

# WINE

## Неделя



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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 10(38)  
Декабрь 2019

### НОВОСТИ



#### The Sparkle 2020 представил лучшие игристые вина Италии

30 ноября в столице Италии Риме состоялась презентация нового рейтинга лучших игристых вин Италии The Sparkle 2020 с наивысшей оценкой «Пять сфер». Его издателем и бессменным организатором является итальянский журнал *Cucina&Vini*, который собрал в этом году свыше 70 производителей игристых вин.

The Sparkle 2020 включает в себя лучшие игристые вина итальянского производства, а также рекомендации по их сочетанию с блюдами, являясь настольной книгой как для профессионалов отрасли (сомелье, рестораторов, виноделов), так и для многочисленных любителей игристых вин в мире.

Игристое вино Gancia Alta Langa Riserva Cuvée 60 mesi Brut было отмечено наивысшей оценкой – «Пять сфер» – и признано лучшим вином в категории, идеально сочетая в себе все составляющие отличного игристого вина: территорию происхождения, элегантный дизайн и богатую вкусовую палитру.

(Продолжение на стр. 4)

## КЛАУДИО БЬОНДИ: «ЛЮДИ ЛЮБЯТ ЛАМБРУСКО!»

Из 14 высших наград Tre Bicchieri которые были присуждены в этом году винам Эмилии-Романи итальянским винным гидом Gambero Rosso, 5 достались Lambrusco DOC. Такая же картина наблюдалась и год назад. Двумя же годами ранее вина Ламбруско и вовсе завоевали 7 оценок Tre Bicchieri из 16 завоеванных винами Эмилии-Романи. Казалось бы, как одно из самых продаваемых в мире вин, название которого давно ассоциируется с недорогими, непризательными и зачастую полусладкими напитками с пузырьками, может добиваться столь значимых успехов? Но если посмотреть на этикетки вин-победителей, становится ясно, что все они относятся к категории Lambrusco DOC, категории, которая ничего общего не имеет с одноименными игристыми винами, которые продаются на нижних полках супермаркетов. Именно об этой парадоксальной ситуации газета Wine Weekly решила пообщаться с президентом Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena Клаудио Бьонди (Claudio Biondi).

(Продолжение на стр. 2)



### СОБЫТИЯ



#### В Москве пройдет German Wine Day

Салон German Wine Day 11 февраля 2020 года: салон вин с 23 производителями из Германии и премия Top-30 German Wines Award

11 февраля 2020 года в Москве, в отеле Crowne Plaza, состоится Салон German Wine Day, на котором свои вина для круговой дегустации профессионалам рынка представят 23 производителя из Германии. В этот же день пройдет вручение премии Top-30 German Wines Award, где будут отмечены лучшие немецкие вина, доступные в России.

Организатором «Дня немецких вин» выступает Институт немецкого вина (Deutsches Weininstitut, DWI), известный на международных рынках под брендом Wines of Germany.

На салоне будут представлены 9 винодельческих областей Германии: от самой северной – Заале-Унструта до самой южной – Бадена, а также различные формы хозяйствования: от крупных винодельческих кооперативов до небольших семейных виноделен с многолетней историей. Это позволит оценить все многообразие стилей и подходов к производству вина в Германии. Гости смогут попробовать около 150 вин, среди которых будут как представленные в России, так и завезенные в Россию впервые специально на салон.

(Продолжение на стр. 9)

#### Интерес к молдавским винам и гастрономии растет. В 2019 году Черноморский Форум Виноделия провел уже второе мероприятие, посвященное виноделию Республики Молдова.

Молдавским производителям и их российским байерам есть что праздновать в преддверии Нового, 2020 года! Уже стабильно установлена нулевая пошлина на ввоз продукции в Российскую Федерацию на 2020 г., выделено 16 тыс. разрешений на ввоз продукции через территорию Украины (такая привилегия есть только у Республики Молдова). Экспоненты Салона везли в Россию в 2019г. примерно 60% от всего молдавского экспорта бутылированного вина. Рост по ввозу молдавского бутылированного вина в этом году прогнозируется примерно 10 – 11% в литрах (рост по ввозу балка значительно выше) и 13 – 14% в рублях, что уже является

## САЛОН МОЛДАВСКИХ ВИН ВНОВЬ С АНШЛАГОМ ПРОШЕЛ В МОСКВЕ



неплохим результатом для несколько стагнирующего российского потребительского рынка, где из-за продолжительного снижения уровня покупательной способности большинства жителей страны рост потребления вина в этом году будет очень скромным.

9 декабря 2019 года в отеле «Метрополь» Второй салон молдавских вин посетили еще большее число профессионалов и гостей, чем в феврале этого года, пришлось даже продлить время дегустации.

Из Молдовы приехали представительные делегации крупнейших винодельческих предприятий, которых активно

поддержали их российские дистрибьюторы. Еще более активное участие в салоне приняла молдавская московская диаспора, приехали молдаване и выходцы из Молдовы и из Подмосквья, Санкт-Петербурга, Калуги, Владимира и других городов. Безусловно, для 400 тыс. молдаван, живущих и работающих в России, доступ к их вину на полках российских городов является важным достижением в процессе потепления отношений между нашими странами. Вино лилось рекой, отличным сопровождением к дегустациям стали аутентичные молдавские блюда от московского ресторана Casa Maria. Веселый праздник постоянно поддерживался живым исполнением молдавских песен лидерами молдавского фолка в России – ансамблем под управлением Дениса Белекчи, выступал перед посетителями салона и певец-резидент Casa Maria Сергей Чубарка.

(Окончание на стр. 11)



## НОВОСТИ



### В Москве прошла презентация Prosecco DOC

25 ноября в Москве в рамках Tre Bicchieri Gamero Rosso World Tour консорциум производителей вин просекко – Consorzio tutela della Prosecco DOC – презентовал отдельный стенд, на котором были представлены разнообразные стили вин от виноделен – участников этого объединения.

Просекко, которое сегодня является самым продаваемым в мире игристым вином с объемом производства 464 миллиона бутылок в год стоимостью 2,4 млрд евро, уверенно продолжает свое триумфальное шествие. А 2019 год стал знаковым для родины этого очаровательного напитка – территории холмов Конельяно и Вальдобьядене на северо-востоке Италии включили в список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО. Благодаря 10-летней активной деятельности консорциума по защите Prosecco DOC объем экспорта в разные страны, включая Россию, достиг 70%. Легкие, свежие и захватывающие вина Prosecco DOC могут восприниматься роскошью, которую вы можете себе позволить каждый день. Именно такая возможность предоставилась посетителям Tre Bicchieri Gamero Rosso World Tour 25 ноября в Москве. В рамках этого мероприятия был открыт отдельный стенд, на котором были представлены разнообразные стили вин от виноделен – членов консорциума: Ca' di Rajo, La Gioiosa, Piera Martellozzo, Riccardo, Viticoltori Friulani La Delizia, Viticoltori Ponte, Villa Sandi, а также подготовлен специальный мастер-класс для профессионалов винного рынка. Мастер-класс провели представитель Consorzio tutela della Prosecco DOC, редактор гюда Vini d'Italia Джузеппе Каррус и бренд-амбассадор Gamero Rosso в России Дмитрий Федотов.

(Продолжение. Начало на стр. 1)

– Два года назад, в апреле 2017 года, вы были избраны президентом Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, сменив на этом посту Пьерлуиджи Шолетте, который руководил этим объединением почти 25 лет. Расскажите, пожалуйста, о том, в каком состоянии и с какими показателями вы приняли руководство над консорциумом?

– Для меня было большой честью принять эстафету от президента Пьерлуиджи Шолетте, который более 25 лет возглавлял наш консорциум. В то же время я понимал, что нам предстоит большая работа, направленная на то, чтобы защитить и улучшить качество вин Ламбруско.

Обозначение происхождения вина Lambrusco DOC или IGT – это не просто знак того, что вино является продуктом определенного терруара. Он еще является олицетворением многовековой культуры, ярко выражает уникальность нашего региона и гарантирует потребителю высокое качество вин, которые мы создаем.

И совсем не случаен тот факт, что Ламбруско является одним из самых продаваемых итальянских вин в мире и уже более 30 лет является лидером по продажам в категории DOC. Поэтому очевидно, что наши вина нравятся людям.

# КЛАУДИО БЬОНДИ: «ЛЮДИ ЛЮБЯТ ЛАМБРУСКО!»



Деятельность консорциума не ограничивается только продвижением Ламбруско в мире, хотя это тоже является для нас очень важным направлением. Каждодневно мы ведем тяжелую и дорогостоящую деятельность по защите нашего обозначения происхождения – ведь вина Lambrusco DOC и IGT

очень часто пытаются имитировать или подделать.

Наше главное обязательство заключается в том, чтобы помочь винодельням, входящим в консорциум, продолжать соответствовать ожиданиям потребителей, обеспечивая должное качество вин Ламбруско.

– Ваш консорциум объединяет только 4 апелласьона, которые находятся в провинции Модена? Или 2 апелласьона, производящие Ламбруско в Реджо-Эмилии, также входят в состав вашего объединения?

– В Италии производство винограда сорта Ламбруско сосредоточено в двух провинциях – Модена и Реджо-Эмилия, которые в свою очередь являются частью области Эмилия-Романья. Винный сектор провинции Модена отождествляется с Ламбруско и дает начало четырем винам категории DOC: Ламбруско ди Модена (Lambrusco di Modena), Ламбруско ди Сорбара (Lambrusco di Sorbara), Ламбруско Граспаросса ди Кастельветро (Lambrusco Grasparossa di Castelvetro) и Ламбруско Саламино ди Санта-Кроче (Lambrusco Salamino di Santa Croce). Именно эти апелласьоны и входят в наш консорциум.

Еще 2 территории, на которых производятся вина Ламбруско – Lambrusco Colli di Scandiano e di Canossa DOC и Lambrusco Reggiano DOC, расположены в провинции Реджо-Эмилия. Они не являются участниками нашего консорциума, а входят в состав Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani D.O.P.

Также многие винодельни, расположенные на территории Эмилии-Романьи, чьи вина не соответствуют регламентам ни одного из выше перечисленных DOC, могут выпускать Ламбруско в категории Lambrusco Emilia IGT.



5 декабря в Анапе подвели итоги Второго ежегодного всероссийского профессионального конкурса виноделов «Молодая лоза», который собрал 26 представителей винодельческой отрасли из четырех регионов России. Мероприятие проводилось при поддержке Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края.

Возрожденный профессиональный конкурс служит укреплению престижа профессии в условиях, в которых российское виноделие, как никогда, нуждается в новых кадрах.

«Новое поколение виноделов, которые сегодня соревновались в конкурсе «Молодая лоза», в ближайшем будущем будут определять вектор развития российской винной индустрии. Именно эти молодые конкурсанты через несколько лет будут представлять Россию

## В АНАПЕ НАЗВАЛИ ЛУЧШИХ МОЛОДЫХ ВИНОДЕЛОВ РОССИИ

на международной винной арене, будут лицом нашей страны. Компания «Скальный берег» считает своей задачей поддержать молодых профессионалов и содействовать раскрытию их таланта и способностей. Мы считаем подобные инициативы очень важными, позитивно влияющими на развитие российского виноделия!» – прокомментировал итоги конкурса «Молодая лоза» судья конкурса, исполнительный директор компании «Скальный берег», винный академик Леонид Фадеев.

Всего заявки на участие в конкурсе подал 41 молодой винодел из Краснодарского и Ставропольского краев, Севастополя и Республики Крым. 26 из них добрались до очного этапа, вклю-

чавшего в себя тест из 109 вопросов, задания по виноградарству, дефектам вина, органолептике и дегустации. В финале встретились пять человек. В жюри – известные винные эксперты, практикующие виноделы, представители компаний, работающих в сфере виноградарства и виноделия. На этом решающем этапе юным специалистам предстояло не только представить выпавший по жеребьевке сорт винограда, но и вслепую описать шесть российских вин, угадав их сортовой состав.

