

WINE

Неделя

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

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4(78)
Май – Июнь 2024

СОБЫТИЯ



В Казахстане впервые провели TOP Italian Wines ROADSHOW

15 мая 2024 года в Алматы, в отеле The Ritz-Carlton, впервые состоялась уникальная дегустация итальянских вин премиум-класса, организованная Gambero Rosso в рамках TOP Italian Wines ROADSHOW.

В этом году выставка TOP Italian Wines ROADSHOW, на которой были представлены 57 ведущих итальянских виноделен, впервые состоялась в самом большом городе Казахстана. Интерес к мероприятию в Алматы был очень высоким. TOP Italian Wines ROADSHOW, организованную под патронажем итальянского торгового агентства ITA, посетили более 500 представителей виноторговых компаний и ресторанного бизнеса.

В 2022 году импорт вина в Казахстан вырос до 47 миллионов евро, продемонстрировав впечатляющий рост на 18% за два года. Примечательно, что стоимость импортируемого итальянского вина выросла на 26% всего за год, завоевав значительную долю рынка в 28% и достигнув стоимости в 13,2 млн евро.

(Продолжение на стр. 3)

ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «ВИНОДЕЛЬНЯ «БЮРНЬЕ» – ЭТО НАСТОЯЩЕЕ МЕСТО СИЛЫ!»

В мае прошлого года Винодельческий дом «Бюрнье» возглавил винный академик Австрийской винной академии, обладатель международной квалификации DipWSET, лауреат премии WSET/IWSC «The Future 50» (Великобритания), магистр-сомелье Международной академии сомелье в Бордо (WorldSom), почетный командор старейшего винного братства Франции в Бордо Леонид Фадеев. О том, что удалось сделать за такой сравнительно небольшой период, он рассказал газете Wine Weekly.

– Леонид, какими были ваши первые впечатления от посещения винодельни «Бюрнье»? Какие первоочередные шаги вы тогда наметили?

– Уже в первый рабочий день на винодельне я понял, какой большой объем работы мне предстоит. Первым делом нужно было провести аудит команды, оценить квалификацию сотрудников, понять, достаточно ли будет этого коллектива. Впоследствии мы значительно расширили наш штат. Необходимо было оценить все процессы, происходящие на винодельне.

Был конец мая, и я понимал, что впереди туристический сезон. Поэтому первым принятым мной решением было открыть двери для винных туристов.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Организаторы представили программу юбилейного WINE PICNIC

Российская ассоциация сомелье представила программу 10-го юбилейного ежегодного уикенда WINE PICNIC, который будет проходить 15 июня в Москве, в яхт-клубе «Галс», расположенном на берегу Пироговского водохранилища.

15 июня профессионалы винной индустрии и поклонники вина встретятся на берегу Пироговского водохранилища, где в дружественной атмосфере познакомятся с новинками из ассортиментных портфелей ведущих виноторговых компаний страны. На свежем воздухе будет организован фуд-корт, гостей которого ждут свежие устрицы на льду, запеченные улитки, фермерские сыры, мясные и рыбные деликатесы, фирменные бургеры и многое другое. Программа в этом году будет еще более интересной, насыщенной и разнообразной. В образовательной программе: мастер-классы от виноторговых компаний, которые проведут бренд-амбассадоры, сомелье и эксперты.

(Продолжение на стр. 2)

КАКИЕ ВИНА ВОШЛИ В «ВИННУЮ КАРТУ РОССИИ»?

Дирекция по России Всемирной организации винного туризма (GWTO) подвела итоги конкурса «Винная карта России», в жюри которого входили действующие шеф-сомелье ведущих ресторанов Москвы, Санкт-Петербурга и Краснодара. В итоговую «Винную карту России» – первый профессиональный гид по отечественному вину для сегмента ресторанно-гостиничного бизнеса – вошло 104 образца от 70 отечественных виноделен.

Жюри – действующие шеф-сомелье ведущих ресторанов Москвы, Санкт-Петербурга и Краснодара: Светлана Ломсадзе (Twins Garden **MICHELIN, Москва), Янина Мартынюк (Savva *MICHELIN, Москва), Дмитрий Савин

(Artest **MICHELIN, Москва), Мария Каримова (Ryotei и «Кафе Краснодар», Краснодар), Дмитрий Кипелкин (Lucky Group, Москва) и Артем Гончаров (Dreva и Cast, Санкт-Петербург).

