдется только административная часть проблемы. К этому следует добавить стоимость лабораторных анализов – 330 фунтов для каждого образца. Таким образом, на британских импортеров ляжет многомиллионный груз финансовых издержек, без учета времени, потраченного на всю операцию. В ожидании окончательного решения политиков, импортеры и рядовые любители вина продолжают пополнять свои погреба. Профильная пресса сообщает о росте заказов, как минимум, на 20%.

Валерий Климук

ЛУЧШИМ СОМЕЛЬЕ РОССИИ 2019 ГОДА СТАЛ ГРИГОРИЙ ЧЕГОДАЕВ!

30 марта на XIX Российском конкурсе сомелье выбрали лучшего сомелье России 2019. Победителем стал Григорий Чегодаев из Краснодара, представляющий ресторан «Атон». Второе и третье места заняли конкурсанты из Москвы. Светлана Добрынина, представляющая ресторан «Китайская грамота», стала серебряным призером. Третье место занял Владимир Косенко из винной школы Wine State.

Для участников были заготовлены задания особой сложности, составленные по международным стандартам. Всего в ежегодном Российском конкурсе сомелье приняли участие 103 конкурсанта из 20 городов России. Конкурс был организован Российской ассоциацией сомелье.

В работе жюри приняли участие самые именитые сомелье России и зарубежья: Игорь Бухаров, Анатолий Корнеев, Шалва Хацуриани, Альберто Буррато,



Мэтью Лонгер, Артур Саркисян и др.

В рамках закрытой программы для участников были организованы мастер-классы от компании William Grant & Sons, Perno Ricard, Александра Рассадкина – полуфиналиста чемпионата мира 2016 и 2019 гг. и победителя XV Российского конкурса сомелье,

а также от Юлии Скаво – лучшего сомелье Румынии 2018 и призера чемпионатов мира и Европы.

Председателем жюри выступил президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров.

Победитель XIX Российского конкурса сомелье получил заслужен-

ную награду: золотой значок члена Российской ассоциации сомелье, переходящий Кубок, медаль, почетный диплом за 1-е место и возможность представить Россию на международном конкурсе.

В рамках конкурса прошел «Салон сомелье», в котором приняли участие 40 партнеров: лучшие производители вин, топовые виноторговые компании, авторитетные иностранные бренды. Салон посетили более 800 гостей.

Генеральным партнером конкурса выступила компания Simple. Официальный партнер – компания L-WINE. Стратегические партнеры: Федерация рестораторов и отельеров, Le cordon Bleu London, Союз сомелье и экспертов России, Ассоциация виноградарей и виноделов.

Партнеры Конкурса: Beluga group, «Алианта», «Кубань Вино», Wine Discovery, ALMA VALLEY, Pernod Ricard, «Лев Голицын», William Grant & Sons, «Инкерман», «Абрау-Дюрсо», «Ладога», «Фанагория», EuroCave, «Мысхако», Chef Sommelier, Ramon Bilbao, Meridian Line, UPPA winery, Nespresso, White Cheese from Zukovka и др.

В МОСКВЕ НАЗВАЛИ ИМЕНА ЛУЧШИХ КАВИСТОВ РОССИИ

В рамках выставки METRO EXPO прошел III Всероссийский конкурс кавистов. Побороться за звание лучшего кависта в финальном этапе смогли 25 участников со всей страны. Всего в конкурсе приняли участие 170 человек. Победителем была признана Анастасия Орлова, кавист сети гипермаркетов «Самбери» из Хабаровска. На втором месте – Владимир Глухов из Москвы, а третье досталось Сергею Гаспаряну из Санкт-Петербурга.

Ключевое отличие конкурса в этом году – противопоставление профессии кависта новым тенденциям. «Мы разбили миф о том, что оценка вина с помощью мобильного приложения или обзора в социальных сетях влияет на клиента», отметил Алексей Соловьев, президент Ассоциации кавистов России, категоричный менеджер категории «Вино» в METRO.

Представители профессии, отвечающие за продажи и презентацию вина у



полки, смогли показать себя в условиях стрессового общения с клиентом, который вел прямой эфир в Instagram и задавал вопросы зрителям. Иностранному клиентом в одном из этапов конкурса стал Раймондс Томсонс, по-

бедитель конкурса сомелье Европы. Константин Ивлев, шеф-повар и ведущий, принял участие в качестве звездного гостя финального задания.

Анастасия Орлова, третий чемпион Всероссийского конкурса лучших ка-

вистов: «Несмотря на сложные вопросы и слепую дегустацию, спокойствие и уверенность в своих знаниях помогли мне победить. Еще большую уверенность придает призовое место в таком конкурсе».

В этом году участникам мероприятия предстояло продемонстрировать свои навыки перед сильнейшим составом судебной коллегии в более сложных испытаниях. Одним из нововведений стали черные бокалы и бутылки в слепой дегустации, что осложнило задание.

Финал III Всероссийского конкурса кавистов прошел в рамках 9-й специализированной выставки для малого и среднего бизнеса METRO EXPO 2019. Конкурс учрежден Ассоциацией кавистов России с целью развития культуры потребления вина и спиртных напитков.



ABRAMOVA
GALLERY

www.abramovagallery.art



Винные дегустации на фоне произведений искусства в Abramova Gallery!

Центр дизайна «Артплей»,
СПб, Красногвардейская пл., 3Е, 3 этаж
+7 (812) 640 1791
info@abramovagallery.art

На фото работа Александры Овчинниковой «Виноградное вино»



АПРЕЛЬСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛОВ В АНАПЕ

19-20 апреля

г. Анапа, отель «Альбатрос»

Программа форума:

Спикеры Форума

Александр Колеснов
Борис Катрюхин
Геннадий Опарин
Алексей Скляров
Александр Таныги
Тимур Булатов
и другие...

Тур по винодельням

«Винная Деревня»
«Поместье Голубицкое»
«Южная винная компания»
«Кубань-Вино»
новый питомник

+7 (495) 740 39 78; kit@kitmedia.ru