В итоге победителем конкурса стала Екатерина Юдина – винодельня «Имение Сикоры» (Новороссийск). Второе место у Ивана Захарова – Alma Valley

(Крым). Третьим стал Антон Ребизов – Urra Winery (Севастополь).

«Нужно не останавливаться на своем, не останавливаться, учиться, особенно если это любимое дело», – поделилась своими эмоциями Екатерина Юдина. В прошлом году, на первом конкурсе «Молодая лоза», она заняла третье место и пообещала себе вернуться лишь за первым.

«Важнейшее событие стало ежегодным, и это главная новость конца года, ключевого для отрасли, ведь сейчас принимается федеральный закон «О виноградарстве и виноделии в РФ», – уверен руководитель НМЦ «Лаборатория вина» Дмитрий Ковалев-Федосов. – У виноделов, в отличие от сомелье,

таких профессиональных испытаний давно не было. Пора им выходить из ролей второго плана, громче заявлять о своей творческой и престижной профессии, да, в конце концов, воссоздавать ту самую отрасль, ради которой принимается закон. Будущее нашего вина – в руках у участников этого конкурса».

По результатам конкурса его победители, занявшие 1-е и 2-е места, поедут на стажировку во Францию, где смогут побывать на местных винодельнях и познакомиться с производством винной пробки DIAM и бочек всемирно известных компаний SEGUIN MOREAU. Также победитель сможет пройти курс обучения в Научно-методическом центре «Лаборатория вина» по важной и для виноделов подготовке сомелье и кавистов. «Бронзовый» призер конкурса поедет в 2019 году на винный салон Артура Саркисяна и конкурс сомелье Wine People Trophy по приглашению компании «Ос-Алко».

(Окончание на стр. 3)





(Продолжение. Начало на стр. 1, 2)

Объемы их производства почти в 2,5 раза выше, чем у нас. Если все винодельни Эмилии-Романи, относящиеся к категории Lambrusco DOC, произвели по итогам 2018 года 42,1 млн бутылок Ламбруско, то у производителей Lambrusco Emilia IGT этот показатель за тот же период превысил 103 млн бутылок.

– Единственный DOC, где выпускают Ламбруско за пределами Эмилии-Романи, – это Lambrusco Mantovano в провинции Мантуя в Ломбардии. Вы как-то взаимодействуете с коллегами-соседями?

– Между нашим консорциумом и Consorzio Vini Mantovani, в состав которого входят ломбардские производители Ламбруско, существуют давние отношения. Мы регулярно встречаемся, общаемся, обсуждаем общие проблемы и делимся опытом.

– Имидж вин Ламбруско многие годы находится на достаточно низком уровне. Многие любители вина считают эти

вина дешевыми и непритязательными. Может быть, все это происходит из-за больших объемов, которые выпускает Lambrusco Emilia IGP?

– Любители вина признают, что между Ламбруско категорий DOC и IGT существуют определенные различия. Но мы не акцентируем на этом внимание.

– Как, на ваш взгляд, можно поправить такой имидж вин Ламбруско? Может быть, имеет смысл ужесточить требования регламента к качеству этих вин? Или, глядя на объемы продаж, которые постоянно растут, делать этого не нужно?

– На мой взгляд, единственный способ добиться этого – это постоянно информировать потребителей всего мира о регионах происхождения и характеристиках различных категорий вин Ламбруско DOC и IGT. В этом смысле нам еще многое предстоит сделать.

– Как объяснить этот феномен Ламбруско? Винные критики и продвинутые любители вина относятся

к этому вину весьма скептически, а объемы продаж по всему миру превышают 150 млн бутылок. Покупают Ламбруско ничего не понимают в вине? Или они предпочитают недорогие, повседневные вина?

(Окончание на стр. 4)



(Окончание, начало на стр. 2)

Все победители конкурса (1-е, 2-е, 3-е места) получили стипендии на обучение от АО «Скалистый берег».

В 2019 году конкурс «Молодая лоза» поддержали: PERA-PELLENC SA, ООО «Кубань-Вино», DIAM, SEGUN MOREAU, Институт энологии Шампани (IOC), АО «Скалистый берег» (Côte Rocheuse), проект Vine & Wine®, OENOFLAIR, «Ос-Алко сервис», ООО «Эксперт», ООО «Диаэм», Pépinières Salettes, выставка Vinorus. Также партнерами конкурса выступают проект «Наше вино», портал «Винодел России», Информационное агентство «Про вина», газета Wine Weekly, винный гастронаб «Бруквин», студия фотографии Игоря и Ольги Улько.

Организаторами конкурса выступают Ассоциация «Кубаньвиноградкало», Бюро «Винные истории», Агентство «Событие», НМЦ «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. М. В. Ломоносова.

– У меня есть только один ответ: люди любят Ламбруско!

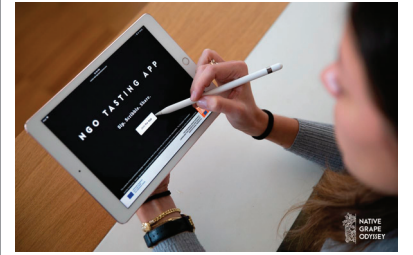
– Как выглядит среднестатистический потребитель вин Lambrusco Emilia IGP и в каких странах таковых больше всего?

– Ежегодно производители Ламбруско в провинциях Модена и Реджо-Эмилия продают более 150 млн бутылок, из которых около 65% традиционно идут на экспорт, а общий объем продаж составляет порядка 600 млн евро. Поэтому выделить какие-то отдельные страны или регионы крайне сложно. Италия, Германия, Франция, Испания, Восточная Европа, Россия, США, Мексика, Бразилия, Япония, Китай, западное побережье Африки – Ламбруско известно по всему миру и продается более чем в 80 странах.

– Один из главных компонентов популярности Ламбруско – его невысокая цена. За счет чего она достигается? Надеюсь, не за счет снижения качества?

– Как я уже говорил, я думаю, что люди во всем мире просто любят Ламбруско. Что же касается качества наших вин – могу вас заверить, что мы много работаем над тем, чтобы поддерживать высокий уровень качества, и это не пустые слова. В начале декабря на базе Университета Модены и Реджо была открыта лаборатория, в которой применяется новая технология изотопной масс-спектрометрии, созданная при финансовом участии Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena. Этот проект называется Smart Innova Food и будет использоваться для проверки качества и подлинности местных продуктов, и прежде всего вин Lambrusco, которые из-за своей всемирной популярности часто становятся жертвами подделки.

## НОВОСТИ



### Vitality представила дегустационное мобильное приложение

Образовательный проект Native Grape Odyssey и Vitality Russia запустили в работу мобильное приложение NGO TASTING APP, которое поможет пользователям систематизировать свои дегустационные заметки. Подписчики новой онлайн-платформы получают возможность выиграть приглашение на Vitality 2020!

С момента первой выставки итальянских вин в России в 2003 году число экспонентов и посетителей Vitality Russia существенно выросло, а количество вин, представляемых в ходе Walk Around Tasting в 2019 году, превысило 500 наименований.

Vitality Russia не останавливается на достигнутом и делает еще один шаг вперед. NGO Tasting App – это онлайн-инструмент, разработанный командой NGO, для ведения записей и сохранения данных по вашим дегустациям в одном месте.

Для того чтобы привести в порядок свои дегустационные заметки, достаточно посетить сайт NGO (<https://nativegrapeodyssey.com/>), подписаться на бесплатное приложение NGO Tasting App и поделиться ссылкой с друзьями и коллегами. По словам организаторов, подписчики новой онлайн-платформы получают возможность выиграть приглашение на Vitality 2020!

Подписчики приложения попадают в список кандидатов на поездку в рамках NGO Incoming Program в Верону, на крупнейшую выставку итальянских вин в мире – Vitality 2020!

Тем, кому повезет, будут предложены бесплатный перелет и проживание в отеле в Вероне в период выставки, а также проход на Vitality 2020 и участие в программе B2B. Подробнее: <https://nativegrapeodyssey.com/>





## НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 1)

**The Sparkle 2020  
представил лучшие  
игристые вина Италии**

Это уникальное сухое игристое вино проходит выдержку 60 месяцев в исторических погребах Gancia под защитой ЮНЕСКО и представляет собой купаж из престижных сортов Пино Нуар и Шардоне, произрастающих на землях региона Alta Langa, которые позволяют вырастить уникальный виноград благодаря редким природным условиям.

Игристые вина Gancia отмечаются рейтингом The Sparkle ежегодно и за последние пять лет были удостоены наивысшей оценки целых четыре раза, а общее количество полученных «сфер» достигло 38.

Ранее в этом году Дом Gancia завоевал винный «Оскар» на престижном соревновании Douja D'or в Италии, а также «золото» и два «серебра» на соревновании New York World Wine & Spirits Competition в США.

Популярность Винного дома Gancia в мире продолжает увеличиваться и за последние 4 года рост производства составил внушительные 47%. В России также высоко оценили игристые вина Gancia – за последние три года продажи бренда удвоились.

**Информация о Винном доме Gancia**  
Винный дом Gancia, отмечающий в следующем году 170-летие, является создателем первого в мире итальянского игристого вина и белого вермута. За вклад в мировую винную индустрию Дом Gancia получил международное признание и занял почетное место в списке всемирного наследия ЮНЕСКО. Имея в распоряжении более чем 2000 га виноградников, Дом Gancia производит широкий портфель игристых вин, вермутов и аперитивов для более чем 80 стран мира. В России бренд присутствует с 2012 года и входит в пятерку лидеров в категории игристых вин, с каждым годом усиливая свои позиции.

Подробнее об итогах рейтинга:

<https://www.cucinaevini.it/sparkle-2020/>



(Окончание. Начало на стр. 1 – 3)

**– СМИ пишут, что Ламбруско производят в Австралии и даже Аргентине, куда виноград был завезен итальянскими иммигрантами. Как вы относитесь к подобным случаям? Обращались ли вы в суд, чтобы защитить ваши вина?**

– Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena очень активно занимается правовой охраной своих вин категории DOC и IGT, которые к тому же являются интеллектуальной собственностью государства – члена Европейского союза. Настоящее Ламбруско может быть произведено только из винограда, выращенного на территории провинций Модена, Реджо-Эмилия и Мантуя. Соответственно, и бутилировано оно должно быть на территории этих же регионов сертифицированными винодельческими хозяйствами, которые работают в строгом соответствии с действующими регламентами.

Также для того, чтобы защитить имя Lambrusco, в некоторых странах, таких как Бразилия, Россия, Украина, Китай, Япония и Индия и других, нами была зарегистрирована торговая марка Lambrusco. Такой шаг позволяет нам бороться с фальсификатом в странах, где продаются наши вина и наблюдались неоднократные случаи подделки Ламбруско.

Любой потребитель в мире должен знать, что использование названия Ламбруско в составе названия того или иного вина, которое не имеет прямого отношения к итальянским производственным зонам в Модене, Реджо-Эмилии и Мантуе, является незаконным!

**– Большинство производителей Lambrusco изготавливают вина методом Шарма. Однако среди участников консорциума есть и такие изготовители, которые делают свои вина классическим методом. Какие еще методы производства практикуют участники вашего консорциума? Говорят, что все большую популярность набирает Metodo Ancestrale?**

– Сегодня виноделы Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena участвуют во

**КЛАУДИО БЬОНДИ:  
«ЛЮДИ ЛЮБЯТ ЛАМБРУСКО!»**

многих мировых винных конкурсах и регулярно побеждают в категории игристых вин, произведенных как методом Шарма, так и классическим методом. Кроме того, в нашем регионе активно возобновляется производство Ламбруско с естественной ферментацией в бутылках или Metodo Ancestrale. При этом способе производства сусло сбрасывается в чанах до 10 – 11% алкоголя, а затем разливается в бутылки, где оно продолжает брожение.