По условиям конкурса каждый член жюри представил организаторам, дирекции по России Всемирной организации винного туризма (GWTO), свой список из 40 отечественных вин, которые, по его мнению, являются лучшими в категориях: белые, красные, розовые тихие вина, а также игристые вина, созданные по классической технологии. После того как были убраны повторяющиеся позиции, в итоговый список для конкурсных дегустаций вошли 220 образцов от 70 виноделен из 7 регионов: 29 из Краснодарского края, 30 из Республики Крым, 4 из Ростовской

области, 3 из Ставропольского края, 2 из Волгоградской области, 1 из Республики Северная Осетия и 1 из Республики Дагестан.

По результатам конкурса в «Винную карту России» включено 104 лучших российских вина: 17 игристых вин, 37 белых вин, 11 розовых вин и 39 красных вин. Победители были определены методом слепой дегустации, которая прошла 21 и 22 мая на площадке члена GWTO, Центра туризма «Абрау-Дюрсо». Для оценки было представлено 194 вина, доступных для исследования. Каждое из них оценивалось по международной столбальной системе. Образцы, вошедшие в «Винную карту России», получили высокие оценки экспертов: игристые вина – от 88,5 до 92,2 балла, белые вина – от 88,5 до 91,8 балла, розовые – от 88,6 до 92 баллов,

красные – от 90 до 93,5 балла.

«Каждый из 194 образцов от российских виноделен из различных регионов, представленный на конкурсе, по праву может называться победителем. В итоговую «Винную карту России» вошли самые интересные вина, которые мы определили коллегиально. Уверена, что винная карта, созданная благодаря конкурсу, послужит ориентиром в выборе лучшего вина для других сомелье страны и всех ценителей», – отмечает Светлана Ломсадзе, шеф-сомелье ресторана Twins Garden, руководитель конкурсной комиссии «Винной карты России».

Главной целью конкурса являлась разработка уникальной винной карты, которая станет не только эффективным инструментом для профессионалов отрасли, но и информационным

ресурсом для туристов, которые хотели бы посетить регионы России, где производят вино.

«Дегустационный конкурс «Винная карта России» стал уникальным событием, главная задача которого – продемонстрировать выдающийся уровень качества российских вин и привлечь внимание к эногастрономическому туризму. Мы надеемся, что победители не только войдут в винные карты ведущих ресторанов, но и станут важной причиной посещения винодельческих регионов для туристов», – комментирует итоги конкурса директор по России GWTO Леонид Попович.

Подробнее: <https://www.provina.ru/vinnye-konkursy/7191-vsemirnaya-organizatsiya-vinnogo-turizma-podvela-itogi-konkursa-vinnaya-karta-rossii>

СОБЫТИЯ

Neva Buyers Week 2024
откроет Гест-бар

С 13 по 14 июня в Санкт-Петербурге, в Design District DAA, в рамках IV «Недели закупок сетей на Неве Neva Buyers Week» состоится традиционная встреча специалистов FMCG и HoReCa.

Мероприятие соберет ключевых представителей отрасли, включая производителей, закупщиков, рестораторов, отельеров и экспертов индустрии для обмена опытом, обсуждения актуальных вопросов и налаживания деловых контактов. Также для гостей будет доступно несколько интерактивных зон – дегустации продуктов и напитков локальных производителей, новинки от шефов лучших заведений и презентации блюд, которые станут хитами летнего сезона, мастер-классы летних коктейлей от бармендов культовых баров Петербурга. Среди участников: The Buddy Cafe, Tequila-Boom, Zavod, «Наследники», «Угол», Tsunami Asian Bar, The Legend, «Лайка», Commode, Sumbur bar, Butcher & Banker, Settlers, Unity, Jäger meet to eat, «Шато Винтаж» и «Шато Терра».

В Гест-баре представители известных петербургских заведений будут создавать свои лучшие коктейли, рассказывать о своих барах и ресторанах и делиться опытом с коллегами и посетителями. По итогам мероприятия будет составлен коктейль-гид, содержащий рецепты напитков и информацию об участниках, которые были представлены.

