

WINE

Weekly

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 8 (55)
Ноябрь – Декабрь 2021

НОВОСТИ



«Московская Гиоргоба» открывает новые горизонты сотрудничества

23 ноября 2021 года в столице в День Святого Георгия – покровителя Грузии и Москвы, покровителя виноделов, винокуров и пивоваров – состоялся Салон грузинских вин «Московская Гиоргоба».

На салоне можно было продегустировать тихие и игристые вина и коньяки следующих грузинских компаний: Alazani Winery – официальный партнер Салона, Ahso, Basiani, Chelti Winery, Gvariani, Kindzmarauli Marani, Koncho & Co, Marani, Mosmieri, Prince Ioane Bagrationi, Ruispiri, Sarajishvili, Shumi Winery, Solomnshvili Winery, Teliani Valley, Tiko Estate, Tsereteli Wines & Spirits, Winiveria. В салоне приняли участие ведущие российские виноторговые компании, дистрибьюторы грузинской винодельческой продукции: Issi Spirits – официальный партнер салона, Alianta Group, Wine Discovery, Vintage M, Aroma Trade House, MoWine, Fort Wine & Spirits, а также Pozis – компания-производитель холодильного оборудования для хранения вина.

(Продолжение на стр. 4)

ВЯЧЕСЛАВ МЕРКУЛОВ: «ЛУЧШЕ ПЕРЕЖДАТЬ ГОД, ЧЕМ РИСКОВАТЬ КАЧЕСТВОМ!»

Лето нынешнего года приговорило для российских виноделов немало неприятных сюрпризов. О том, как удалось преодолеть летний погодный коллапс, о прогнозе цен на отечественные вина и о планах развития производственной и туристической инфраструктуры винодельни газете Wine Weekly рассказал директор по развитию «Южной винной компании» (ЮВК) Вячеслав Меркулов.

– Вячеслав Владимирович, погодные катаклизмы нынешнего лета доставили много проблем российским виноделам. Удалось ли вам преодолеть последствия непогоды?

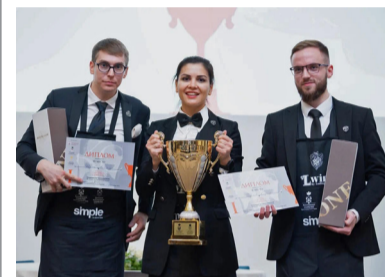
– Ситуация оказалась достаточно сложной, наверное, около 40% урожая мы потеряли и, соответственно, ожидаемых объемов сырья мы в этом сезоне недополучили. До августа все шло неплохо, но последний летний месяц нас сильно потрепал – выпало много осадков. Те, кто располагает хорошими склонами, наверное, смогли собрать запланированный урожай, однако на равнинах виноградники серьезно пострадали.

– В вашем хозяйстве есть и такие, и такие участки?

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Кто выиграл «Южный кубок сомелье»?

27 – 28 ноября в Сочи, в Pullman Сочи Центре, прошел конкурс «Южный кубок сомелье», который стал третьим отборочным туром чемпионата России среди сомелье 2022 года.

В этом соревновании приняли участие более 20 конкурсантов из Сочи, Краснодар, Ростова-на-Дону, Смоленска, Воронежа, Ставрополя, Ялты, Волгограда, Ярославля и других регионов России, которые отнесены к Западному дивизиону.

В итоге победителем первого конкурса «Южный кубок сомелье» стала Александра Еникеева из Сочи. Второе место занял Кирилл Чернов из Воронежа, а третьим стал Александр Горбунов из Ростова-на-Дону.

Победительница и призеры, а также 7 конкурсантов, которые показали лучшие результаты, прошли по итогам конкурса в 1/4 финала Российского конкурса сомелье-2022, который пройдет в марте следующего года в Москве.

(Продолжение на стр. 2)

С 15 ноября по 15 декабря проходит прием заявок на конкурс WINE START-2022, организованный Школой сомелье WineState и L-Wine by Luding Group при поддержке Российской ассоциации сомелье для начинающих специалистов в винной индустрии.

В начале карьеры бывает очень не просто заявить о своих способностях, сделать первый шаг к признанию и конкурировать с более опытными коллегами. Поэтому организаторы приняли решение помочь новичкам. Впервые конкурс прошел в 2021 году и собрал более 400 участников из 70 городов России, а также из Италии, Португалии, Белоруссии и Украины.

Участники конкурса смогут не только продемонстрировать свои знания и навыки, но и приобрести новые. Все они получат доступ к онлайн-курсу по подготовке к классическим заданиям про-

WINE START С НОВА ЗАЖИГАЕТ ЗВЕЗДЫ

фессиональных конкурсов сомелье, а финалисты смогут пройти обучение на сертифицированном международном курсе WSET 3 или альтернативном курсе Школы WineState. Победителя ждет поездка в одно из ведущих винодельческих хозяйств Крыма – «Сатера».

Проведение конкурса разделено на несколько этапов. С 15 ноября по 15 декабря 2021 года – регистрация участников. Для этого необходимо заполнить небольшую анкету на сайте <https://winestate.ru/winestart> и опубликовать пост на личной странице в любой социальной сети с ответом на вопрос «Почему я участвую в конкурсе WINE START?». В публикациях в Instagram и Facebook необходимо отметить официальные страницы организаторов конкурса – @wine_state, @l_wine, @rassomellier. Во всех дру-

гих соцсетях в пост необходимо добавить активные гиперссылки на аккаунты организаторов в Instagram. Так как конкурс рассчитан на начинающих профессионалов, поэтому необходимо соответствовать обязательным критериям для всех участников: 1. Вы раньше не выходили в полуфиналы профессиональных конкурсов сомелье (Российский конкурс сомелье, Женский конкурс сомелье, «Московский кубок сомелье», «Балтийский кубок сомелье», «Уральский кубок сомелье», «Южный кубок сомелье», Всероссийский конкурс кавистов и др.) 2. Вы еще не прошли сертификацию ASI. 3. Вы не являетесь сотрудником группы компаний Luding на момент проведения конкурса (15 ноября 2021 – 27 февраля 2022 года). 26 декабря организаторы подведут

предварительные итоги и назовут имена участников, которые проходят в следующий тур. С 27 декабря 2021 года по 20 января 2022 года будет проходить онлайн-курс по подготовке к основным блокам профессиональных конкурсов сомелье. Разработкой курса руководил один из самых титулованных российских сомелье Владимир Косенко – победитель «Российского кубка сомелье – 2021» и президент Московской ассоциации сомелье. 11 февраля 2022 года состоится отбор полуфиналистов. В следующий этап конкурса пройдут только участники, освоившие до 20 января не менее 50% программы курса. Отбор полуфиналистов будет проходить в формате онлайн-теста по винной теории. По итогам тестирования, которое проходит в режиме реального време-

ни в формате турнира, в полуфинал выйдут 20 человек.

Для того чтобы специалисты из разных регионов России могли участвовать в конкурсе наравне с жителями Москвы и Санкт-Петербурга, будут выбраны 10 полуфиналистов из двух столиц, а еще 10 – из других городов страны.

27 февраля 2022 года в Москве состоится закрытый полуфинал без зрителей, участники которого будут выступать только перед членами жюри. В финал, который состоится в этот же день, выйдут четыре человека.

Финалистам предстоит выступить в присутствии гостей и зрителей в зале. Жюри возглавит президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров. Вопросы по участию в конкурсе Вы можете отправить по e-mail: winestart@winestate.ru

СОБЫТИЯ



(Окончание. Начало на стр. 1)

Кто выиграл «Южный кубок сомелье»?

Напомним, что первый отборочный тур состоялся 23-24 октября в Москве, в отеле «Балчуг Кемпински», в рамках проведения «Московского кубка сомелье». За ним 6-7 ноября последовал розыгрыш «Уральского кубка сомелье» в Екатеринбурге, где назвали 10 лучших участников из Восточного дивизиона. Теперь жюри определило тех, кто будет представлять Западный дивизион в финале чемпионата России среди сомелье 2022 года.