Производство Ламбруско с естественной ферментацией в бутылках, также известное как Metodo Ancestrale, сегодня предлагается уже многими нашими винодельнями, которые являются участниками консорциума. Объясняется это тем, что спрос на эту категорию вина в последние годы продолжает расти.

**– Какие еще тенденции сегодня можно наблюдать в виноделии кон-**

**сорциума? Насколько активно производители вин Ламбруско задействуют современные технологии?**

– Винодельни уделяют все больше внимания эволюции рынка и новым тенденциям. За последние 15 лет произошло обновление виноградников, на которых все чаще используются отборные лозы. Винодельни в свою очередь активно внедряют передовые технологии обработки винограда и новейшие линии розлива. К этому следует добавить важность подготовки специалистов в области виноделия, которые обладают современными знаниями и успешно применяют их на практике. Благодаря сочетанию всех этих факторов виноделам консорциума удалось достичь важного качественного результата.

**– Каким вы видите будущее вин Ламбруско и консорциума в целом?**

– Консорциум прилагал и прилагает максимум усилий для того, чтобы

укрепить позиции бренда Lambrusco. В ближайшие 3 года мы планируем активизировать продвижение вин Ламбруско по всему миру. Кроме того, мы занимаемся разработкой стратегии развития консорциума, которая поможет участникам нашего консорциума эффективно работать в современных условиях. Этот сценарий также включает в себя действия по регистрации знака «Ламбруско» в странах, не входящих в ЕС, сотрудничество с университетами для научных исследований в агрономической области и на этапах производства. Одним из самых важных вопросов, которые мы сейчас решаем, является работа над проектом экологической сертификации винодельческой территории Lambrusco DOC. Все это направлено на обеспечение дополнительной гарантии качества поклонникам вин Ламбруско.

**В 2019 году исполнилось 70 лет исторической винодельне Bortolomiol, основанной Джулиано Бортоломиолом – одним из главных героев успеха Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

В Вальдоббьядене, да и в Милане тоже, его помнят (причем неизменно на мотоцикле) как одного из отцов Просекко Супериоре. В 1949 году именно он – Джулиано Бортоломиол – основал винодельню, носящую его имя, которая сегодня является одной из самых известных и престижных в винодельческом секторе Италии.

Он был самым первым производителем, который экспериментировал и идеально делал просекко в стиле Brut, будучи

**РЕВОЛЮЦИЯ ДЛИННОЮ В 70 ЛЕТ ИЛИ ПРОЕКТ БУДУЩЕГО?**

убежденным в том, что холмы Конельяно Вальдоббьядене достойны того, чтобы стать объектом всемирного наследия ЮНЕСКО. И в том, что это произошло, во многом его заслуга! Джулиано Бортоломиол преуспел не только в освещении истории своего региона, но и в продвижении космополитического духа просекко, сделав его главным героем ночной жизни Милана того времени.

Сегодня винодельней управляют сестры Эльвира, Мария Елена, Джулиана и Луиза Бортоломиол, которые с большой самоотдачей и страстью продолжают семейную традицию, постоянно инвестируя в технологии и сохраняя тщательный контроль над всем производственным процессом. При содействии команды энологов во главе с Роберто Сипрессо сестры Бортоломиол сосредоточены на устойчивых проектах, которые защищают человека и землю. Эти женщины следуют традициям Джулиано, но при этом постоянно

стремятся к инновациям и экспериментам. К примеру, чтобы отпраздновать 70-летие своей винодельни, семья Bortolomiol решила инвестировать в место своего происхождения, обогатив тем самым Вальдоббьядене производением искусства, которое является совершенно уникальным.

Благодаря проекту под названием Female Land Artists Wanted семья Bortolomiol, по сути, организовала по всему миру конкурс для женщин-художников, специализирующихся на искусстве Land Art. Работы победительниц останутся в Residenza d'Autore в парке Filandetta. Семья Бортоломиол отреставрировала старую текстильную фабрику в центре Вальдоббьядене, которая находится на территории Parco della Filandetta – Art & Wine Farm. История текстильных фабрик и винодельческого производства в этой области шли рука об руку на протяжении всего прошлого века.

Сегодня это здание превращено в большое дегустационное пространство, в честь всех женщин, которые жили и работали здесь в прошлом. Именно их тяжелому труду Бортоломиол всегда стремился воздать должное. То, что сегодня реализовали его дочери, является важным примером сочетания местной истории с проектом по устойчивому развитию сельского хозяйства.

Parco della Filandetta содержит два гектара виноградников, культивируемых в соответствии с органическими методами. Именно отсюда происходит вино Ius Naturae Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Biologico, созданное из экологически чистого винограда. Во время сбора урожая два дня полностью посвящены сбору этих сортов винограда, чтобы гарантировать абсолютный контроль их качества и оптимальную степень зрелости.

Гордостью ассортимента игристых вин семьи является Grande Cuvée del Fondatore – дань уважения Джулиано Бортоломиолу. Это вино включает в себя весь опыт семьи в создании игристых вин. Частый лауреат самых важных международных конкурсов, это Prosecco Superiore производится исключительно из винограда с участка в Сан-Пьетро-ди-Барбоцца.

Забота и внимание к окружающей среде и к самим виноградникам свидетельствуют о социальной ответственности за территорию. Эту ответственность семья Бортоломиол также всегда стремилась и стремится распространить на всех своих поставщиков винограда. Этому удалось добиться благодаря проекту Green Mark. По сути, это регламент компании, созданный в 2011 году, который содержит рекомендации для виноградарей и направлен на улучшение управления их виноградниками с минимальным воздействием на окружающую среду и все более экологичным подходом.



## АЛЕКСЕЙ ПУГАЧЕВ: «НОВЫЙ СВЕТ» ХОРОШО ЗНАЮТ ДАЛЕКО ЗА ПРЕДЕЛАМИ РОССИИ»



Этой осенью вина АО «Завод шампанских вин «Новый Свет» получили большое количество значимых наград на различных международных конкурсах. О том, благодаря чему был достигнут этот успех, газета Wine Weekly попросила рассказать генерального директора легендарного предприятия Алексея Пугачева.

– Расскажите, пожалуйста, о победах, которые одержали вина «Нового Света» в этом году и чем,

на ваш взгляд, можно объяснить такой успех?

– В 2019 году шампанское «Новый Свет» завоевало кубок Гран-при, пять золотых, шесть серебряных и одну бронзовую медаль на международных винодельческих конкурсах. Лидируют легендарное «Парадизо», которое еще при жизни Льва Сергеевича Голицына принесло ему мировую славу, а также «Новый Свет. Кюве» и «Золотой рислинг Крыма». И это не случайно, ведь они приготовлены из крымского винограда. На сегодняшний день этот терруар признан уникальным, а вина полностью отражают винодельческие

тенденции региона. В этом также большая заслуга виноделов завода, которые создают вино стабильно высокого качества, которое не уступает ведущим европейским аналогам.

– В декабре в продажу должна поступить лимитированная серия коллекционного шампанского «Крымский мост». Расскажите, пожалуйста, в чем уникальность этого вина, когда и в каких городах оно появится в продаже? Каков объем выпускаемой коллекции и сколько будет стоить бутылка этого вина?

– Шампанское «Новый Свет. Пино нуар. Крымский мост» уникально по нескольким критериям. Символично, что оно было заложено на выдержку в год закладки магистрали, созревало одновременно с ее строительством и будет выпущено в продажу в день, когда первый поезд пройдет по железнодорожным путям Крымского моста, 24 декабря. Этот жест виноделен – участник проекта показывает объединяющую и созидательную роль российского виноделия, а получившееся вино из крымского винограда сорта Пино Нуар в полной мере отражает потенциал шампанского виноделия старейшего предприятия «Новый Свет». Продаваться будет только в Крыму, количество не более 7000 бутылок стоимостью 1150 рублей.



– Какие еще новинки в преддверии новогодних праздников российские потребители могут ожидать от «Нового Света»?

– Начиная с 2016 года мы расширяем моносортовую линейку – выпустили сразу 4 миллезимные марки на основе сортов Шардоне, Рислинга рейнского и Пино Гри. В честь 140-летия завода «Новый Свет» в 2018 году презентовали еще две элитные марки «Новый Свет. Юбилейное» брют и полусухое, которые объединили в купаже два традиционных белых сорта – Шардоне и Рислинг рейнский. В этом году на суд экспертов представлена еще одна эксклюзивная марка «Новый Свет. Каберне», выпущенная из крымского сорта Каберне Совиньон по белому способу. Встретить такое вино среди игристых – большая редкость. Особенность его создания заключается в способе обработки ягоды и получения виноградного сока, не окрашенного кожурой.

(Продолжение на стр. 6)



## НОВОСТИ



### Петербургские депутаты против запрета балка

11 декабря депутаты Законодательного собрания Петербурга направили в Госдуму поправки к законопроекту «О виноградарстве и виноделии в РФ». Парламентарии предлагают исключить статью, которая запрещает производить вино из импортных виноматериалов (статья 24 ч. 11). Данная мера уравнивает права отечественных и зарубежных производителей.

Законопроект «О виноградарстве и виноделии» должен стать базовым документом для отрасли. В нем будут закреплены все правовые, организационные, технологические и экономические основы производства вина. Госдума планирует принять закон до конца 2019 года.

По словам парламентариев, продукция завода «Игристые вина» стала своего рода региональным брендом Санкт-Петербурга, и потерять предприятие перед Новым годом – плохой подарок и для петербуржцев, и для россиян. Депутаты отметили, что на данный момент отечественного виноматериала не хватает для сохранения существующих объемов производства вина. Парламентарии предлагают исключить ч. 11 статьи 24 из законопроекта «О виноградарстве и виноделии» и не запрещать ввоз импортного виноматериала наливом как минимум до тех пор, пока в России не вырастет в достаточном объеме виноград. По оценкам экспертов, на это потребуется не менее 10 лет.

«Сегодняшний объем российских виноградников просто не может обеспечить потребности отечественных производителей в виноматериале – его на нашем рынке просто не найти. В текущей редакции закон не поможет легальным российским игрокам, выпускающим вино из отечественного материала, как задумывалось, а лишит возможности крупных виноделов вести бизнес. Как следствие, российская казна потеряет миллиарды рублей акцизов. Пока не вырастут новые виноградники, место производителей вина из балка займет продукция из контрафактного сырья. Вместо запретительных мер можно ввести различную маркировку для вина из российского и импортного виноматериала, и потребитель сам сделает выбор», – сказал генеральный директор ЗАО «Игристые вина» Юрий Дудко.

19-21 августа, 2020  
г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить XXIV международную выставку «НАПИТКИ»

19-21 августа, 2020:

- Международный дегустационный конкурс ликёроводочных изделий, вин и коньяка.
- Конгресс производителей напитков с участием ведущих спикеров отрасли.
- Конкурс «Народная дегустация».
- Презентации новых продуктов.

Выставочная компания СОУД +7(862)262-31-79, 262-26-93  
E-mail: lena@soud.ru, soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VOSTOK CAPITAL  
3-й ежегодный форум и выставка САДЫ РОССИИ  
ИНВЕСТИЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ  
19-20 мая 2020, Москва  
gardensforum.ru

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ФОРУМА 2019:

- **ДЕБАТЫ ЛИДЕРОВ:** Правительство, инвесторы, инициаторы, агрохолдинги, садоводческие и винодельческие компании. Финансирование и инвестиционный климат
- **ПРЕДСТАВЛЕНИЕ 60+ КРУПНЕЙШИХ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ** садоводства и виноградарства со сроком реализации 2020-2025 гг. со всех регионов России
- **СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДИСКУССИИ:** садоводство, виноградарство и ягодоводство. Узнайте у коллег, какой опыт стоит внедрять и каких ошибок избегать!
- **ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРИМЕРЫ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА** от самых успешных предприятий России и СНГ, презентации инновационных технологий и оборудования, полезных для развития Вашего бизнеса!