В рамках форума также пройдет Specialty HRC Fest. В течение двух дней на площадке будет работать Brew-бар, где лучшие обжарщики Петербурга проведут настоящее шоу и представят рецепты приготовления кофе из более 10 стран.

Для специалистов сферы HoReCa организованы ворк-шопы, семинары и лекции от лидеров индустрии. Эксперты и практики обсудят новые типы продуктов и сырья, IT-технологии и цифровые платформы, потребительское поведение и много другое.

Подробнее о регистрации посетителей:

<https://buyersweek.ru/>

ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «ВИНОДЕЛЬНЯ «БЮРНЬЕ» – ЭТО НАСТОЯЩЕЕ МЕСТО СИЛЫ!»

(Продолжение. Начало на стр. 1)

У нас оставалось мало времени на подготовку, но не хотелось пропустить сезон. Потребовалось привести в порядок дегустационный зал, закупить хорошие бокалы, обеспечить все необходимое, чтобы туристы чувствовали себя комфортно. Мы разработали сет, заключили договоры на поставку сыра, лаваша, оливок, фермерских продуктов и проч. Команда отлично поработала, и 1 июля мы запустились. За сезон приняли более 30 групп. Первый тур я проводил сам, а потом к делу подключилась наш экскурсовод Снежана Бирюкова, которая работает у нас более 15 лет.

Параллельно нужно было принимать меры по развитию продаж и маркетинга. Сразу начали запускать различные маркетинговые акции, фактически с нуля развивали социальные сети. И сегодня у нас в Telegram более 3 тыс. подписчиков, ВКонтакте – 1800, в Instagram – 1350. Важно было понять, какой именно продукт мы продаем, как, с кем и почему. Скажем так, недостаточно эффективно работала команда продавцов, и это направление тоже потребовалось развивать. Одновременно нужно было подготовить бизнес-план, на что было отведено четыре месяца. Бизнес-план – всеобъемлющий документ, он является руководством по управлению компанией.

– На ближайшие несколько лет?

– Да. Он у нас охватывает предстоящие 10 лет, и в него включена стратегия развития проекта также на два, пять и десять лет. Мы сделали сегментирование и разработали план реализации стратегии, производственный план проекта (включая виноградники, производство, закупку сельхозтехники). Кроме того, бизнес-план включает в себя стратегию продаж, дистрибуцию, маркетинг, коммерческую политику и, что самое важное, финансовый план.

В то же время мы нашли нашего бренд-амбассадора Олега Нестерова



и начали готовиться к первому Open Air, который провели в октябре 2023 года. Это были первоочередные действия, которые были намечены и сразу же начали реализовываться.

– Когда вы пришли к выводу, что для дальнейшего развития винодельни нужна модернизация?

– У компании, помимо действующего виноградника площадью 47 га, было еще 108 га в аренде, и их требовалось развивать. Мощность винодельни

сейчас составляет около 200 тыс. бутылок год. Все понимали, что предусмотренное бизнес-планом увеличение площади виноградников и выход на пиковую нагрузку порядка 600 тыс. бутылок потребует обеспечения соответствующей инфраструктуры на предприятии, поэтому было необходимо модернизировать производство.

В результате был заключен договор с компанией, которая сейчас занимается технической реализацией

проекта: рассчитывает инженерные коммуникации, систему терморегуляции, воздухопроводов, автоматизации технологических проектов. Мы начали закупать новое оборудование, емкости с плавающими крышками, опрыскиватели, электросекаторы, культиваторы, купили новый трактор МТЗ «Беларус». Также приобрели 18 французских барриков – дубовых бочек для вызревания вина. Ежегодно планируем покупать порядка 20 таких бочек, чтобы прида-

ОРГАНИЗАТОРЫ ПРЕДСТАВИЛИ ПРОГРАММУ ЮБИЛЕЙНОГО WINE PICNIC

(Продолжение. Начало на стр. 1)

В развлекательной программе: розыгрыш вин и подарков от партнеров, винные игры и казино, концерт Мити Фомина, DJ HASKY. Возле причала для уединенного комфортного отдыха предусмотрена Vip&Loungue зона.