Вот список регионов, которые входят Западный дивизион: Архангельская, Астраханская, Белгородская, Брянская, Владимирская, Волгоградская, Вологодская, Воронежская, Ивановская, Калининградская, Калужская, Кировская, Костромская, Курская, Липецкая, Мурманская, Нижегородская, Новгородская, Оренбургская, Орловская, Пензенская, Псковская, Ростовская, Рязанская, Самарская, Саратовская, Смоленская, Тамбовская, Тверская, Тульская, Ульяновская и Ярославская области, а также Краснодарский и Ставропольский края. Кроме этого, к этому же дивизиону причислены республики: Кабардино-Балкария, Карачаево-Черкессия, Адыгея, Чечня, Дагестан, Ингушетия, Калмыкия, Карелия, Коми, Крым и Севастополь, Марий Эл, Мордовия, Северная Осетия -Алания, Татарстан, Удмуртия, Чувашия и Ненецкий автономный округ.

На данный момент определены имена уже 30 из 40 конкурсантов, которые в марте 2022 года будут бороться за звание «Лучший сомелье России» в Москве. Еще 10 участников финала будут отобраны по итогам «Кубка сомелье Санкт-Петербурга», который планируется провести в феврале следующего года.

ВЯЧЕСЛАВ МЕРКУЛОВ: «ЛУЧШЕ ПЕРЕЖДАТЬ ГОД, ЧЕМ РИСКОВАТЬ КАЧЕСТВОМ!»



(Продолжение, начало на стр. 1)

– У нас холмистая местность и часть виноградников расположена на равнине, а часть – на склонах. Правда, их склон не столь существенный для того, чтобы вода быстро уходила. Поэтому нам пришлось бороться с излишками влаги, потом обрабатывать виноград, чтобы от высокой влажности он не покрылся грибом. Словом, было много операций и много затрат. Поэтому себестоимость винограда на выходе в этом году получается довольно высокой.

– **То есть прогнозы о возможном подорожании вина из-за погодных коллапсов имеют под собой основания?**

– Да, ведь если вместо ожидаемого объема сырья мы собрали лишь 60% – это уже дефицит. К тому же, чтобы спасти эти 60%, понадобилась масса разных приемов, включая использование ручного труда. Все это – дополнительные накладные расходы к той себестоимости, которая складывалась к началу августа. Это приведет к тому, что в следующем году вино урожая 2021 года подорожает.

– **А как с учетом этих погодных условий вы оцениваете качество урожая? Каких вин ожидаете, какие**

могут получиться лучше, какие чуть хуже?

– Собрали мы немного, при этом не были уверены, что нам удастся сделать вино того качества, которое свойственно нашей продукции и соответствует нашей философии. Поэтому решили продавать виноград – практически 80% урожая было продано. Себе для изготовления вина отобрано некоторое количество Саперави, Мерло и Рислинга. Пока виноград находится в стадии брожения, и я надеюсь, что вино у нас получится. Да, в будущем году собственного вина в объемах 2021-го у нас не будет, но, думаю, лучше переждать год, чем рисковать качеством. Не хотелось бы вместо того вина, которое мы обычно делаем, предлагать потребителю нечто иное.

– **Ваша компания выпускает много вин, оптимальных по соотношению цены и качества. И вы решили не дискредитировать это качество?**

– Да, мы не хотим нанести ущерб нашей репутации. В итоге приняли непростое решение, заодно удовлетворив существующий спрос на виноград. В следующем году мы хотим сократить ассортиментный ряд обычных вин

и предложим потребителям новые интересные позиции, сделанные из винтажей 2017, 2018 и 2019 годов, выдерживаемых в бочках.

– **Весной на выставке «Продэкспо» вы рассказали, что этой осенью собираетесь вывести на рынок премиальную линейку вин «Германасса». Что это за вина, когда их ожидать, какова будет их стоимость?**

– Коллекции «Германасса» и «Тирамба» создавались в 2017-2018 годах. Мы заложили туда вина из хранящегося у нас винограда 2014 и 2017 годов и бутылковали согласно купажем. Эти бренды, пролежав три года, стали коллекционными винами. И в конце 2021 – начале 2022 года они появятся в продаже. Оформлено это, наверное, будет в виде кейса на шесть бутылок. Предполагаемая цена – от 1000 до 1300 рублей за бутылку.

– **Уже известно, где их можно будет купить?**

– Представим эту продукцию на наших страницах в «Инстаграме» и «Фейсбуке», подписчики смогут ее забронировать и перед Новым годом забрать в одном из наших фирменных магазинов. Дистрибуцией займется фирменная торговля «Южной винной компании», потому что коллекционных вин в виде эксперимента мы заказывали не так много – каждого наименования около 1500 бутылок. Всего 3 SKU: «Каберне Совиньон Тамани», «Тирамба Тамани» и «Германасса Тамани». Это будет винтаж 2014 года. Выдержка в бочке у этих вин 24 месяца, потом более 1 года в бутылке.

– **Каких еще новинок можно ожидать в ближайшее время?**

– Кроме этих позиций, в нынешнем году их, наверное, больше не будет. Основные новинки появятся в 2022-м. Мы планируем запустить Рислинг, название которого пока не скажу, поскольку мы еще над ним работаем. У нас в хозяйстве 150 га хороших посадок рейнского

Рислинга, и из него получится достаточно хорошее вино. Мы его начинаем выводить не линейкой, а как отдельный бренд. Подробнее я собираюсь рассказать об этом на «Продэкспо-2022».

– **На вашей винодельне мы пробовали Рислинг, который шел в общей ассортиментной линейке и который нам очень понравился. Вы не о нем говорите?**

– Нет, новый вариант ожидается более интересным. Это будет композиция из разных рислингов с различными уровнями созревания винограда – может быть, с выдержкой, а может, и без нее. Сейчас находимся в стадии принятия решения по ароматике.

– **В июне на Черноморском форуме виноделия вы рассказали о запуске интернет-площадки, продвигающей российские вина на зарубежных рынках. Что это за проект?**

– Это мой личный проект, не имеющий отношения к компании. Он возник в 2015 году для импорта отечественной продукции. До этого проекты по продвижению российских вин за рубежом были ориентированы на разные рынки, Китай в первую очередь. Все потенциальные импортеры, что называется, «падали в обморок» от китайских объемов, надеясь, что один контракт с КНР сразу же загрузит работой все предприятие. Но эти радужные мечты не сбылись. Самое оптимальное, что нам удалось сделать, – начать в 2019 году создание складов в Европе. Туда стали привозить продукцию наших виноделов, подключили европейских консультантов, чтобы продавать вино потребителям из стран Европы. Да, пандемия в 2020 году скорректировала наши планы, но в конце прошлого года мы приступили к активной работе, и сегодня у нас на интернет-площадке представлено уже 5 российских виноделов: «Кубань-Вино», «Мысхако», «Лефкадия», Chateau le Grand Vostock («Шато Ле Гран Восток») и «Сухая

МОЖНО ПОКРАСИТЬ
В ЛЮБОЙ ЦВЕТ ПО
ВАШЕМУ ВКУСУ

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

POZIS

Профессиональное хранение вина

Компания POZIS для всех подписчиков Газета Wine Weekly продляет условия акции

«ЧЕРНАЯ ПЯТНИЦА»

10%

скидки на все винные шкафы POZIS и бесплатная доставка до терминала транспортной компании в городе покупателя

Категорийный менеджер
Тел.: +7 (927) 498-88-19
E-mail: wine@pozis.ru
www.pozis.ru



гора». Здесь можно приобрести 54 наименования вин. Сейчас мы ведем переговоры с «Фанагорией» и с винодельней «Имение Сикоры». Я также хотел бы видеть у нас на площадке ассортимент хозяйств «Гай-Кодзор» и Château de Talu («Шато де Талю») из Геленджика – эти вина заслуживают внимания. На саммите в Абрау-Дюрсо мы также говорили о сотрудничестве и с небольшими винодельнями. В общем, процесс идет.

– Ваши вина на этой площадке будут представлены в первую очередь?

– Пока своего товара у нас не хватает – слишком большой спрос внутри российского рынка. Поэтому для меня было важнее поставить зарубежным потребителям те российские вина, которые мне кажутся интересными: продукцию Сергея Дубовика («Мысхако»), Александра Пинчука («Сухая гора»), Михаила Николаева («Лэфкадия»). У них есть история, есть терруар, есть что привезти и что рассказать людям. К примеру, мы завезли туда «Черное из

черного» от «Мысхако», ассортимент вин рипассо из подвяленного винограда, белое «Каберне». Для потребителей это стало настоящим открытием российского виноделия – они узнали, что в России, оказывается, есть виноделия, которые делают разные вина, и при этом очень интересные.

– На какие страны работает эта интернет-площадка?