## НОВОСТИ



### Россиянин удостоился винной премии The Future – 50 Awards

Исполнительный директор АО «Скалистый берег» Леонид Фадеев стал лауреатом престижной международной винной премии WSET-IWSC The Future 50 Awards, учрежденной в Великобритании. Крупнейшая в мире винная школа со штаб-квартирой в Лондоне Wine & Spirit Education Trust (WSET) и старейший международный винный конкурс International Wine & Spirit Competition (IWSC) в Великобритании объединились по случаю празднования своих 50-летних юбилеев, чтобы запустить The Future 50.

Новая инициатива определит следующее поколение профессионалов в области вина и спиртных напитков. Обладатели премии The Future 50 – это 50 молодых, талантливых представителей винной индустрии со всего мира. Лауреаты премии были объявлены 28 ноября 2019 на юбилейном вечере IWSC в историческом Гилдхолле в Лондоне.

Генеральный директор WSET Ян Харрис отметил: «WSET и IWSC имеют в наших областях репутацию международного эталона совершенства. И поскольку 2019 год знаменует собой 50-летний успех для каждой из наших организаций, это дает прекрасную возможность подчеркнуть важность развития новых талантов через образование и премии, чтобы обеспечить столь же процветающее будущее для отрасли. Мы в WSET с радостью смотрим в будущее и представляем новое поколение талантов в винной индустрии в нашем совместном проекте The Future 50».

(Продолжение. Начало на стр.5)

Поэтому цвет вина будет не бордовым, как обычно у Каберне Совиньона, а нежно-розовым. В продаже оно появится в начале 2020 года.

– В одном из своих интервью вы говорили о том, что «Новый Свет» по итогам 2019 года планирует выпустить 1,7 млн бутылок, что на 21% больше, чем в 2018 году. Удалось ли реализовать эти планы?

– План по выпуску 1,7 млн бутылок мы выполним. Более того, уже ведется закладка на выдержку вина в таком количестве, чтобы к 2022 году увеличить производство до 2 млн. Для выпуска большего количества вина необходимы полное переоснащение и модернизация производства. О подробностях этого мы обязательно сообщим.

– Как развивалась экспортная деятельность предприятия? Планируете ли продавать вино на экспорт?

– ТМ «Новый Свет» хорошо знают далеко за пределами России, у нас есть опыт работы как с европейскими партнерами, так и с компаниями из более далеких частей света. Уже стал историей факт сотрудничества с Германией: после войны немец по фамилии Савельсберг, который вел торговые отношения с нашей страной, продавая корм для птицы, решил попробовать организовать продажу новосветского шампанского в Германии. В то время Новый Свет был закрытым поселком, побывать в котором он никак не мог. Но руководство в Москве заинтересовалось экспортом, и первая партия вина в 20 тыс. бутылок в 1958 году вышла под названием «Советское игристое». Как впоследствии рассказывала жена Савельсберга, из этой партии он мало что продал, но нажил себе массу врагов на родине. Западная Германия враж-

# АЛЕКСЕЙ ПУГАЧЕВ: «НОВЫЙ СВЕТ» ХОРОШО ЗНАЮТ ДАЛЕКО ЗА ПРЕДЕЛАМИ РОССИИ»



дебно относилась к СССР и за любую связь преследовала. Однако бизнесмен смотрел на перспективу и много шампанского просто раздавал. Такой коммерческий ход принес положитель-

ный результат, и в 1968 году 70% выпускаемой продукции шло на экспорт. На тот момент вино производилось под маркой «KrimSekt», полусухое. В составе купажа доминировал Рислинг рейн-

ский из Севастопольской зоны, обладая высокой кислотностью, он хорошо сочетался с сахаром. Немцами этот сорт очень почитаем, им нравятся полусухие вина. Савельсберг все-таки наладил поставки «KrimSekt» в Западную Германию, и продажи росли. С начала 60-х прошлого века и вплоть до 2000-х небольшими пробными партиями проводился экспорт в Чехословакию, Англию, Италию, Голландию, Данию, Австралию и другие страны мира.

– В последние годы в России активно развивается винный туризм. «Новый Свет» обладает огромным потенциалом в этом направлении. Можете рассказать о тех уникальных возможностях, которые может предложить туристам ваша винодельня?

– Созданный великим виноделом князем Львом Голицыным 141 год назад завод по производству шампанского классическим способом никогда не менял своей технологии.



25 ноября в фудмолле «Депо. Москва» в рамках московской презентации Tre Bicchieri World Tour медиахолдинг Gambero Rosso представил уникальную подборку лучших итальянских вин, получивших высшую оценку «Три бокала» в гиде Vini d'Italia 2020.

Vini d'Italia («Вина Италии») остается старейшим и самым влиятельным гидом, посвященным винам Апеннинского полуострова. При подготовке издания 2020 года, которое стало уже 33-м винным путеводителем, было попробовано более 45 тысяч вин на слепых дегустациях. Половина попала на

## САМАЯ ЗНАЧИМАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ИТАЛЬЯНСКИХ ВИН В МОСКВЕ

страницы винного справочника. Все эти годы Gambero Rosso придерживается трехступенчатой оценки вин: от одного до трех «бокалов». Надежным винам, имеющим собственное лицо, присуждается «Один бокал». «Двумя бокалами» награждаются отменные вина, отражающие территорию своего происхождения. И, наконец, «Три бокала» (Tre Bicchieri) получают выдающиеся вина, которые можно включить в «золотой фонд» итальянского виноделия. В свежем гиде набралось 457 «требокальных вин», представляющих всю Италию: от Пьемонта до Калабрии, включая Сицилию и Сардинию. 76 из них были продемонстрированы в Москве.

Также в рамках московской части турне Gambero Rosso прошли мастер-классы, посвященные само-

му продаваемому игристому вину в мире – Prosecco DOC, флагманскому воплощению сорта Санджовезе – винам Chianti и лучшим из лучших вин 2020 года, которые были удостоены «Специальных номинаций гида Vini d'Italia 2020».

Кроме того, Gambero Rosso представил очередную версию рейтинга московских ресторанов итальянской концепции, пиццерий, trattorias и винных баров, которые входят в ежегодный онлайн-справочник Top Italian Restaurants Special Awards. Как и в гиде Vini d'Italia, в этом издании присутствуют привычные трехступенчатые оценки. Соответственно, лучшие рестораны в категории fine dining были отмечены «Тремя вилами». Лучшие рестораны в категории бистро и trattoria – «Тремя креветками», лучшие пиццерии – «Тре-

мя кусочками пиццы», а бары с самыми захватывающими винными картами – «Тремя бутылками».

На церемонии торжественного открытия редактор Gambero Rosso Лоренцо Руджеро вручил почетные дипломы. Ресторан Quadrum получил «Одну вилку», рестораны Balzi Rossi и Semifreddo – по «Две вилки», ресторан Ovo by Carlo Cracco – «Три вилки». Ресторан La Bottega Siciliana был отмечен «Двумя креветками», Officina – «Одной креветкой», а Pinzeria by Bontempi – «Двумя кусочками пиццы». «Одну вилку», а также специальный приз Surgiva Taste & Design Awards от спонсора итальянской минеральной воды Surgiva вручили ресторану Assunta Madre. А лучшим шеф-поваром года стал Эмануэле Поллини из ресторана Ovo by Carlo Cracco.

В категории лучшая винная карта лидировал Bigati Bar – Алан Бигати получил диплом с «Двумя бутылками», а также специальный приз от винодельни Villa Sandi.

Впервые в программе тура Консорциум Chianti DOPG провел в ресторане Tinto закрытую дегустацию Speed Dating I Love Chianti – пятиминутные встречи представителей виноделов Кьянти Villa Travnignoli, Tenuta Artimino, Lanciola, Cantina Sorelli, Colognole, Fattoria il Muro, Valvirginio, Trambusti, Badia di Morrone и Cavalierino с московскими дистрибьюторами вина. Участников не оставили равнодушными гармоничные сочетания изысканных итальянских блюд из фермерских продуктов с винами Кьянти. Кроме того, они отметили нестандартный формат дегустации и высокий уровень качества представленных образцов.

В очередной раз Tre Bicchieri Moscow стала самым значимым событием года в области итальянского вина и гастрономии.





(Окончание. Начало на стр. 5 – 6)

Старинные тоннели, сохраняющие постоянную температуру для выдержки шампанского в пределах 13 градусов, усадьба князя, ставшая музеем, – все это является памятником культурно-исторического наследия Крыма, охраняемым государством. Двери Дома шампанских вин «Новый Свет» открыты для гостей круглый год. Но сегодня, чтобы рассказать о вине, мало исторических экспонатов, требуется еще и яркая, интересная подача, и в этом мы преуспели. Если в создании продукта мы строго сохраняем классическую технологию, то в конкуренции за внимание молодого прогрессивного поколения мы привлекли самые передовые технологии современной видеоиндустрии. Сегодня каждый желающий с помощью специальных очков виртуальной реальности может посетить тур по предприятию в формате 360 VR, а проводником по истории выступил легендарный «офицер» Советского Союза Василий Лановой. Дегустацию проводит винный эксперт Влада Лесниченко.

– Как винному туристу можно записаться на экскурсию по «Новому Свету» и сколько это будет стоить?

– Стоимость винного тура варьируется от 500 до 1200 рублей и зависит от дегустационной линейки. Мы даем своим гостям возможность выбора.

Более детальную информацию можно получить по телефону экскурсионного отдела или на официальном сайте предприятия [www.nsvet-crimea.ru](http://www.nsvet-crimea.ru) и по телефону экскурсионного отдела: **+7-978-9-140-140**.

– Насколько увеличиваются продажи шампанских вин «Новый Свет» в преддверии Нового года и как предприятие готовится к пику продаж?

– Пик продаж продукции «Новый Свет» приходится на несколько периодов и зависит от географии: например,

в фирменных магазинах в поселке Новый Свет более 70% годового объема приходится на курортный сезон с мая по сентябрь. А на Новый год продажи и в Крыму, и на материке увеличиваются в 2 раза. Это устоявшаяся тенденция, и дистрибьюторы готовятся к таким всплескам заранее.

Относительно предпочтений можно сказать, что если всего 2 – 3 года назад на пике популярности было полусухое и полусладкое шампанское традиционного купажа, то сейчас предпочтения смещаются в сторону моносортовых

игристых вин, особенно в марке brut zero.

Моносортовая линейка у нас насчитывает 7 вин. Они производятся как из винограда традиционных для шампанского сортов: Шардоне, Рислинг рейнский и группы Пино, так и из красного Каберне Совиньон, не совсем привычного сорта для игристых вин.

– В России с игристыми винами традиционно встречают Новый год. Какие вина ТМ «Новый Свет» вы бы порекомендовали?

– Все вина «Нового Света» готовятся по традиционной технологии бутылочной шампанизации, благодаря чему относятся к категории натуральных вин. И разнообразие марок от экстра-сухих до полусладких позволяет удовлетворить вкусы не только самых изысканных ценителей, но и новичков, которые только знакомятся с классическим шампанским. Дегустируйте все марки, формируйте свой опыт и вкус, ведь именно для этого для вас ежедневно трудятся 250 новосветских виноделов.

– Ваш любимый новогодний тост, которым вы бы хотели поздравить жителей нашей страны?

– Шампанское – вино торжеств и традиционный спутник счастливых моментов. Его пьют за победы, им отмечают успех автогонщики, им провожают в путь новые суда и сопровождают большие важные приобретения. Хочу пожелать своим соотечественникам в Новом году нескончаемого звона бокалов. Пусть шампанское «Новый Свет» льется рекой за ваш успех и победы!