ПРОГРАММА WINE PICNIC 2024:

Зал 1

14:00-14:55 – Simple Group

Тема: «Разнообразие игристых традиционным методом – от Cap Classique до Шампани»

Спикер: Александрова Олеся, шеф-амбассадор компании

15:00-15:55 – «Усадьба Дивноморское»

Тема: «Сохраняя холодный стиль»

Спикер: Виктория Авдеенко, винодел проекта

16:00-16:55 – Alma Valley

Тема: «Тайны ароматов. Дегустация белых и розовых вин»

Спикер: Екатерина Осадчая, бренд-амбассадор

17:00-17:55 – Винодельня «Дербент Вино»

Тема: «Терруары южного Дагестана»

Спикер: Дмитрий Зверев, бренд-амбассадор

Зал 2

14:00-14:55 – Компания «Тифара»

Тема: «Биодинамические вина Domaine de Cazaban»

Спикер – Астра Гаспарян, бренд-амбассадор

15:00-15:55 – Savina

Тема: «Игристые вина Испании»

Спикер: Нина Кузнецова, бренд-амбассадор компании Savina

16:00-16:55 – Винодельня «Криница»

Тема: «Закрепить результат. Новые

винтажи и перспективы»

Спикер: Людмила Загоруйко, винодел проекта

17:00-17:55 – INKERMANN

Тема: «Новинки 2024 года. WINE MAKER'S SELECTION ИГРИСТЫЕ ВИНА»

Спикер: Анна Дорошина, бренд-менеджер винодельни

Зал 3

14:00-14:55 – Luding group

Тема: «Размер имеет значение»

Спикеры: Кристина Дмитрива, бренд-амбассадор, и Максим Васильев, бренд-менеджер L-collection

15:00-15:55 – Simple Group

Тема: «Ронское ралли по российским терруарам»

Спикер: Евгения Масленникова, бренд-амбассадор «Большое Российское Вино»

16:00-16:55 – Винодельня «Бюрнье»

Тема: «Оттенки Каберне Фран»

Спикер: Виктория Мустяца, амбассадор винодельни

17:00-17:55 Компания «ЮТА»

Тема: «В греческом зале»

Спикер: Денис Голубцов, сомелье компании.

Зал 4

14:00-14:55 – MBG

Тема: «PEYRASSOL – вековая история, розовые органические вина Прованса и современное искусство»

Спикер: Эрик Штайнбрюнн, бренд-менеджер по французским винам компании

15:00-15:55 – Компания Vinoterra

Тема: «NIKOLAEV & SONS. FINE WINE АППЕЛЛАСЬОНА ЛЕФКАДИЯ»

Спикеры: Игорь Бос и Виктория Куринная, тренинг-менеджеры.

16:00-16:55 – Компания «Мистраль

алко»

Тема: «Французская классика в новом прочтении»

Спикер: Елена Потехина, ведущий тренинг-менеджер

17:00-17:55 – «Шато Ай-Данииль»

Тема: «Стили белых вин Южного берега Крыма»

Спикер: Евгений Богданов, генеральный директор «Шато Ай-Данииль», лучший сомелье России 2014, победитель Wine People Trophy 2012

Дата: 15 июня 2024

Время: 13:00-22:00

Дресс-код «В белом»

Яхт-клуб Галс, МО, д. Болтино, Прибрежная ул., с2В/1

Возрастное ограничение 18+

Подробнее об участии в Wine Picnic 2024:

<https://sommelier.ru>

вать винам сложность и бархатистость. На производстве есть старые бочки, и мы намерены обновлять этот парк, но плавно, чтобы новый дуб не менял кардинально стилистику вин.

Кроме того, Винодельческий дом «Бюрнье» планирует начать производство игристого вина. На днях получена соответствующая лицензия, и с этого года мы начнем перерабатывать виноград для этих целей. В настоящее время на винодельню уже поставлено все необходимое для этого оборудование: закуплен аппарат для заморозки осадка, устройство для дегоржажа и дозажа, пюпитры, укупор кронен-пробкой и натуральной пробкой, мюзлеватель, капсулятор, афрометр, сетчатые контейнеры и проч. Будем делать игристое по классической технологии, с выдержкой минимум два года. Для начала объем составит до 3 тыс. бутылок в год, это около 2% от общего количества выпускаемой продукции.