– Мы поставляем вина по всей Европе – во Францию, Италию, Испанию, много покупают хорваты, румыны, стала покупать Финляндия. Видим, что интерес очень большой. Пока, правда, эта история для нас больше затратная, так как мы всегда отправляем дегустационный бонус. Ведь просто так, не зная продукции, люди в интернете товары не заказывают. Человек попробовал, выбрал вино из предложенного ассортимента, сделал заказ – и мы отправляем доставку. В каждой европейской стране у нас есть представитель, в обязанности которого входит разъяснительная работа.

Всего на местах работают около 16 консультантов.

– Объемы продаж – закрытая информация?

– Сейчас мы еще об этом не говорим, да и каких-то огромных объемов пока нет. Впрочем, для меня, как для любого винодела, этот бизнес скорее для души.

– Хотя год был сложным, ваши вина наверняка завоевали награды на различных конкурсах. Какие наиболее яркие победы были одержаны?

– Два вина «Южной винной компании» – «Мерло резерва» 2017 года и «Саперави резерва» 2017 года – завоевали в этом году на конкурсе «Кубок СВВР-2021» в Абрау-Дюрсо золотые медали. Я очень рад, потому что мы давно не получали по красным винам высоких оценок, нас чаще критиковали. Я благодарен виноделам ЮВК за то, что у нас наконец-то получились хорошие красные вина. Наши остальные классические вина получили бронзовые медали. Поэтому вся работа еще впереди.

– Как сложился туристический сезон на винодельню? Непогода помешала или помогла? Ведь если люди не едут на море, то едут на винодельню?

– У нас все было организовано в рамках ковидного режима, и я не сказал бы, что была большая посещаемость. Мы все, включая работников, переболели ковидом, поэтому старались ограничить в хозяйстве поток людей, минимизировать посещения и сосредоточиться на продажах вина через магазин. По заводу разве что ВИП-гостей водили. Так что туристический сезон если и был, то за пределами винодельни.

– А есть ли планы развития туристической инфраструктуры? У вас же много чего можно посмотреть. К тому же рядом красивые природные места, есть источники, есть винные спа. Если все это объединить в одном маршруте?

– У нас есть и винное спа, и обычное: винные ванны установлены прямо на территории предприятия. Недавно мы их создали и сейчас думаем, как сделать эти процедуры всевозможными. Планируем полностью модернизировать и развивать всю нашу туристическую инфраструктуру. Думаю, в течение ближайших четырех лет мы построим необходимые объекты, немного изменим внешний облик винодельни, и получится достойный

продукт. О наполнении пока говорить не буду, но для гостей это однозначно будет интересно и увлекательно.

– Собираетесь ли расширять виноградники, и если да, то за счет каких сортов?

– Да, у нас есть плановая программа развития виноградников. Мы намерены довести их площадь до 1,6-1,7 тыс. га, чтобы к 2025-2026 годам собирать примерно 20 тыс. т винограда технических сортов.

– А сейчас какова их площадь?

– Около 1,3 тыс. га. То есть хотим увеличить посадки на 300-400 га. Исходя из этого, модернизируем производство: мы постоянно проводим усовершенствования, закупает новые емкости. То есть в основном усиливаем мощности, так как по оборудованию для розлива и технологическому оснащению мы полностью укомплектованы. Совсем недавно закупили современные линии, что позволит перерабатывать и дополнительные объемы сырья.

– Какие сорта планируете закладывать на новых виноградниках?

– Посадим красные сорта: Саперави, Мерло, Каберне.

– А какой-то экзотики не будет?

– Мы все-таки видим себя народной компанией в массовом секторе. Так мы стараемся себя позиционировать.

– То есть вы ориентируетесь на производство доступных по цене вин высокого качества?

– Именно так, не дешевых, но доступных – вин с оптимальным соотношением цены и качества.

– В ассортименте ваших виноградников есть не только международные, но и автохтонные сорта – Виорика, Цимлянский черный и другие.

– Мы их оставили в том объеме, в котором они у нас были изначально. Потому что это продукт весьма специфичный, он требует больших знаний и немалых капиталовложений. К тому же, на мой взгляд, «Виорика» много не выпьешь. Поэтому для нашего производства винограда этих сортов вполне достаточно. А Мерло и Каберне на наших землях чувствуют себя неплохо, в нашем регионе вина из них хорошо получаются. У нас солнца меньше, чем, скажем, в Новороссийске, где начинается Кавказский хребет, поэтому и сахара в красном вине меньше, и алкоголя всего 12,5-13 градусов. Это более питкое красное вино, оно пользуется устойчивым спросом и всегда хорошо продается.

(Продолжение на стр. 4)

НОВОСТИ



«Винный гид «Продэкспо-2022» начал прием заявок

18 ноября стартовал прием заявок для участия в 5-м юбилейном международном дегустационном конкурсе «Винный гид «Продэкспо-2022», организаторами которого выступили главный продовольственный форум страны «Продэкспо» и коммуникационная группа «КИТМЕДИА».

Для алкогольной отрасли «Продэкспо» – это самостоятельная выставка, где российские и зарубежные производители, импортеры, владельцы торговых марок представляют самый широкий спектр крепких напитков, вина и пива. В свою очередь, «Винный гид «Продэкспо» – не только дегустационный конкурс, но и система, в которой вина и крепкие напитки, прошедшие тестирование профессиональным жюри, наглядно представляются на сайте, в печатном каталоге и на специальном стенде.

Вот что говорит организатор конкурса, руководитель группы «АЛКОЭКСПЕРТ», Юрий Юдич: «Наш конкурс – это не только авторитетное жюри, но и прозрачный и компетентный регламент проведения дегустации. Главная инновация проекта в том, что результаты конкурса становятся основой для потребительской и профессиональной навигации, гида, который начинает свою работу на «Продэкспо» и продолжает ее в течение года в СМИ, на выставках, в социальных сетях. В этом его принципиальное отличие от других конкурсов, как на «Продэкспо», так и в России».

(Продолжение на стр. 4)

В ЕКАТЕРИНБУРГЕ НАЗВАЛИ ПОБЕДИТЕЛЯ «УРАЛЬСКОГО КУБКА СОМЕЛЬЕ»

6-7 ноября в Екатеринбурге, в отеле «Онегин», впервые прошел конкурс «Уральский кубок сомелье», который стал вторым отборочным туром чемпионата России среди сомелье 2022 года.

Его победителем стала Юлия Пантина из Уфы. Второе место завоевал Никита Рудницкий из Владивостока, а третье – Максим Гребеник из Екатеринбурга. Победитель и призеры, а также полуфиналисты «Уральского кубка сомелье» смогут принять участие Российском конкурсе сомелье, который пройдет в марте 2022 года в Москве.

Вот список тех, кто поборется за звание лучшего сомелье страны:

1 место: Юлия Пантина – ГК «Лидер групп» (Уфа);

2 место: Никита Рудницкий – ресторан «Новик» (Владивосток);

3 место: Максим Гребеник – ресторан Norra Rok (Екатеринбург);

Валерий Кожедуб – ресторан «Дель Маре» (Уфа);

Тлеген Омаров – винный магазин «11 градусов» (Тюмень);

Антонина Ананьина – компания SIMPLE (Новосибирск);

Роман Сергеев – винный бар «Био Шмио» (Екатеринбург);

Ярослав Гурьев – школа вина и гастрономии La Cave (Иркутск);

Егор Иксанов – «Винотека Соловьева» (Екатеринбург);

Ксения Чинькова – «Винотека Соловьева» (Челябинск).

Напомним, что ранее Российская ассоциация сомелье (РАС) объявила о старте отборочной кампании для участия в 21-м Российском конкурсе сомелье, который в этом году проходит по новой схеме. В Екатеринбурге по итогам «Уральского кубка сомелье» были названы 10 лучших участников из Вос-

точного дивизиона, которые получили право побороться за звание «Лучшего сомелье России-2022».

По регламенту конкурса, в нем могли принять участие сомелье из следующих регионов России: Алтайский край, Амурская область, Еврейская автономная область, Забайкальский край, Иркутская область, Камчатский край, Кемеровская область, Красноярский край, Курганская область, Магаданская область, Новосибирская область, Омская область, Пермский край, Приморский край, Республика Алтай, Республика Башкортостан, Республика Бурятия, Республика Саха (Якутия), Республика Тыва, Республика Хакасия, Сахалинская область, Свердловская область, Томская область, Тюменская область, Хабаровский край, Ханты-Мансийский автономный округ, Челябинская область, Чукотский автономный округ, Ямало-Ненецкий автономный округ.