## НОВОСТИ

### Россиянин удостоился винной премии The Future – 50 Awards

Генеральный директор IWSC, Аллен Гиббонс, добавил: «IWSC и WSET опираются на 50-летнее наследие и беспрецедентный опыт работы в отрасли, но The Future 50 – это такой же взгляд в будущее, как и взгляд в прошлое. Поскольку мы нацелились на следующие 50 лет, важно определить и признать ключевых игроков, которые будут определять тенденции на десятилетия вперед. The Future 50 – это возможность для нас продемонстрировать поддержку тем, кто будет продвигать высочайшие стандарты качества – от брендов, продуктов до мест проведения различных мероприятий, и обеспечивать дальнейшее развитие отрасли и внедрение инноваций».

Всего экспертами было выдвинуто более шестисот претендентов на эту премию. Леонид Фадеев, единственный представитель из России, вошел в число пятидесяти финалистов.

Кандидаты на премию The Future 50 оценивались международным жюри, в состав которого входили авторитетнейшие представители винной профессии, в том числе Мастера вина и Мастера сомелье. Основными требованиями, предъявляемыми к кандидатам на получение премии, были возраст до 40 лет и выдающиеся показатели в своей области. Жюри оценивало достижения кандидатов за последние три года, включая их карьеру в винной индустрии, исключительные академические успехи, социальную ответственность и инновации в отрасли.

Леонид Фадеев – исполнительный директор винодельческого хозяйства «Скалистый берег», винный академик, создатель проекта Vine&Wine и винного конкурса Russian Wines Competition. В настоящее время Леонид проходит обучение в Институте мастеров вина (Великобритания). В июне 2019 года он успешно сдал первый из трех экзаменов на получение самого престижного звания в винной экспертизе – Мастер вина. На сегодняшний день в мире насчитывается 390 Мастеров вина и пока ни одного из России.

**RESTO HOTEL MARKET**

**IX МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa**

**12-14 МАРТА 2020**

Место проведения: Крым.  
ГК «ЯЛТА-ИНТУРИСТ»

+7 (978) 900 90 90  
[expocrimea.com](http://expocrimea.com)

**ИСТОРИЯ ВИННОЙ ЭТИКЕТКИ**  
УНИКАЛЬНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ВИННЫХ ЭТИКЕТОК

- более 45 000 экз.,
- более 140 стран,
- более 100 видов напитков.

**ИСТОРИЯ РОССИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ**  
Уникальные материалы о виноделии 19 века в России,

- более 300 винокуров, виноделов, виноторговцев,
- более 300 старинных винных этикеток (каталог).

**ПРОВЕДЕНИЕ ВЫСТАВОК ВИННЫХ ЭТИКЕТОК**

- Тематические,
- Презентационные,
- Корпоративные,
- Культурные,

**Контакты**  
Алексей Владимирович Синеев, историк виноделия  
e-mail: [Label-222@mail.ru](mailto:Label-222@mail.ru)  
Facebook: Алексей Синеев  
Skype: Sineev22

**WINE Weekly**

Электронное издание:  
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:  
ООО «Ритейл Медиа Групп».

Главный редактор: Смирнов А. В.  
Адрес редакции: 199397,  
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,  
д. 31, кор. 2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54,  
e-mail: [editor@provina.ru](mailto:editor@provina.ru)  
Распространяется бесплатно  
посредством e-mail рассылки  
участникам винного рынка.



## НОВОСТИ

**Beviale Moscow-2020  
меняет выставочную  
площадку**

В следующем году Beviale Moscow переезжает на новую площадку. Главная в России и СНГ выставка оборудования для производства напитков пройдет с 24 по 26 марта 2020 года в КВЦ «Сокольники».

Beviale Moscow – специализированная выставка оборудования и сырья – охватывает весь цикл технологической цепочки – от производства до реализации соков, лимонадов, воды, пива, вина и других видов напитков. Новая локация обещает новые возможности экспонентам и посетителям выставки. Руководитель проекта Тимо Хольст анонсировал изменения уже в феврале этого года на Beviale Moscow 2019. С 2020 года выставка будет проводиться на территории КВЦ «Сокольники». В связи с этим сдвинулись и сроки ее проведения – вместо привычной последней декады февраля выставка будет принимать экспонентов и посетителей на целый месяц позже, т. е. с 24 по 26 марта 2020 года, в одном из самых больших парков Москвы.

«Смена площадки – важный шаг на пути к совершенствованию Beviale Moscow, – объясняет принятие такого решения Тимо Хольст. – Мы, как организаторы выставки, получаем возможность при неизменных ценах существенно повысить качество сервиса для наших экспонентов». Отныне отраслевая выставка индустрии напитков будет занимать два павильона КВЦ «Сокольники» – 4 и 4.1. Хольст рассказал о преимуществах нового места проведения: «Это позволит нам показать весь потенциал выставки и наш подход к ее организации». Более того, до КВЦ «Сокольники» можно быстро добраться на метро, предлагаются также удобные трамвайные и автобусные маршруты. В дни работы выставки между станцией метро «Сокольники» и выставочным комплексом будут регулярно курсировать специальные автобусы.

Очередной рост всех выставочных показателей и отличная атмосфера на четвертой отраслевой выставке Beviale Moscow в феврале 2019 года вновь подтвердили эффективность концепции выставки, которая будет реализована и на новой площадке. Первая и на сегодня единственная в России и СНГ специализированная выставка охватывает весь цикл производства и реализации напитков. Идет ли речь о сырье требуемого качества, оборудовании для производства «под ключ», технологиях розлива, эффективных упаковочных и логистических решениях или креативных идеях по продвижению продукта – Beviale Moscow предлагает решения для всех видов напитков.

Новое место проведения укрепит экспозицию выставки: пиво и пивоварение по-прежнему остаются одной из центральных тем. В деловую программу вновь включены CRAFT DRINKS CORNER – дегустационная площадка, ставшая традиционным центральным событием выставки, и церемония награждения победителей конкурса «Росглавпиво – Главное Пиво России».

Полную информацию можно найти также на сайте по адресу:  
[www.beviale-moscow.com](http://www.beviale-moscow.com)



CHAMPAGNE  
LARMANDIER-BERNIER

На протяжении 8 поколений семья Лармандье трудится на благо вин из Кот де Блана.

Начиная с 1992 года Пьер Лармандье отказался от использования гербицидов на виноградниках, а с 1999 года биодинамическое виноградарство и ферментация с автохтонными дрожжами используется во всем хозяйстве. В 2002 году было докуплено 4 га виноградников в коммуне Вертю, где никогда не использовались химикаты.

Вина Лармандье-Бернье созданы, чтобы выразить терруар. Безо всяких трюков и уловок эти шампанские рождаются на винограднике и сохраняют в бокале всю аутентичность, которую никакой человек не в силах изобрести или привнести. Ради этого, задолго до нынешней моды, был выбран путь осмысленного виноградарства как продолжение семейной философии создания великих вин и здоровой окружающей среды.

**Виноградники**

Рецепт выращивания здорового винограда прост, но требует больших усилий: старые лозы, прополка, ограничение урожайности, растения, способные сами прокормить себя без ирригации и удобрения. Ручной сбор урожая проходит при оптимальной зрелости.

Впрочем, одного терруара самого по себе недостаточно. Терруар играет ту же роль, что и ноты в музыке. В нотах нет смысла, если инструмент (лоза) или музыкант (винодел) не на высоте. Помимо Шардоне, на виноградниках есть немного Пино Нуар и Пино Гри. Никогда, даже в самые низкоурожайные годы, ягоды не докупаются у сторонних производителей.

**Винификация**

Виноделие основано на минимуме вмешательств, максимуме внимания

# ШАМПАНСКОЕ LARMANDIER-BERNIER: СОЗДАНО, ЧТОБЫ ВЫРАЖАТЬ ТЕРРУАР



и времени. Ягоды мягко прессуются, чтобы получить самый чистый сок. Каждое кры, сорт винограда и участок винифицируются отдельно. Вся винификация проходит в бочках от австрийской бондарни Stockinger, которые были выбраны за деликатную обжарку и минимальное влияние древесины. Ферментация начинается спонтанно с автохтонными дрожжами. Вина проводят на осадке около года

без фильтрации и переливки – прежде чем создать пузырьки, надо создать вино!

**Ассамбляж  
и бутилирование**

После 11 месяцев на осадке проходит финальный ассамбляж – результат многочисленных дегустаций, предвиденья: как будет развиваться каждая бочка в фи-

нальном бленде, и интуиции: каким станет со временем вино, которому всего год от роду.

Система солеры для резервных вин начата в 2004 году и дополняется каждым новым винтажем. Вина бутилируются в конце июля и отправляются в погреб для вторичной ферментации. Ремюаж и дегоржаж проводятся вручную. Дозаж никогда не превышает 4 г/л.

«ПАЛКИНЬ»  
Restaurant de Luxe

РЭСТОРАН  
«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

VINOTERRA

Jabriel-Flas®  
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

Воплощение идеи  
идеального бокала

Универсальный бокал  
для любого вина:  
красного, белого, игристого  
или десертного

[www.vinoterra.ru](http://www.vinoterra.ru)



СПРАВКА

**Grands crus: Cramant, Avize, Oger, Chouilly. Premier cru: Vertus**

Виноградник: ягоды только с собственных участков 18 га. 90% Шардоне.  
Средний возраст лоз – 35 лет.  
Биодинамическое виноградарство более 20 лет.  
Выдающийся терруар: выход на поверхность Кампанского мела.

**Larmandier-Bernier Longitude Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut**  
**Лармандье-Бернье Лонжитюд Блан де Блан Премье Крю Экстра Брют**

Свежее и цветочное вино, с яркой минеральностью и коктейлем ароматов от яблочного тарта до имбиря, миндаля и медовых сот. Богатое, полное но очень живое.

**Классификация:** Франция / Champagne AOC  
**Сорта винограда:** 100% Шардоне

**Виноградник:** ягоды из деревень Кот де Блан – Vertus, Oger, Avize, Cramant. Биодинамика.

**Винификация:** ферментация с автохтонными дрожжами в дубовых бочках от Штокингера. Вина остаются на осадке без осветления и фильтрации.

**Выдержка:** ассамбляж в июле, 40% вина – резервные вина из солеры с 2004 года. Более 2 лет на осадке. Ручной дегоржаж и 6 месяцев отдыха.

**Дозаж:** 3 г/л  
**Алкоголь:** 12,5%  
**Рейтинги:**  
Wine Spectator – 91.



**Larmandier-Bernier Rose de Saignee Premier Cru Extra Brut**

**Лармандье-Бернье Розе де Сенье Премье Крю Экстра Брют**

Вино очень деликатное, свежее, с отточенным букетом красных фруктов и нежных цветов. Вкус повторяет стилистику аромата и дополняется оттенками специй и лакрицы. Округло, насыщенно, но при этом чисто и элегантно.

**Классификация:** Франция / Champagne AOC

**Сорта винограда:** 90% Пино Нуар, 10% Пино Гри

**Виноградник:** Vertus, оба сорта ра-

стут на одном винограднике. Старые лозы. Биодинамика.

**Винификация:** ягоды Пино Нуара проходят триаж, частичное гребнеотделение и мацерацию в течение 2 – 3 дней. Ферментация с автохтонными дрожжами в чанах из нержавеющей стали или цементных «яйцах». Малолактика проводится. Выдержка на осадке 1 год.  
**Выдержка:** ассамбляж в июле. Более 2 лет на осадке. Ручной дегоржаж и 6 месяцев отдыха.