НОВОСТИ

(Окончание. Начало на стр. 3)



PRODEXPO INTERNATIONAL
WINE COMPETITION & GUIDE
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ КОНКУРС ВИННЫЙ ГИД ПРОДЭКСПО

«Винный гид «Продэкспо-2022» начал прием заявок

В состав жюри 2021 года вошло 24 эксперта. Отличительной особенностью жюри является его репрезентативность – в равной мере в него входят представители ритейла, дистрибуции, NoReCa, сомелье, винные эксперты и журналисты. Таким образом, конкурс отражает объединенное мнение всей отрасли, срез опыта как специалистов, работающих с потребителем, так и представителей товаропроводящей цепочки.

В 2022 году мероприятие будет проходить уже в юбилейный, пятый раз, что показывает высокую заинтересованность со стороны профессиональной аудитории. На это же указывает растущее количество участников и представленной к дегустации продукции, как отечественной, так и зарубежной.

Результаты «Винного гида «Продэкспо», как обычно, будут представлены в двуязычном каталоге с полным перечнем образцов и информацией о производителях, на сайте alcoexpert.ru, а также на стенде, на территории «Продэкспо».

Правила и принципы, на которые будут опираться организаторы, остаются прежними – это прозрачность, профессионализм и репрезентативность на всех этапах реализации проекта.

Подать заявки для участия в конкурсе Вы сможете здесь:

<https://alcoexpert.ru/itnews/36731-mezhdunarodnyj-degustacionnyj-konkurs-vinnyj-gid-prodekspo-reglament.html>

Контактная информация:

Телефон: +7 495 740 39 78,

E-mail: competition@kitmedia.ru

ВЯЧЕСЛАВ МЕРКУЛОВ: «ЛУЧШЕ ПЕРЕЖДАТЬ ГОД, ЧЕМ РИСКОВАТЬ КАЧЕСТВОМ!»

(Продолжение, начало на стр. 1 – 3)

– Сколько у вас сегодня линеек вина для разных секторов рынка?

– У нас есть монобренды, которые состоят из нескольких сортов винограда, единичные в своем исполнении. Есть ассортиментные линейки «зонтики». И есть доступное вино «Тамания», которая была представлена в этом году пока только красным сухим и красным полусладким. В следующем году ее не будет, потому что, напомню, у нас не оказалось сырьевой базы того качества, которое было до 2020 года. Но в 2022 году, думаю, мы сможем марку реанимировать – так как продажи показали хороший результат.

– Какая у вашего завода проектная мощность?

– Все зависит от количества смен. Мы можем выйти на проектную мощность 5 тыс. бутылок в час, тогда 8 часов – это 40 тыс. бутылок за смену. Если работать в две смены, получится 80 тыс. бутылок – за месяц выйдет 2,4 млн бутылок. Предприятие готово выпускать вино как в литровых пакетах, так и в стеклянных бутылках.

– Линия пока не вышла на полную мощность?

– Просто мы в одну смену работаем – не видим смысла трудиться в две. Сегодня можем, особо не напрягаясь, выдать 14 млн бутылок в год. Если будем дальше развиваться, то можем и на 20 млн бутылок выйти.

– Что вы думаете по поводу нынешнего состояния российского виноделия?

– Мне кажется, за последнее время произошел бурный переворот – и в голове потребителя, и у ритейла, и у власти, сейчас все они в одной шеренге шагают. Это положительная история, поэтому я – за. Еще 10 лет назад я ходил, обивал пороги, предлагал, но мне говорили: спасибо, не надо. А сейчас уже понимают, что вино



(если мы говорим о виноделии, а не о технологическом продукте) – это не пиво и не водка, его можно произвести ровно столько, сколько даст земля. Собрали урожай, посчитали, сколько чего получилось – и эту цифру не изменить. Надеюсь, что в будущем вино в бутылках станет неким фьючерсным товаром, который будет оцениваться, выставляться, иметь конечный объем и фиксированную цену на него. Было бы комфортно работать с партнерами, если бы мы четко понимали: вот у меня есть столько-то продукции, и на этот объем мы рассчитываем, исходя из наших возможностей – производственных, технологических и т. д.

А то сейчас бывает, что у нас, к примеру, берут 50 тыс. бутылок, а потом продадут и снова просят, и снова... Но у компании больше ничего нет, все куплено – это же вино, его невозможно сделать больше, чем сделано. И тогда партнер грозит завалить предприятие штрафами! Правда, и здесь уже имеются позитивные сдвиги. Скажем, закупщик сети спрашивает, сколько у нас есть «Виорики», мы отвечаем: 150 тыс.

бутылок. Он просит это количество за ним забронировать, чтобы потом забрать товар. Это совсем другой разговор. Думаю, взаимопонимание будет расти, и крупные операторы научатся работать с производителями вина.

– Ваша дистрибуция сегодня охватывает всю страну – федеральные сети, NoReCa и прочие каналы?

– Нет, у нас «точечный» маркетинг. Уже сложился определенный круг партнеров, где представлена продукция ЮВК, в этих рамках и взаимодействуем. И продаем все, что производим за год, за исключением наших бочек с выдержанными винами – этот премиум-сегмент составляет примерно 5% от всего объема реализации.

– Каким вы видите винодельню через 5-10 лет? Площади виноградников увеличатся, объемы производства вырастут? Каковы основные перспективы развития?

– Площади мы сейчас наращивать не можем – все виноградники посчитаны и занесены в реестр. Поэтому будем работать над улучшением качества вина, плотно займемся формированием

среднего ценового сегмента. А дальше посмотрим, в каких направлениях двигаться. Возможно, будем производить крепкий алкоголь на базе отходов виноделия: из той же мезги начнем делать виноградную водку. Еще одно перспективное направление – развитие туризма. В общем, будем действовать, наблюдать и анализировать.

– Если вернуться к вашим планам по развитию винного туризма – что планируете сделать в этом направлении?

– Для качественного винного туризма нужно организовать соответствующее место для приезда посетителей. Над этим мы и будем работать, чтобы в течение 4-5 лет создать необходимую инфраструктуру. Сегодня туристы, приезжающие к нам на экскурсионных автобусах, могут побывать в магазине и понежиться в винных ваннах. Но мы планируем расширить ассортимент полезных удовольствий, добавить массажи с обертываниями виноградной косточки, мезгой – в этом году уже опробовали эти процедуры на некоторых наших гостях. Мы задумали сделать некий кластер, который будет работать в круглогодичном формате.

– Это будет гостиничный комплекс с рестораном, в окружении природных достопримечательностей?

– Да, у нас есть что посмотреть, природа здесь щедрая. Но чтобы человек задержался, ему нужно место для отдыха, нужен удобный ночлег. Мы хотим, чтобы люди к нам приезжали, чтобы могли провести в нашем хозяйстве один, два, три дня, получив максимальное количество новой интересной информации и радостных эмоций. Купив наше вино – а оно там будет, как говорится, на каждом углу, – они смогут вспомнить и вновь пережить приятные впечатления от своего путешествия. И вновь захотят посетить нашу винодельню. А мы постараемся для этого сделать все возможное.

«МОСКОВСКАЯ ГИОРГБА» ОТКРЫВАЕТ НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

(Окончание. Начало на стр. 1)

Организатор мероприятия – Черноморский форум виноделия.

Генеральный партнер – ресторан грузинской кухни «Тифлисский дворик».

На открытии салона выступили:

– Меркушев Виталий Николаевич, председатель правления Черноморского форума виноделия;

– Цхивадзе Давид Важаевич, глава Федеральной грузинской национально-культурной автономии в России, президент Фонда возрождения и развития русско-грузинских отношений;

– Панасюк Александр Львович, заместитель директора ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»

В выступлениях была подчеркнута духовная близость народов России

и Грузии и значимость грузинского экспорта вина и коньяка в экономических отношениях наших стран. Спикеры также отметили особое уважительное отношение грузинского народа к обычаям, связанным с производством и потреблением вина и с культурой застолья. Была показана и та значительная роль, которую играют рестораны грузинской кухни и грузинское вино на московском рынке NoReCa, в Москве и ближнем Подмосковье сейчас работают более 350 грузинских ресторанов и кафе.

В рамках салона состоялись:

– круговая дегустация тихих и игристых вин и коньяков с гастрономическим сопровождением от ресторана «Тифлисский дворик».

– мастер-класс «Вина Alazani», ведущий – Даниил Надашвили, директор Alazani Winery.

– мастер-класс «Коньяки Sarajishvili», ведущий – Андрей Полосин, тренинг-менеджер компании Issi Spirits.