**Дозаж:** 3 г/л  
**Алкоголь:** 12,5%  
**Рейтинги:**  
Wine Advocate – 90.

**Подробнее о винодельне Larmandier-Bernier:** <https://larmandier.fr/en/>  
**а также на сайте Винотерры:** <https://vinoterra.ru/distributors/111463/>

НОВОСТИ



**В Москве состоялся праздник Шампани**

21 ноября в Москве, в ресторане «Галерея художника» в Галерее искусств Церетели, компания Wine Tasting провела «Праздник ШАМПАНИ - «ИСКРЫ РАДОСТИ». Мероприятие состоялось в рамках проекта «Французская зима в России», реализуемого Франко-русской Торгово-промышленной палатой, Французским институтом и франкотекками в РФ под единым хештэгом #французскаязима.

На выставку свои вина представили лучшие Дома Шампани, которые уже работают на российском рынке. В салоне также приняли участие и производители креманов.

Дегустация Шампани «Искры радости» стала настоящим праздником: этот вечер сопровождала дружелюбная, очень теплая атмосфера. Большинство дам ходили в шляпках и создавали обстановку элегантности и воздушности. Известные дома великолепного шампанского представляли не менее известные импортеры: Champagne Gobillard & Fils («Мираторг»), Champagne Besserat de Bellefont (Wine Discovery), Champagne Jeeper («Мираторг»), Champagne Deutz (Alianta Group), Champagne Billecart-Salmon (Beluga Group), Champagne Ayala (импортер DP-Trade) и Champagne Bollinger (импортер DP-Trade). Также были представлены креманы: Dopff au Moulin (DP-Trade), Simonnet-Febvre и Calvet (Beluga Group), Wolfberger (Alianta Group). Гости также отметили сыры Любви Горбачевой, продукцию «Деликатес дичь», настоящий французский шоколад Teville. К концу праздника гости выбрали победителя из числа игристых, «короля вечера»: DP-Trade (дома Ayala и Bollinger, Dopff au Moulin), который набрал 19 голосов. Второе и третье места соответственно заняли «Мираторг» (Jeeper) и Wine Discovery (Besserat de Bellefont).

Но дегустация игристых также запомнилась всем увлекательной программой: гости углубились в историю дома Deutz благодаря семинару компании Alianta group, узнали тонкости выбора шампанского на Новый год с Кариной Согоян, восхитились показом женских шляпок от талантливого дизайнера Веры Щербаковой. Ольга Семенищева выступила в роли модели на мастер-классе по хэтфиту (подбор, посадка и аксессуары головных уборов) от эксперта по созданию стиля Елены Южиной. Олег Будаев, организатор вечера, успешно провел аукцион шляпок и винных аксессуаров. Закончился вечер под необычайно красивые французские и русские песни Ксении Деви в сопровождении фортепиано и саксофона.

ИСТОРИЯ ХОЗЯЙСТВА

1765 – В хронологиях семей обработка лозы упоминается с 1765 года.

1856 – В 1856 году урожай в среднем составлял 10 бочек вина с 0,34 га (примерно 30 бочек с 1 га, или 6840 литров вина с 1 га). Кажется, что это немного, но в те дни не существовало американских корней или удобрений – только солнце и почва поддерживали лозу», – Луи Проспер Лармандье вспоминал слова родителей.

1925 – Жюль Лармандье в интервью журналисту упоминал об ущербе, причиненном гроздевой листоверткой на виноградниках Côte de Saran в Крамане и добравшейся даже до Côte de Vertus.

1950 – Жюль Лармандье стал поставщиком великих парижских ресторанов La Tour d'Argent, Taillevent, Charlot roi des coquillages и других.

1971 – Филипп Лармандье и Элизабет Бернье создают совместный бренд Larmandier-Bernier и строят погреб в Вертю.

1988 – Пьер, сын Филиппа и Элизабет, вместе с женой Софи решают вдохнуть жизнь в землю и отказываются от использования гербицидов.

1999 – Внедрение биодинамики и автохтонных дрожжей. Пьер удовлетворен работой на виноградниках, вина становятся все более насыщенными и выразительными. Продолжая развивать эту идею, они отказываются от выдержки вин в чанах из нержавеющей стали и переходят к выдержке в больших дубовых бочках.

2003 – Хозяйство получило первую звезду в классификации лучших вин Франции. Пьер Лармандье был назван лучшим виноделом года, а его вино – самым многообещающим в гиде Gault & Millau. Гид Bettane & Desseauve присудил им 4 звезды.

2010 – Строительство новой винодельни позволило перевести выдержку всего вина в бочки и удлинить сроки выдержки в погребе.

2018 – Покупка нового виноградника в Авиз. Хозяйство никогда не изменяло философии не покупать чужой виноград и контролировать производство начиная с виноградника.

(Окончание, начало на стр. 1)

Три мастер-класса пройдут параллельно с круговой дегустацией и будут посвящены тонкостям типичных для Германии сортов винограда (Рислинг, Шпетбургундер), а также более редких (белые бургундские сорта, Сильванер, Шойребе, Лембергер, Фрюбургундер, Шварцрислинг).

Производители тихих и игристых вин из Германии на German Wine Day:

Заале-Унструт: Winzervereinigung Freyburg-Unstrut e.G

Мозель: Weingut Bollig-Lehnert, Peter Mertes

Рейнгау: Weingut August Eser, Weingut Künstler

Рейнгессен: Weingut Rappenhof GbR, Weingut Arndt F. Werner, Weingut Georg Gustav Huff

Наз: Weingut Hahnühle, Weingut Korrell Johanneshof, Weingut Ulrich Pieroth - Weinheimer Hof

Пфальц: Weingut Hanewald-Schwerdt, Deutsches Weintor, Weinhaus Lergenmüller

Баден: Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg, Weingut Nägelsförst, Weingut Schloss Neuweier

Различные области: German Wine Group GWG GmbH, Weingut Meine Freiheit, Weinallianz, Moselland eG Winzergenossenschaft, Schmitt Söhne GmbH, Reis & Luff

Вечером состоится торжественная церемония награждения победителей премии Top-30 German Wines Award. Институт немецкого вина делает подобный конкурс в России впервые, чтобы выявить тренды, определить лучших и в течение года поддерживать победителей в своих промоакциях и на мастер-классах. Вина, представленные винооторговыми компаниями, прошли предварительный отбор внутри самих

компаний, далее их оценит пул независимых экспертов вслепую по 100-балльной шкале в трех ценовых категориях. В результате будут объявлены лучшие вина, которые получат золотые, серебряные и бронзовые медали. На премии также будут объявлены три винные карты из ресторанов по всей России, где немецкие вина представлены наиболее полно, – эта отдельная номинация делается совместно с премией винных карт Russian Wine Awards.

**Wines of Germany**

Wines of Germany – бренд Института немецкого вина (DWI), под которым он осуществляет свою деятельность на международных рынках. Институт немецкого вина – главное

коммуникационное и маркетинговое агентство винодельческой промышленности Германии. Основная задача DWI – содействие сбыту вина из 13 немецких винодельческих регионов посредством работы со СМИ и общественностью, организации информационных кампаний и мероприятий, участия в выставках в Германии и за ее пределами, а также презентационных мероприятий, проводимых по всему миру совместно с немецкими производителями вина.

DWI является издателем информационных брошюр, ньюслеттеров, рекламных материалов и проводит обучающие лекции и семинары, в первую очередь, в сфере гастрономии и торговли, а также консультирует винодельческую промышленность в вопросах содействия сбыту немецкого вина в Германии и за ее пределами. DWI имеет 14 информационных бюро в странах с самым высоким для немецкого вина потенциалом сбыта, включая Россию (с ноября 2018 года).

## В МОСКВЕ ПРОЙДЕТ GERMAN WINE DAY



Поздняя осень – время дегустаций в Бургундии. Конечно, у большинства винных профи ноябрь ассоциируется в первую очередь с масштабными и многоягодными торгами Hospices de Beaune. Однако накануне этого и в самом деле важнейшего мероприятия в Боне по соседству, в Жевре-Шамбертен, проходит еще одно, пусть не такое громкое, однако ничуть не менее престижное действо. Его название – Roi Chambertin.

Дегустация в деревушке Жевре собирает на удивление репрезентативное количество профессионалов: многочисленные британские обладатели титула Master of Wine и парижские критики рвутся на полустанок под Дижоном наперегонки друг с другом. Их можно понять: прижимистые и угрюмые бургундцы и так-то редко открывают посторонним свои погреба, чего уж там говорить о престижном апелласьоне, чести попробовать вина которого удостоиваются лишь избранные! Ни известная замкнутость крестьян-виноделов, ни отсутствие для мероприятия такого уровня в лице официантов или сомелье не останавливают винных профи: Бургундия нынче в цене и в моде, а список желающих оценить ее престижные кроу столь длинен, что сетовать на условия дегустации (глубокий и длинный погреб l'Espace Chambertin без доступа в интернет и отсутствие какого-либо внятного описания не очень знаменитых хозяйств) почти не приходится.

# ДА ЗДРАВСТВУЕТ КОРОЛЬ!



Филипп Россиньоля

к радости профессионалов, эта дегустация не en primeur, и не Gevrey-Chambertin nouveau (как зывают французские критики), а «тестирование» вин предыдущего года из бочек, сво-

Словом, как ни крути, а причины остророжничать, брюзжать и экономить у бургундцев имеются, и уж поскольку подобные мероприятия теперь случаются нечасто и по понятным обстоятельствам проводятся без былого размаха, то для большинства присутствующих такие дегустации – редкая возможность понять вина Жевре-Шамбертен (хоть и несколько зажатые, как и положено молодым образцам), оценить их разнообразие и записать в блокнот имена фаворитов.

Таковыми для многих оказались следующие: Alain Burguet – он известный противник использования химикатов на винограднике, теперь уже маститый профессионал, которого на заре карьеры приметил и поддержал сам Жан Труагро, и с тех пор его нефилтрованное, из старых лоз Chambertin Clos de Bèze украшает карту одного из самых знаменитых ресторанов Франции. Очаровательный и не по-бургундски приветливый Philipp Rossignol, первый в своей семье винодел, за плечами которого однако уже 45 урожаев, представил два премо кроу – Les Corbeaux и Estoumelles-St.-Jacques, отличавшиеся темным цветом, сложностью, сочностью, концентрированностью и непохожестью (явно «мужское» первое кюве и подчеркнуто «женское» второе). По мнению Филиппа

Россиньоля, 2018 год – особенный, выбивающийся из ряда, давший алкогольные (больше 14 градусов!) вина, которые, впрочем, будут хорошо стареть в ближайшие 10 лет.

Почти все без исключения вина (особенно в высшей лиге премо и гран кроу) отличали тонкость и сложность вкусовых нюансов; все они не только напомнили о своей легендарной (незыблемой с наполеоновских времен) репутации, но еще раз подтвердили ускользающую для непосвященных и столь ценимую знатоками особенность: все они «звучали» по-разному, что, безусловно, является выражением выдающегося бургундского терруара и большого стиля.

Что же сказать о победителе «гонки»? Хоть каждый из присутствовавших сам определялся с его именем, однако для многих фаворитом и некоронованным королем дегустации стал Pierre Naigeon с его ярким и земляничным Charmes-Chambertin.