– интеллектуальный аукцион на знание грузинского виноделия и кухни, на котором призы от компаний Issi Spirits и Tsereteli Winery получили 5 победителей!

Салон прошел под аккомпанемент грузинской народной музыки, включая «живые» выступления ведущих артистов московской грузинской диаспоры. Было продегустировано более 400 бутылок грузинского вина и коньяка, съедено сотни хинкали и хачапури!

Салон позволил установить и новые человеческие и коммерческие контакты: грузинские компании получили новых заказчиков, а российский дистрибьюторы – новых поставщиков. Посетители же смогли ознакомиться как с премиальными новинками, так и с уже известными винными хитами Грузии!

Подробнее:

www.BlackSeaWine.world



ПОЧЕМУ ВИНОДЕЛЫ ПЕРЕХОДЯТ НА СОЛНЕЧНУЮ ЭНЕРГЕТИКУ?

За последние 2 года спрос на солнечную энергетику в России вырос почти вдвое. При этом в число лидеров по установленной мощности солнечных электростанций (СЭС) среди агропредприятий вошли винодельческие хозяйства. Об этом свидетельствуют исследования компании «Умная энергия».

Российские виноделы построили солнечные электростанции мощностью 798 кВт, вложив в это около 50 млн рублей. Помимо «Гай Кодзор», это винодельни «Кантина» и «Фанагория». В ближайший год винодельческие хозяйства планируют ввести, по нашим данным, еще 900 кВт. В частности, «Фанагория» планирует увеличить мощность солнечной электростанции вдвое с 500 кВт до 1 МВт.

Но еще больше востребованы солнечные электростанции в других странах. В мире насчитывается сотни виноделен, которые их используют. Только в США их зарегистрировано порядка 200.

В данный момент солнечные электростанции можно увидеть на винодельческих хозяйствах: Estancia – 2,84 МВт (США), Beringer Vineyards – 1,34 МВт, Bella Ridge – 40 кВт (Австралия), Siam Winery (Таиланд), Yealands Wine Group – 411 кВт (Новая Зеландия) (411 кВт), Albino Armani Winery (Италия), Perinet Winery – 85 кВт (Испания) Corona del Valle – 70 кВт (Мексика), Vrede en Lust (ЮАР) и т.д. Всего же установленная мощность СЭС на винодельнях мира приближается к 100 МВт, а число солнечных установок – к 1000.

Так почему же виноделы все активнее устанавливают солнечные электростанции? Специалисты компании «Умная энергия» называют 4 основные причины для перехода на новый вид энергии.

Высокие тарифы

Во-первых – это высокие тарифы на электричество. Виноделы идут на это, чтобы уменьшить потребление электроэнергии от промышленной сети и, по возможности, заработать на про-



даже излишков. В таких случаях 80% виноделов выбирают сетевые солнечные электростанции. Они состоят из солнечных панелей и инверторов. Инвертор преобразует высоковольтное постоянное напряжение (до 1500 В), вырабатываемое солнечными модулями, в переменное сетевое и докачивает его в сеть, уменьшая или полностью компенсируя потребление от промышленной сети. Чем выше тариф за электроэнергию – тем быстрее солнечная установка окупается и начинает приносить чистую прибыль. При тарифе от 7 руб./кВт*ч срок возврата инвестиций в СЭС составляет от 3 до 5 лет. Срок службы солнечной электростанции более 25 лет.

Нестабильные источники энергоснабжения

Вторая причина – периодические перепады напряжения. Чтобы решить эту проблему, виноделы используют гибридные солнечные электростанции. Это особенно критично для виноделен. Периодические отключения электричества способны вывести из строя дорогостоящее оборудование. Работает гибридная солнечная электростанция следующим образом: при наличии промышленной сети выработанная от солнца электроэнергия вначале направляется на собственное

потребление. Когда оно полностью перекрыто и потребление от сети становится практически нулевым, избытки солнечной генерации направляются в накопитель энергии. При отключении промышленной сети система мгновенно, незаметно для потребителей, переходит на автономную работу от солнечной энергии и накопителя энергии.

Отсутствие источников энергоснабжения

Третья причина, которая побуждает винодельческие хозяйства перейти на солнечную энергетику, – отсутствие доступа к промышленной сети, прокладка которой обойдется дорого или невозможна. В этом случае виноделы приобретают автономные солнечные электростанции.

Работает она так: выработанная от солнца энергия направляется на покрытие потребления, а излишки – в аккумулятор. С заходом солнца электроснабжение плавно переводится на работу от накопителя энергии.

Улучшение качества урожая или агровольтаика

Ну и четвертая причина спроса – желание получить больше урожая лучшего качества. Помогают в этом солнечные электростанции, которые размещаются

прямо на виноградниках (так называемые агровольтаические фермы).

Как правило, они устанавливаются с помощью опор на высоту 4-6 метров. Расстояние между ними делается достаточным для того, чтобы уборочная техника могла беспрепятственно работать. С помощью таких солнечных установок можно управлять уровнем солнечной радиации и влиять на качество будущего урожая.

Доказал это эксперимент на винограднике в Пиоленце (Франция). В рамках него организаторы, с помощью движущейся конструкции с солнечными модулями, образовали затенение над 600 кв. м виноградных лоз. Для сравнения 400 кв. м виноградника остались под воздействием прямых солнечных лучей. В результате выяснилось, что виноградные лозы, затененные движущейся солнечной установкой, показали лучшую устойчивость к высоким летним температурам.

Кроме того, это положительно сказалось на увлажненности почвы и массе ягод, которая была на 17% выше для защищенных лоз. Также это повлияло на органолептические свойства вина. Содержание антоцианов было выше на 13%, а кислотность в среднем выросла на 11%.

Сколько стоит установка солнечной электростанции «под ключ»?

Но интересны виноделам солнечные электростанции, в первую очередь, потому, что инвестиции в них быстро возвращаются. Так, при тарифе на электроэнергию 7 руб. и выше в Южном и Северо-Кавказском федеральных округах солнечная электростанция окупится в течение 3-5 лет. При

сроке службы СЭС – 25 -30 лет.

Сама солнечная установка обойдется в диапазоне от 65 до 70 тыс. руб за 1 кВт мощности «под ключ». Срок ввода в эксплуатацию небольшой СЭС (до 60 кВт) составит всего 3 дня.

Как работают солнечные электростанции в России?

Положительные результаты от работы солнечной электростанции на винодельнях есть и в России. Например, у винодельческого хозяйства «Гай Кодзор» (входит в топ-100 лучших по версии William Reed). Его владельцы установили сетевую солнечную установку в первом квартале 2021 года. Компания «Умная энергия» выступила в проекте в качестве генпрорабчика. Благодаря запуску СЭС заказчик получил дополнительную мощность для энергоснабжения производства, а также снизил расходы на оплату электроэнергии.

«Вы не представляете, какое маленькое техническое чудо с нами случилось! Мы установили солнечные батареи на крыше цеха первичного виноделия. Что это значит для нас? Очень много! Мы практически полностью обеспечиваем свое производство энергией в солнечные дни, и это выход на новый уровень винного энергопроизводства и потребления! Это и экономия, и экология, и прогресс, и просто хорошее настроение в солнечные дни!» – сказал основатель и совладелец хозяйства «Виноградники Gai-Kodzor» Эдуард Александров. В перспективе винодельческое предприятие планирует увеличить мощность солнечной установки вдвое.

Дмитрий Коняев, коммерческий директор ООО «Умная энергия»

СПРАВКА

ООО «Умная энергия» – первый в России системный интегратор в области альтернативной энергетики и умных технологий управления. Компания основана в 2016 году. Специализируется на проектировании, поставке оборудования, монтаже, пусконаладочных работах, эксплуатации и мониторинге систем возобновляемой энергетики. Подробнее: <https://clever-energy.ru/>
Контакты: Дмитрий Коняев: 8-989-834-90-94, da.konyaev@clever-energy.ru

CHATEAU LE GRAND VOSTOCK ЗАКЛЮЧИЛА КОНТРАКТ С МИШЕЛЕМ РОЛЛАНОМ



Российская винодельня Château le Grand Vostock, созданная по французским стандартам, заключила договор со знаменитым энологом-консультантом Мишелем Ролланом. Контракт предполагает долгосрочное сотрудничество.

В компании называют главным приоритетом стабильно высокое качество вин. В связи с этим было принято решение привлечь к работе над винами известного французского энолога-консультанта Мишеля Роллана. Несмотря на свою занятость и плотный график, Мишель заинтересовался французской концепцией винодельни Château le Grand Vostock, и с ним был заключен контракт на долгосрочное сотрудничество.

В рамках данного проекта, с августа этого года на заводе работают специ-

алисты Laboratoire Rolland, контролируя процессы созревания, сбора урожая, винификации. В октябре на винодельню Château le Grand Vostock прибыл с визитом лично господин Мишель Роллан.

Мишель осмотрел новые посадки, заложенные в 2021 году, посетил все плодоносящие виноградники, проанализировав их состояние, дал рекомендации по агротехническим работам на ближайшие несколько месяцев. «Летучий винодел» также провел осмотр текущего технологического оснащения завода Château le Grand Vostock и продегустировал новые, молодые вина урожая 2021 года, созданные уже под тщательным контролем энолога-консультанта Laboratoire Rolland Матиаса Пеллиссард. В компании уверены, что с такой поддержкой вина Château le Grand Vostock ждет успех не только на российском, но и на мировом рынке.

Приглашение господина Роллана – не единственный итог сезона 2020-21 годов для завода Château le Grand Vostock. Несмотря на сложный год из-за ограничений, связанных с COVID-19, на заводе была проделана существенная работа.

Была обновлена большая часть оборудования, использующегося для обработки виноградников. Винодельня закупила новые тракторы, культиваторы, опрыскиватели, другую необходимую технику. 115 га земель модернизировали, была полностью проведена реновация виноградников. Это позволило оперативно обработать новые площади под посадку виноградников и провести работы по посадке. В 2021 году винодельня приобрела 403 500 саженцев разных сортов из самого большого французского питомника Mercier. Эти саженцы обеспечили

89 га новых виноградников: было высажено 12 га сорта Шардоне, 25 га – Мерло и 52 га – Каберне Совиньон. В начале следующего года должна заработать новая линия розлива последнего поколения итальянского производителя MBF.

Кроме того, в этом году были закуплены 100 новых бочек французского производителя Seguin Moreau. Они использовались с начала основания винодельни Château le Grand Vostock, поэтому на винодельне было принято решение не изменять этой традиции.

Также активно идет процесс реконструкции здания завода. Уже к следующему сезону планируется полностью модернизировать броидильный цех, цех розлива, офис, лабораторию и порадовать гостей дегустационным залом с видом на холмы и виноградники.

НОВОСТИ

Молодое вино
прибыло!

Винодельня «Кубань-Вино» выпустила молодые вина урожая 2021 года: сухое красное «Молодое» и игристые «Рислинг», «Мускатное» и «Красноstop», которые выпущены ограниченным тиражом и в ближайшее время поступят в продажу по всей стране.

«Молодое» бренда Chateau Tamagne можно назвать российским аналогом «Божоле Нуво» (Beaujolais Nouveau). Ягоды для этого вина собирают вручную. Меньше чем за неделю вино набирает максимум фруктовых ароматов без терпкости, характерной для остальных красных сухих вин. А уже через месяц после сбора урожая оно готово к фильтрации, розливу в бутылки и непосредственному употреблению.

Молодые игристые вина «Рислинг», «Красноstop» и «Мускатное» – уникальный проект компании. Вина создаются по оригинальной технологии, разработанной главным виноделом «Кубань-Вино» Вандой Ботнар. Метод производства, благодаря щадящей обработке сырья, позволяет сохранять в напитке всю палитру вкуса и аромата свежего винограда. Особенности каждого сорта концентрируются в процессе шампаннизации и дополняются игристыми свойствами. Молодые вина получаются особенно яркими и интенсивными. Традиция отмечать наступление нового винного года выпуском молодого вина существует во всех винодельческих регионах мира. Основоположником праздника является Франция и ее знаменитое Beaujolais Nouveau. А в России одной из первых эту традицию стала поддерживать винодельня «Кубань-Вино». Компания выпускает молодые вина с 2005 года.

АГРОФИРМА «ЮЖНАЯ» СОБРАЛА БОЛЕЕ 80 ТЫС. ТОНН ВИНОГРАДА

Агрофирма «Южная» в 2021 году увеличила объем сбора винограда более чем на 15 тыс. тонн.

Крупнейшее виноградарское предприятие страны, агрофирма «Южная», входящая вместе с «Кубань-Вино» в группу компаний «Ариант», завершила уборку урожая. В этом году валовый сбор винограда составил 83428 тонн, тогда как в 2020-м этот показатель равнялся 68187 тонн, собранных с площади 7807 га. Таким образом, около половины собранного в Краснодарском крае винограда, объем которого достиг 180 тыс. тонн, находится в активе агрофирмы «Южная».

Столь высокие показатели были обеспечены за счет сочетания природных факторов, существенного обновления парка техники, в частности, для ухода за виноградниками, для уборки и транспортировки урожая, а также увеличения мощности переработки винограда до 2000 тонн в сутки. Все это позволило значительно повысить качество и скорость выполнения всех работ.

«Мы планировали собрать больше. Отличное созревание ягод на протяжении всего сезона обеспечивало благоприятный температурный режим, но прошедший в августе по террито-



рии Краснодарского края мезоциклон затронул часть наших виноградников. Повреждения получили в основном насаждения группы ранних сортов, таких как Шардоне, Пино. Со второй половины августа до конца октября серьезных аномальных климатиче-

ских явлений не наблюдалось, это позволило провести уборочную кампанию на высоком организационном уровне и собрать виноград отменного качества», – рассказал Максим Грюнер, главный консультант по вопросам виноградарства АФ «Южная».

Всего в ведении агрофирмы «Южная» сейчас находится около 12 тыс. га земли, общая площадь виноградников составляет более 8,5 тыс. га. В планах группы компаний «Ариант» – в течение нескольких лет увеличить площадь до 10 тыс. га.



СПРАВКА

«Кубань-Вино» – это одна из крупнейших виноделен России по розливу тихих и игристых виноградных вин. Она основана в 1956 году, в 2003 году вошла в состав группы компаний «Ариант». Располагает тремя производственными центрами в г. Темрюк, ст. Старотитаровская и ст. Тамань. Все вина производятся на современном европейском оборудовании под контролем итальянских энологов-консультантов компании EnoFlu. В 2020 году на рынок поступило 65 млн бутылок вина под торговыми марками «Шато Тамань» (Chateau Tamagne), ARISTOV, «Кубань-Вино», «Высокий Берег». Имеет собственную сырьевую базу. В ведении агрофирмы «Южная» (также входит в состав группы компаний «Ариант») находится 12 213 га земли на Таманском полуострове и под Анапой. Площадь виноградников составляет 8 896 га.



В Е N O I T

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Идеальный климат для хранения сигар

Цветовые решения облицовки шкафа из массива:



8 800 555 80 37
sales@benoit.shop
benoit.shop

WINE *Weekly*

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

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

Учредитель и издатель:
ООО «Ритейл Медиа Групп».
Главный редактор: Смирнов А. В.
Адрес редакции: 199397,
Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей,
д. 31, кор. 2, оф. 3.
Телефон: (812) 967-16-54,
e-mail: editor@provina.ru
Распространяется бесплатно
посредством e-mail рассылки
участникам винного рынка.

ГРЕЦИЯ АКТИВИЗИРУЕТ РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА



Несмотря на сложности, связанные с антипандемическими ограничениями, правительство Греции в 2021 году занялось активным продвижением винного туризма. Наглядным подтверждением этому стало проведение пресс-тура и международной конференции, которые проходили с 12 по 14 ноября в Западной Македонии при поддержке Министерства туризма и Greek National Tourism Organisation (GNTO).

Причем это уже не первое подобное мероприятие, проведенное этими организациями. Старт данной программе, направленной на популяризацию греческого винного туризма, был дан на острове Санторини в июле прошлого года. Интерес к продвижению вин Греции совершенно не случаен. На протяжении многих лет страна стабильно входит в топ-20 производителей вина в мире. Однако узнаваемость греческих вин на международном рынке, к сожалению, по-прежнему остается на очень низком уровне.

Между тем, по данным OIV, в Греции работает более 1290 виноделен, которые ежегодно производят 2-2,3 миллиона гектолитров вина. При этом площадь виноградников продолжает увеличиваться, превысив к 2020 году 70 тыс. га. Хочется надеяться, что дальнейшее продолжение программы продвижения винного туризма Греции поможет жителям других стран больше узнать о самобытных, а зачастую просто уникальных винах этой страны и привлечет новых путешественников в те регионы, которые в силу разных причин пока обделены вниманием туристической общественности.