Нежон – представитель пятого поколения виноделов, живущих в Жевре-Шамбертен с XVIII века, его Domaine Pierre Naigeon (11 га) выпускает в Бургундии три десятка различных (преимущественно красных) вин, включая великолепные участки на знаменитых апелласьонах в Gevrey-Chambertin 1er cru «Les Fontenys», 0,7 гектара Gevrey-Chambertin 1er cru «Les Echezeaux», которые Wine Spectator редко оценивает ниже 87 – 90 баллов. Вина эти редки: в зависимости от урожая две-три бочки Les Echezeaux, 5000 бутылок Gevrey-Chambertin. Что же касается «Les Fontenys» – «Vieille



Спасибо, как говорится, что позвали. Старожилы, впрочем, припоминают, что много лет назад это мероприятие было совсем иным – более радостным, что ли. По слухам, в былые (до 2001 года) времена Roi Chambertin был настоящим праздником, и проводили его не среди промозглой зимы, а в сентябре, и не абы где, а в самом Боне, где под гром оркестра и выбирали среди почетных гостей настоящего «Короля Шамбертена». В те не такие уж и былинные времена в винную столицу Бургундии съезжались модные писатели, звездные шеф-повара, журналисты, артисты, музыканты. Бывали Бернар Пиво, Пьер Труагро, Клод Брасер, Жорж Блан... В нынешнем (с 2013 года) виде этот формат хоть и не скатился до «байки из склепа» (как насмешливо обозвал его британский коллега), но уж точно утратил атмосферу праздника, став всего лишь очередной профессиональной и поделовому лаконичной дегустацией вин Gevrey-Chambertin категории village, premiers и grands crus, позволяющей без лишнего шума оценить более сотни образцов как они есть. Впрочем,

его рода предпродажная подготовка, когда малолактическая ферментация завершилась, а вкус бочки уже более или менее интегрировался. Дополнительным бонусом для приглашенных стало то, что 2018 год на фоне предыдущих сложных 2016-го и 2017-го оказался совсем неплох, и дегустация в меру плотных, свежих и фруктовых вин принесла куда больше положительных эмоций, чем ожидалось. Действительно, 2018 год оказался одним из самых ранних на памяти виноделов: после холодной зимы случилось резкое потепление в апреле, за ним последовало раннее цветение и раскрытие почек; лето выдалось сухим и жарким, к счастью, обошлось без града, терзавшего Бургундию на протяжении последних лет и приведшего к неудачам 2012, 2013 и 2014 годов. (Замечу, что в предыдущие 2004, 2007, 2008 годы метеорологические условия также спровоцировали потерю половины урожая в коммуне Жевре-Шамбертен, не менее сложными дождливыми оказались 2010 и 2011 годы).



Не подвел и многолетний любимец публики Bruno Clair с его концентрированным и перечно-черешневым Gevrey-Chambertin 1er cru Les Cazetiers, с черными лесными ягодами Clos de Bèze; порадовал Philippe Charlopin с мягким и спелым Grand Cru Charmes-Chambertin. И наконец, немногословный Эммануэль Умбер из Humbert Frères с его гармоничным, ярким и чистым, с тающим во рту ароматом ягод Gevrey-Chambertin 1er cru Petite Chapelle, в котором посетители отмечали тонкую винификацию, без излишней экстрактивности или явного присутствия дуба. Что же касается Charmes-Chambertin в его же исполнении, то здесь присутствие бочки хоть и оказалось более выражено, но вино выглядело свежим, цветочным и не оставляющим дубового послевкусия во рту. Мрачного вида Эммануэль – бывший игрок в регби, представитель четвертого поколения, делает вина уже 20 лет. Специалисты называют его вина «стильными, сочными, с хорошей структурой, с узнаваемыми нотами дикой вишни, сливы, фиалки, лакрицы».

Vigne», то этот виноградник позволяет выпускать от 75 до 100 бутылок, за которые на мировых рынках идут непрекращающиеся торги и драка.

«Критики не всегда понимают наши вина, особенно когда они совсем молодые, – заявляет Пьер Нежон. – Выносить оценки вину-ребенку неоправданно и рискованно, особенно когда вы имеете дело с тысячей разных по стилю Жевре-Шамбертен. К примеру, у меня 30 разных вин, все с отдельных виноградников, понять их нюансы под силу лишь отдельным профессионалам».

Злые языки утверждают, что Нежон «подрывает» качество своих вин, покупая виноград для престижных кроу. Однако негоциантским бизнесом занимаются в Жевре-Шамбертене многие, а вот выдающиеся вина получают далеко не у всех. В случае Нежона его девиз звучит так: «Не бывает плохих урожаев, бывают плохие виноделы. В Бургундии характер земли всегда состязается с волей и опытом винодела. Наша задача – пересилить и переиграть».

Татьяна Гаген-Делкрос



(Окончание. Начало на стр. 1)

Музыканты ансамбля Белекчу познакомились с традиционными сырбами и жоком в мужском и женском исполнении, поддержанными профессиональной духовой секцией, создав незабываемую атмосферу молдавской сельской ярмарки. Было исполнено немало тематических композиций, ведь в доброй половине традиционных молдавских песен используется тема вина и виноделия.

Вино из этой, небогатой по европейским меркам, страны по определению должно быть дешевле аналогов из винодельческих держав Западной Европы. Средняя месячная зарплата работников на винодельческих предприятиях РМ 200 – 250 евро, что в несколько раз меньше, чем во Франции и Италии. Молдаванам, несмотря на колоссальную эмиграцию и обеднение страны, удалось сохранить свою энтологическую школу, знаменитую в свое время на весь Советский Союз. Удалось за эти годы перенять и лучший европейский технологический опыт, многие предприятия провели модернизацию оборудования и стали больше внимания уделять автохтонным сортам.

Проведенные на салоне опросы и конкурсы показали, что при слепой дегустации молдавское вино практически всегда оценивалось примерно в 2 раза дороже его полочной цены. В острой конкурентной борьбе на российском рынке молдавские производители вынуждены держать невысокие цены, что без маркетинговой поддержки играет иногда и негативную роль на богатых рынках Москвы и Санкт-Петербурга, где покупатель не склонен покупать слишком дешевое сухое вино за 250 – 500 рублей. Однако в провинции, где покупательная способность в 2 – 3 раза ниже, чем в Москве, молдавская продукция от ведущих винзаводов уже не вызывает никакого психологического диссонанса от таких цен.

Салоны молдавских вин в Москве, активно посещаемые сотнями молодых профессионалов – кавистов, сомелье и дистрибьюторов, постепенно стали тем каналом, через который производителям нашего южного соседа становится достаточно просто убеждать коллег в эффективности соотношения цена-качество своего вина и коньяка, хотя нужно отметить, что производители из Молдовы выставили на дегустацию и ряд премиальных и достаточно дорогих (даже по российским меркам) игристых и тихих вин.

## САЛОН МОЛДАВСКИХ ВИН ВНОВЬ С АНШЛАГОМ ПРОШЕЛ В МОСКВЕ

На ура прошли на салоне презентации компаний «КВИНТ» и «КРИКОВА», которые вели заместитель генерального директора по качеству «КВИНТ» Галина Ползикова и амбассадор «КРИКОВА» Вячеслав Догарь.

Как всегда на мероприятиях ЧФВ, проводились конкурсы по знанию виноделия тагетированной страны. В этот раз в качестве призов были знаменитое медальное розе «2 4 2» (two four two) от «КВИНТ», и Розе от «КРИКОВА». Молдавские розе действительно могут стать новым хитом на растущем рынке этого вина в России.

Среди молдавских компаний в этом году есть и безусловные лидеры роста продаж. Очевидно, что активная маркетинговая политика в сотрудничестве с ЧФВ официального партнера Салонов молдавских вин, Тираспольского завода «КВИНТ» уже дает себя знать. Опираясь также на эксклюзивную работу с одним из крупнейших дистрибьюторов России, компанию ISSI Spirits, «КВИНТ», нарастил объемы продаж вина в России к 2019 году почти в два раза, приблизившись к результату в 1 млн бутылок. Активно продает «КВИНТ» на нашем рынке уже не только вина из международных сортов, но и молдавскую сухую Виорику и завоевывающий все большую популярность красный автохтон Фетяска Нягра. Более чем на 50% выросли в 2019 году продажи тихого вина и у «КРИКОВА».

Доброжелательную атмосферу сотрудничества поддержал на салоне и дружеский дегустационный конкурс «Выбор покупателя», где в стиле французской сельской ярмарки посетители могли маркировать яркими стикерами наиболее понравившиеся им три вида продукции (вина или коньяка).

Такой конкурс во многом воспроизводит процесс выбора вина в бутике или алкомаркете на основе коллективного обсуждения незнакомых друг с другом продвинутых покупателей, ставших лишь на очень короткое время экспертами, и, конечно, отличается от традиционных экспертных многочасовых слепых дегустаций. В этом случае большую роль играет не только работа



промоутера, предлагающего вино или коньяк от компании, но и эффект Лебона-Тарда, когда люди склонны отдать свой выбор образцу, уже набравшему какие-то баллы от других посетителей. Результаты конкурса очень интересны и подтверждают правильность маркетинговых выкладок, по которым все большую популярность у потребителей завоевывают автохтоны и сорта молдавской селекции. Вновь удивил высоким качеством Кагор (Пастораль) – 100% Каберне Совиньон на виноградном спирте от «ДК-Интертрейд». Как всегда в последние годы, среди молдавских производителей, представленных в России, почти вне конкуренции коньяк от «КВИНТ», в этот раз победил дивин Тирасполь 15 лет выдержки. Большинство вин, выставленных на этот конкурс производителями, можно уже купить в России.

**Поздравляем победителей конкурса Второго салона молдавских вин «Выбор покупателя»!**

### Лучшее белое вино:

Chardonnay Electio, 2016, Tiraspol Winery & Distillery KVINT  
Viorica Orasul Subteran, Combinatul de Vinuri CRICOVA

### Лучшее красное вино:

Feteasca Neagra Reserve, Chirsovo;  
Individuo Feteasca Neagra, Château Vartely

### Лучшее розовое вино:

«2 4 2» Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, 2018, Tiraspol Winery & Distillery KVINT

### Лучшее игристое вино, классический метод производства:

Pinot Meunier Extra Dry, Combinatul de Vinuri CRICOVA

### Лучшее игристое вино, резервuarный метод производства:

Crisecco Extra Dry Rose, Combinatul de Vinuri CRICOVA

### Лучшее ликерное вино:

Pastoral Aurvin, DK-Intertrade

### Лучший коньяк (дивин):

Divin Tiraspol XO Aged 15 years, Tiraspol Winery & Distillery KVINT

## НОВОСТИ



### В России появились разноцветные игристые вина Blissee

**Компания Emperica Europa начала поставки на российский рынок испанских игристых вин Blissee.**

Это игристое вино сделано в Испании из белого винограда сорта Москатель с содержанием алкоголя 9°. Оно обладает фруктовым ароматом и полусладким вкусом, которые сопровождают волшебное облако, меняющее цвет при встряхивании бутылки.

Коллекция игристых вин Blissee состоит из пяти разновидностей: Bronze, Gold, Silver, Blue и Rosé, каждое из которых обладает собственной индивидуальностью, вкусом, ароматом и цветом. В названии каждого вина обозначен цвет, оттенок которого появляется после встряхивания бутылки.

Это вино особенно рекомендуется для торжеств, вечеринок и специальных мероприятий. Оно прекрасно совмещается с холодными закусками, основными блюдами и улучшает вкус ваших десертов. Температура подачи 8 – 10 °C

В преддверии уюгодных праздников игристые вина Blissee уже доступны для реализации в России и находятся на складах компании в Москве и Санкт-Петербурге.

Компания Emperica Europa занимается поставками вин из нескольких регионов Испании, таких как: Риоха, Рибера дель Дуэро, Руэда, Кастилья Ла Манча, Торо и других, а также испанских оливок и оливкового масла.

**Подробнее о винах Blissee:**  
<https://empericaeuropa.com>

**4 декабря в Санкт-Петербурге состоялся 8-й дегустационный конкурс «Лига чемпионов 2019», организованный компанией «Балтийский Кубок». За звание лучшего дегустатора страны соревновались 30 достойнейших представителей профессии сомелье из Санкт-Петербурга, Москвы, Иркутска и Минска.**

Все участники «Лиги чемпионов» – победители и полуфиналисты различных конкурсов сомелье, таких как «Балтийский Кубок» и «Петербургский сомелье», «Российский конкурс сомелье», WOSA Sommelier Cup, Fresh Faces Sommelier Cup, Wine People Trophy и других. Также к участию в конкурсе с сезона 2018 года допускаются обладатели 3-го уровня дипломов WSET.