Синергия винного туризма

Одним из таких регионов в ближайшем будущем вполне по силам стать Западной Македонии, которую Министерство туризма и Greek National Tourism Organisation (GNTO) выбрали местом проведения второй конференции. Ее название «Wine tourism & synergies with other forms of thematic tourism in Western Macedonia», что в переводе на русский означает «Си-

нергия винного туризма с другими тематическими формами туризма в Западной Македонии» – говорит само за себя. В этом регионе Греции, который не так сильно изобавлен вниманием туристов, как соседние Халкидики, есть не только на что посмотреть, но и можно попробовать на вкус много чего интересного. И, конечно же, в первую очередь речь идет о вине.

На территории Западной Македонии расположен один из старейших в Греции винных апелласьонов PDO Amynteo, который был создан в 1972 году. Тогда греческое правительство официально присвоило винам этого региона статус Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ), что переводится как «Обозначение Происхождения Высшего Качества». Сначала эта классификация распространялась только на красные вина, выпускаемые на этой территории, а позднее к ним добавились розовые и игристые. И сегодня PDO Amynteo по-прежнему является единственным в Греции регионом, где разрешено выпускать такие вина.

Самый северный апелласьон Греции

Аминтео является самым северным апелласьоном и имеет самую высокую в Греции среднюю высоту виноградников (615 м), большая часть которых расположена на плато. Его высота колеблется от 570 до 750 метров над уровнем моря. Оно опоясано горами, которые местные жители называют «ЗВ»: Вермио (2052 м), Вици (2128 м) и Ворас (2554 м). Частью ландшафта этого плато также являются два озера. Вегоритида – самое большое из них, находится на северо-восточной оконечности плато, наполовину вдаваясь на территорию соседнего района Пелла. Второе озеро – Петрон, расположено к западу от Вегоритиды. Такое расположение делает местный терруар поистине уникальным.

Окрестные горы защищают виноградники Аминтео от морских влияний, а также от холодных северных ветров, а озера оказывают охлаждающее воздействие в жаркий летний период. Климат в этом регионе – один из самых континентальных в Греции, с умеренным летом и холодной дождливой зимой. В течение вегетационного периода теплые солнечные дни сменяют более холодные ночи, которые останавливают образование сахара в винограде и удлиняют период его созревания. В результате кислотность сохраняется по мере того, пока ягоды достигают фенольной спелости. Во многом благодаря этому вина из винограда сорта Ксиномавро, выращенного в Аминтео, часто бывают ярче и свежее, чем их аналоги из других частей греческой Македонии. Кроме того, сохранение кислотности имеет важное значение для производства игристых и розовых вин, выпуск которых по регламенту разрешен только в Аминтео.

Ксиномавро правит бал!

Ксиномавро является основным сортом винограда не только в Аминтео, где он занимает более 57% общей пло-

щади виноградников, которая, к слову, занимает почти 3500 га, но и во всей Западной Македонии и на большей части Северной Греции. Это традиционный автохтонный сорт, который, как известно, созревает поздно и который особенно сложно выращивать. Из него делают уникальные, чрезвычайно многогранные, мощные вина, со сложным характером, которые обычно выпускаются на рынок только после того, как им исполняется минимум два года. При этом значительную часть этого времени они проводят в дубовых бочках и обладают превосходным потенциалом для последующей выдержки в бутылках. Неслучайно, что многие винные эксперты называют вина из Ксиномавро «греческим бароло». При этом проведенные генетические исследования так и не выявили никакого «родства» с пьемонтским Неббиоло.

Но, как говорится, не Ксиномавро единым славится этот регион. Еще одним открытием последнего десятилетия стали белые вина из автохтонного сорта Малагузия, который можно назвать символом современного возрождения местных вин Греции.

(Продолжение на стр. 8)



VOYATZI ESTATE



Винодельня Voyatzi Estate, расположенная в 33 км к юго-востоку от столицы Западной Македонии – города Козани (Kozani), стала первой винодельней, которую мы посетили в рамках пресс-тура по региону.

Хозяйство находится у подножия гор Пиерия, на берегу озера Полифитос, неподалеку от живописного городка Вельвенто, который и дал имя одноименному PGI Velvento (Protected Geographical Indication), что в переводе на русский означает «Защищенное географическое указание».

Виноградник площадью более 40 га расположен между горами Пиерия и озером Полифитос, на высоте 340 метров. Со смотровой площадки винодельни открывается просто потрясающий вид: некоторые ряды виноградников будто бы спускаются в озерную гладь. Действительно, кратчайшее расстояние от лоз до воды составляет всего 40 метров. Такое расположение является важной особенностью местного терруара. Несмотря на то что климат в Вельвенто континентальный, близость к озеру Полифитос и постоянное присутствие озерных ветров оказывают на виноградник благоприятное влияние, уравнивая температуру и поддерживая высокую влажность, что создает более комфортные условия для произрастания лоз при высокой летней дневной температуре.

Среди сортов винограда, которые выращиваются здесь, – традиционные для Западной Македонии Ксиномавро, Москомавро, Ассиртико, а также Шардоне, Мальвазия Ароматика и даже Цапурнакос – так здесь называют Каберне Фран.

Подробнее: <http://www.ktimavoyatzi.gr/>

AMINDEON WINERY



Визит на винодельню Amindeon стал настоящим экскурсом в историю развития виноделия в этом регионе. Это первое винодельческое хозяйство, которое было основано в районе Аминтео в 1959 году, которое также стало одним из первых кооперативов в Греции.

Винодельня расположена на окраине города Аминтео в историческом, полностью отреставрированном здании, построенном более 60 лет назад. Здесь в 1960 году было выпущено первое

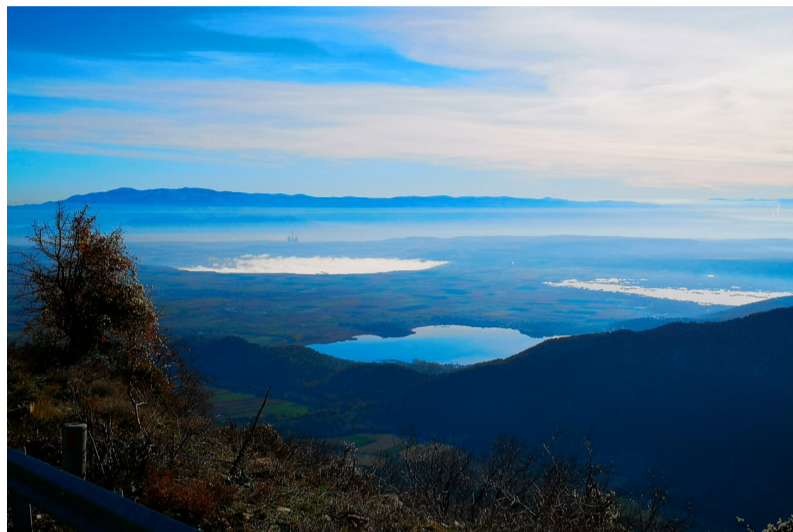
красное вино, которое вскоре стало успешно продаваться не только в Аминтео, но и по всей Западной Македонии. Спустя 11 лет, в 1971 году, здесь же начались первые эксперименты по производству игристого вина из винограда сорта Ксиномавро, которые показали блестящие результаты.

В итоге благодаря этим экспериментам в 1972 году греческое правительство официально присвоило винам Αμυνταίο статус Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ), что переводится как «Обозначение Происхождения Высшего Качества». Сначала эта классификация распространялась только на красные вина, а позднее к ним добавились розовые и игристые вина. И сегодня Аминтео по-прежнему является единственным в Греции регионом, где разрешено выпускать такие вина.

В 2008 году на Amindeon Winery была завершена масштабная реконструкция помещений исторической винодельни, где установили новое современное оборудование, пневматический пресс, линию розлива и т.д. Что же касается винограда, то здесь, как и во всей Западной Македонии, нет равных Ксиномавро. Кроме того, в последние годы Αμυνταίο начала делать вина и из других сортов винограда. Ассортимент белых вин пополнили: Родитис, Шардоне, Совиньон Блан и Гевюрцтраминер, а в линейку красных добавили: Мерло и Сира.

Подробнее: <http://www.amyntaswines.gr/>

ГРЕЦИЯ АКТИВИЗИРУЕТ РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА



(Окончание. Начало на стр. 7)

Буквально в конце 1970-х годов об этом винограде знали лишь немногие эксперты, считая его практически вымершим. Однако благодаря стараниям винодела Эвангелоса Геровасилиу в 1983 году сорт был спасен от почти полного исчезновения. Сегодня, после кропотливой работы университетских профессоров и ведущих производителей, Малагузия активно высаживается в значительной части Греции, где из этого винограда производят великолепные сухие белые вина. О популярности этого сорта говорит и тот факт, что в PDO Amynteo виноградники, отведенные под Малагузию, занимают второе место после Ксиномавро, что составляет 13% от общей площади. На третьем месте, как это ни странно, находится Совиньон Блан, на долю которого приходится 11% посадок. Также весьма удивляет и тот факт, что четвертым идет неродной для этих мест и весьма редкий сорт Таннат. Он занимает 5% насаждений. Безусловно, выращивают здесь и местные сорта Родитис, Ассиртико и другие автохтоны, но при этом нередко можно встретить и весьма дикие сорта для Греции Каберне Фран и даже Монтепульчано.

«Винный путь озер»

Кроме знаменитого PDO Amynteo, на территории Западной Македонии также имеются 5 винодельческих зон, которые относятся к категории PGI (Protected Geographical Indication), что в переводе на русский означает «Защищенное географическое указание». К ним относятся PGI Kastoria, PGI Kozani, PGI Florina, PGI Velventos, PGI Siatista и PGI Grevena. Во всех этих деноминациях выращиваются как местные автохтонные, так и международные сорта винограда. И все они вместе с PDO Amynteo являются частью [The Wine Route of the Lakes](#) – энogaстрономического маршрута, название которого переводится как «Винный путь озер». Он, в свою очередь, входит в проект «Винные дороги Северной Греции» ([Wine roads of Northern Greece](#)), основанный в 1997 году Ассоциацией производителей вина Виноградника Северной Греции. Сегодня в эту организацию входят 29 членов и 8 маршрутов, которые пересекают всю Северную Грецию, с рекомендуемыми остановками на 32 известных винодельнях Фессалии, Эпира, Фракии и, конечно же, Македонии. Указатели вдоль дорог направляют путешественников к виноградникам,

винодельням и другим достопримечательностям. Множество ресторанов, таверн, гостиниц, традиционных магазинов и рынков на свежем воздухе дополняют впечатления путешественников на 8 винных маршрутах. Ведь каждое указанное в них место было выбрано на основе определенных качественных критериев и обозначено специальным знаком одобрения.

«Вселенная аутентичных впечатлений»

Найти ответы на вопрос: как привлечь на эти маршруты новых путешественников и была призвана помочь международная конференция «Синергия винного туризма в Западной Македонии», состоявшаяся 13 ноября в винодельне Dimopoulos Estate. В этом мероприятии вместе с журналистами из России, Греции, Сербии, Италии, Голландии и других европейских стран приняли участие многие руководители греческого и регионального правительства, а также большинство ведущих виноделов региона. Здесь вместе с презентацией программы «Винные дороги Северной Греции» была представлена «Стратегия винного туризма», разработанная Министерством туризма Греции. Кроме того, наряду с рассказом об уникальности автохтонных сортов Западной Македонии, была выдвинута новая инициатива. Согласно ей, планируется подать заявку о включении апелласьона Аминтео, где исторически выращивается виноград Ксиномавро, в Национальный перечень нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

«Греческий винный туризм – одна из наиболее динамично развивающихся форм туризма, которая в последние годы непрерывно растет и имеет еще большие перспективы на будущее. На международном уровне это уже туристическая тенденция, которая постоянно набирает силу. Но, прежде

всего, это гастрономическое и культурное удовольствие, уникальное экспериментальное путешествие, которое позволяет не только посмотреть достопримечательности, но и исследовать вкусы и ароматы этого региона», – говорит заместитель министра туризма Греции София Захараки.

По ее словам, трехдневная конференция в Западной Македонии еще раз подчеркнула необходимость синергии греческого винного туризма, с другими формами путешествий. Все это, по мнению Софии Захараки, поможет создать разнообразный, целостный и качественный продукт, который раскроет огромный туристический потенциал региона Западной Македонии.

Президент Greek National Tourism Organisation (GNTO) Анжела Герекю, в свою очередь, поддержала работу Министерства туризма Греции по созданию новой, более функциональной правовой базы по развитию винного туризма, который, по ее словам, становится не просто формой тематического туризма, а настоящим экспери-

ментальным путешествием.

«Недавние международные исследования показывают, что современные путешественники отчаянно нуждаются в отпуске на природе, и не только из-за пандемии. Они ищут альтернативные, менее массовые направления, которые сохраняют свою аутентичную идентичность местности и которые можно посетить в любое время года», – рассказала Анжела Герекю.

Президент Greek National Tourism Organisation призвала виноделов Западной Македонии воспользоваться уникальными преимуществами региона, чтобы объединить винный туризм с «целой вселенной аутентичных впечатлений», сосредоточив внимание на развитии The Wine Route of the Lakes.

В заключение Анжела Герекю заявила, что GNTO задействует все имеющиеся в его распоряжении средства для продвижения винного туризма, обещая полный калейдоскоп аутентичных впечатлений, которые Греция может предложить своим гостям.



ALPHA ESTATE



Винодельня ALPHA Estate в особом представлении не нуждается – ее вина хорошо известны как в самой Греции, так и за ее пределами. Хозяйство находится в северо-западной части страны, в районе Аминтео, в номе Флорина.

Alpha Estate была основана в 1997 году виноделом Максисом Мавридисом и энологом Ангелосом Ятридисом, которые после многолетнего опыта работы в различных местах Греции выбрали регион Аминтео для создания своих вин.

Общая площадь виноградников ALPHA Estate, которые расположены на плато на высоте 620-710 м над уровнем моря, составляет сегодня 180 га. Для местного климата характерны холодные зимы с достаточным количеством осадков и снега, которые обеспечивают виноградные лозы необходимыми запасами воды, чтобы выдержать относительно засушливое лето. Кроме того, два соседних озера смягчают особенности континентального климата, способствуют выращиванию как местных, так и иностранных сортов винограда.

Сегодня на виноградниках Alpha Estate высажены как местные, так и зарубежные сорта, такие как: Ксиномавро, Мавродафне, Сира, Мерло, Пино Нуар, Таннат, Монтепульчано, Негро Амари, Барбера, Малагузия, Совиньон Блан, Шардоне и Гевюрцтраминер.

Вина Alpha Estate неоднократно удостоивались высших наград самых престижных международных конкурсов и отличных оценок от ведущих мировых винных экспертов, таких как: Роберт Паркер, Дженсис Робинсон, Джулия Хардинг, Стивен Спурье и др. А журнал Wine&Spirits в 2013 году присвоил Alpha Estate почетное звание «Винодельня года 2013». Вина этой винодельни продаются и в России. Их поставляет на наш рынок компания «Алианта Групп».

Подробнее: <http://alpha-estate.com/>

DIMOPOULOS ESTATE



Винодельня Dimopoulos Estate была основана в 2015 году в Ксино Неро, в номе Флорина, Панайотисом Димопулосом. Оно окружено 178 га виноградников, расположенных на высоте 645 метров над уровнем моря. Главная цель владельцев хозяйства – создание премиальных вин, способных подчеркнуть особый терруар области Ксинос Неро в Аминтео.

Двухэтажная винодельня площадью 870 кв. м построена у подножия холмов Конти Каридия.

На нижнем этаже расположено производство и погреба для хранения и выдержки вина, а на верхнем этаже находятся офисы винодельни, дегустационный зал и конференц-зал для проведения мероприятий. Именно в нем 13 ноября и проходила конференция «Синергия винного туризма с другими тематическими формами туризма в Западной Македонии».

В районе Ксино Неро круглый год дуют слабые северные ветры, обеспечивающие относительно низкую влажность, что особенно важно для здоровья винограда. Виноградники расположены на пологих склонах с южной экспозицией. Почвы бедные, песчано-глинистые, с хорошим дренажем.

Уход за виноградниками осуществляется только вручную. Перед полным созреванием винограда собирают зеленые ягоды, чтобы ограничить производство до 700 кг с акра, чтобы сырье имело идеальные качественные характеристики. Урожай также собирают только вручную, в небольшие ящики.

В поместье выращивают красные сорта: Ксиномавро, Сира, Мерло, Пино Нуар, Монтепульчано, Каберне Совиньон и Пти Вердо, а также белые: Совиньон Блан, Шардоне, Гевюрцтраминер и Ассиртико.

Подробнее: <https://dimopoulosestate.gr/>