В отборочном туре конкурсантам нужно было выполнить 2 дегустационных задания (в сумме 11 образцов

## КТО СТАЛ ПОБЕДИТЕЛЕМ «ЛИГИ ЧЕМПИОНОВ-2019» СРЕДИ СОМЕЛЬЕ?

вина вслепую). Первое было посвящено белым и сладким винам, второе – винам красным.

По итогам отборочного тура в финале за победу должны были бороться трое представителей Санкт-Петербурга: Максим Наумкин (компания Lion Wines), Кристина Веселова (ресторан Harvest) и Алексей Дудин (ресторанная премия WHERETOAT).

Но обстоятельства сложились так, что Кристина Веселова отсутствовала на конкурсе в момент начала финала и ее место занял Дмитрий Кизеев (ресторан All Seasons), показавший в отборочном туре 4-й результат. Финал конкурса оказался ярким и эмоциональным,

конкурсанты сражались за каждый балл, показывая весьма впечатляющие результаты и периодически срывая зрительские овалы. В итоге первое место занял Максим Наумкин, для которого победа в конкурсе «Лига чемпионов» стала уже 4-й по счету.

От выставочного объединения «Дюссельдорф Мессе» Максим получил Гран-при конкурса – поездку на выставку ProWein 2020. Второе место и поездку в Австрию, на выставку VieVinum 2020, завоевал Алексей Дудин. Третье место занял дебютант финала Дмитрий Кизеев, который смог всем доказать, что его выступление в финале было весьма заслуженным.

### Итоги финала:

**1-е место** – Максим Наумкин (Санкт-Петербург), компания Lion Wines – 26 баллов

**2-е место** – Алексей Дудин (Санкт-Петербург), ресторанный премиум WHERETOAT – 24 балла

**3-е место** – Дмитрий Кизеев (Санкт-Петербург), ресторан All Seasons – 21 балл

**Участники, занявшие с 1-го по 10-е место в отборочном туре конкурса:**

**1-е место** – Максим Наумкин (Санкт-Петербург), компания Lion Wines – 47 баллов

**2-е место** – Кристина Веселова (Санкт-Петербург), ресторан Harvest – 42 балла

**3-е место** – Алексей Дудин (Санкт-Петербург), ресторанный премиум WHERETOAT – 41,5 балла

**4-е место** – Дмитрий Кизеев (Санкт-Петербург), ресторан All Seasons – 38,5 балла

**5-е место** разделили – Александр Рассадкин (Санкт-Петербург), школа вина «Энотрия», и Алексей Баранок (Санкт-Петербург), Академия сомелье СПб – 38 баллов

**6-е место** – Александр Прозоров (Санкт-Петербург), компания «Центробалт» – 37 баллов

**7-е место** – Анатолий Жданов (Санкт-Петербург), ресторан ProstoVino – 35,5 балла

**8-е место** – Олег Лукконен (Санкт-Петербург), школа сомелье «Марин Экспресс» – 34 балла

**9-е место** – Руслан Девятьяров (Санкт-Петербург/Москва), винная мастерская Руслана Девятьярова Wine is... – 32,5 балла

**10-е место** – Ярослав Гурьев (Иркутск), проект L-Wine – 32 балла.



Седьмое издание авторского Винного гида Артура Саркисяна, главы Союза сомелье и экспертов России, собрало рекордное количество российских виноделов.

В престижном московском гостиничном комплексе «Президент-Отель» прошла серия мероприятий, приуроченных к выходу седьмого издания авторского Винного гида Артура Саркисяна «Российские вина».

С 11 по 13 декабря сомелье, эксперты, виноделы, владельцы виноторговых компаний посетили официальную пресс-конференцию, винный салон, 10 мастер-классов и семинаров по теме российских вин, стали участниками масштабного винного салона и Конкурса сомелье Wine People Trophy Russia 2019.

### Пресс-конференция

Открыла официальную часть программы пресс-конференция Союза сомелье и экспертов России, в которой приняли участие автор гида и руководитель ССЭР Артур Саркисян, заместитель руководителя Роскачества Илья Лоевский, председатель совета Союза виноградарей и виноделов России Дмитрий Киселев, сопредседатель попечительского совета СВВР Борис Титов, президент СВВР Леонид Попович, председатель Крымского бюро винограда и вина Янина Павленко, вице-президент Российской ассоциации экспертов рынка ритейла Александр Ставцев.

Артур Саркисян познакомил журналистов с итогами очередного издания гида «Российские вина», в который вошло 11 новых винных проектов и более 370 отечественных вин, поделился планами повышения проходного балла в рамках издания с 84 до 85. Рассказал о новых проектах ССЭР: современном online-приложении, которое позволит винным этикеткам «заговорить» и представить покупате-

# В МОСКВЕ СОСТОЯЛОСЬ «ОТКРЫТИЕ ВИННОЙ РОССИИ»



зитель благодарность Артуру, которому пришлось быть энтузиастом, когда винная отрасль только восстанавливалась. Сейчас его издание – это роскошный гид, который приятно взять в руки, он является одной из точек опоры для развития современного российского виноделия.

Илья Лоевский поблагодарил ССЭР за сотрудничество в проведении самого масштабного исследования «Винный гид России», презентация которого прошла в ноябре текущего года. Про-

посетили более двух тысяч человек, которые смогли познакомиться с почти 400 образцами лучших российских вин от виноделов из Краснодарского края, Крыма, Ростовской области, Дагестана. В гостевой части винного салона были представлены лучшие вина Казахстана.

В рамках салона было представлено 11 новых винных проектов, вошедших в этот гид в авторский Винный гид, среди которых винодельни «Шумринка», «Галицкий&Галицкий», «Усадьба Мангун» и другие. Впервые в рамках салона были представлены сухие вина из региона Дагестан. Пионером данного направления в республике стала «Дербентская винодельческая компания».

В открытии винного салона традиционно приняли участие виноделы и почетные гости мероприятия, разрезавшие символическую ленту.

### Мастер-классы и семинары

Параллельно с масштабным винным салоном 12 декабря прошли семинары и мастер-классы лучших российских виноделов. Партнерами гида в этом году выступили Институт энологии Шампани (ИОС), компания «Юникорк» – поставщик дубовых бочек, средств укупорки и хранения

вина, производитель элитного стекла Saverglass, российский производитель винных холодильников POZIS, итальянская компания TAPI, бренд воды Baikal Pearl, сопровождавший все дегустации винного гида, а также компании Teasco, V-Wine.

Совместно с Институтом энологии Шампани был проведен семинар по мировым трендам в области производства игристых вин классическим методом. Информацию по этой теме представила энолог из Франции Аврора Жеди. Свои работы на семинаре показали 8 российских виноделов, получивших рекомендации по номинированию своих вин на конкурс Союза энологов Франции.

Компания «Юникорк» и энолог Габриэль Потье провели семинар по тематике выдержки российских вин в качественных французских бочках Radoux. На мероприятии были рассмотрены образцы красных вин от российских виноделов, используя-

рвало чистый стиль, свежесть и потенциал.

### Wine People Trophy Russia 2019

В рамках мероприятий «Открытия винной России» прошел третий конкурс сомелье, посвященный российским винам. Его организаторами выступили ССЭР и независимая школа сомелье Wine People. 46 официально зарегистрированных конкурсантов из Москвы, Санкт-Петербурга, Крыма, Ростовской области прошли проверку знаний о российских винах и винных регионах в рамках письменного теста и слепой дегустации.

Конкурсантам были представлены эксклюзивные мастер-классы от «серебряных партнеров» конкурса: «Частной винодельни Шумринки» и «Поместья Голубицкое», а также от Института энологии Шампани (ИОС). Дополнительную консультацию по сервису и подаче вина провели сомелье – чемпионы России разных лет.

12 полуфиналистов показали свое мастерство в подаче и презентации вин, слепой дегустации, прошли сложные задания по определению стилей и пороков вина.

В финал вышли четыре сильнейших участника: Денис Юрченко (Москва), Вероника Смирнова (Санкт-Петербург), Владимир Глухов (Москва) и Игорь Ершов (Санкт-Петербург).

Жюри, в составе которого были президенты Московской, Санкт-Петербургской, Донской ассоциаций сомелье, признанные эксперты в области



лям лучшие российские вина от лица самих виноделов; школе амбассадоров российского вина и новых образовательных инициативах союза.

«Отрадно, что сегодня появляется столько новых имен, что на страницах гида и на винном салоне у Артура Саркисяна все больше виноделов, которые борются за качество продукта. Несмотря на все сложности, объединившись, виноделы смогли создать среду для развития российского виноделия. Россия – мировая винодельческая провинция, качество виноградарей резко меняется. Растет конкуренция качественных вин. Я горд тем, что мы недаром делаем свое дело», – сказал Борис Титов.

В свою очередь Дмитрий Киселев поблагодарил Бориса Титова за огромную работу, проделанную за десятилетие руководства Союзом виноградарей и виноделов России. Он также подчеркнул значение экспертных рекомендаций для грамотного потребительского выбора и развития российского виноделия: «Хочу выра-

ект направлен на изучение вин широкого спроса. В состав дегустационной комиссии «Винного гида России» вошли члены Союза сомелье и экспертов России, возглавил экспертную группу Артур Саркисян.

«В прошлом году мы проинформировали о российском вине 20 миллионов человек. Сейчас мы усилили наш информационный поток, очень важный для формирования осознанного выбора покупателей по всем товарным категориям. За счет того, что был сделан акцент на рекомендациях потребителям по выбору вин, на культуре питания, мы уже превысили охват аудитории в 27 миллионов человек», – отметил Илья Лоевский.

### Гранд-салон «Открытие винной страны»

Гранд-салон, в рамках которого можно было продегустировать большинство вин из гида Артура Саркисяна, прошел в панорамном зале «Большой Петровский». Всего за один день его



Саркисян представил вина «Лефкадия Резерв» урожая 2010 – 2015 годов. Эта дегустация была посвящена памяти великого французского энолога Патрика Леона, работавшего над винами «Долины Лефкадия».

Завершила программу мероприятий 12 декабря дегустация «Наследие», на которой были представлены образцы российских вин с бутылочной выдержкой от 17 до 79 лет. Уникальные вина представили «Абрау-Дюрсо», «Инкерман», «Солнечная Долина», «Массандра». Самым выдержанным вином мероприятия стало «Пино Гри Ай-Даниль» из «Массандры». Вино урожая 1940 года пережило войну и эвакуацию, сохранив прекрасную форму и богатейшую гамму аромата и вкуса. Особое внимание участников мастер-класса также вызвали белые сухие вина «Инкермана» 1969 – 1975 годов урожая. Пожалуй, самое старое сухое вино из крымских автохтонов – «Кокур Нижнегорский» 1969 года урожая – продемонстри-

винного бизнеса, оценили выступления конкурсантов.

13 декабря в киноконцертном зале «Президент-Отель» прошел яркий финал конкурса в формате настоящего спектакля, где каждый из финалистов смог показать свое мастерство в специально созданной ситуации рабочего дня сомелье в ресторане.

Перед финалом гости смогли познакомиться с мини-салонем лучших российских вин от партнеров конкурса, таких как «Шумринка», «Поместье Голубицкое», «Кубань-Вино», Alma Valley, «Винодельня Ведерников», «Имение Сикоры», «Винодельня Мысхако», «Фанагория», «Дербентская винодельческая компания». Партнерами конкурса также стали компании L-Wine, Pozis, Teaco, Baikal Pearl, «Сырмейстер».

Победителем Wine People Trophy Russia в этом году стал Денис Юрченко – сомелье сети винных баров «Винный базар».