– По завершении модернизации объем производства увеличится?

– Да, потому что мы, помимо прочего, продолжим развивать виноградники. К нашим и арендованным посадкам каждый год станем добавлять от 8 до 13 га. Нарастивать обороты хотим постепенно, в течение 10 лет. В прошлом году закупили саженцы, и в 2025-м на арендуемой земле заложим первые 8,5 га новых виноградников. В итоге к 2035 году наши площади должны вырасти с нынешних 47 га до 119 га. Это позволит нам обеспечить производство около 650 т собственного высококачественного винограда, чего хватит для увеличения объема производства с сегодняшних 200 тыс. бутылок вина в год до 600 тыс.

– Какой виноград посадите? Будете увеличивать базу уже существующих сортов или добавите какие-то новые?

– Сейчас мы выращиваем 13 сортов винограда. Наши флагманы среди черного винограда – Красностоп Золотовский, Каберне Совиньон, Сира, Мерло, Каберне Фран, Саперави и Мальбек. Из белых сортов – Пино Блан, Шардоне, Мускат Белый, Ркацителли, Пино Гри и Вионье. На существующем винограднике (юго-западный склон) сортовой состав меняться не будет. На арендованной площади (эти 108 га расположены фактически на равнине) также сохраним сортовой состав. Но мы намерены провести эксперимент с Рислингом. У нас есть соседство с очень знаменитым винодельческим хозяйством, которое славится своими

рислингами. И мы хотим попробовать повторить этот эксперимент. Попробуем также поэкспериментировать с Пино Нуаром, учитывая, что будем производить игристое вино, и с Гренашем.

– На игристое планируете сорта из новых и из старых посадок, или будет классический Пино Блан и Шардоне?

– Да, а еще Блан де Блан и, возможно, Блан де Нуар (если хорошо себя покажет Пино Нуар).

– Сейчас у вас все виноградники органические, в том числе и арендуемые?

– Арендуемая площадь пока только обрабатывается, но и здесь будем сохранять этот подход. В 2022 году мы получили сертификат Роскачества, и теперь ежегодно проходим переаттестацию, подтверждающую соблюдение условий соответствия. В рейтингах Роскачества топ-5 представляют вина «Бюрнье». Конечно, природа может внести свои коррективы, климат меняется, но мы не намерены отходить в сторону от органического виноградарства, ведь в этом направлении была проделана огромная работа.

– Какова сегодня структура сбыта у винодельни «Бюрнье»? Сколько ваших вин реализуется в региональных и федеральных торговых сетях и сколько приходится на канал HoReCa?

– В конце 2023 года мы начали работать с федеральной сетью «ВинЛаб» – сейчас мы представлены в 934 ее торговых точках в пяти российских регионах. Основными каналами сбыта на сегодняшний день для нас являются сети «Азбука вкуса», «Алкотек» и «ВинЛаб». Кроме того, энергично развивается собственная розница. У нас на винодельне есть фирменный магазин, у него очень хорошие показатели. Этим летом собираемся запустить фирменный магазин в Анапе.

Сектору HoReCa мы тоже уделяем большое внимание. С сентября 2023 года интенсивно развиваем это направление в Сочи, где подключили много ресторанов, в Геленджике, Анапе и Новороссийске. А в Москве для решения этой задачи даже специально пригласили нового менеджера. В Краснодарском крае успешно действует дистрибьютор «Алтима». Также мы ведем переговоры по поводу подключения дистрибьюторов в Москве и Санкт-Петербурге. Краснодарский край, Москва, Санкт-Петербург для нас в приоритете, но мы также работаем с Ростовской и Тульской областями,



Чувашской Республикой. Москва, Московская область, Санкт-Петербург, Краснодарский край, Свердловская, Нижегородская, Тюменская, Ростовская, Самарская, Челябинская области плюс Новосибирск – топ-10 регионов, которые нам интересны.

– В первую очередь это города-миллионники с уже хорошо развитой инфраструктурой HoReCa?

– На HoReCa приходится небольшой объем продаж, этот сектор в основном необходим для представления продукции. Поэтому приоритетными являются сети, дистрибьюторы и собственная розница.

– А насколько хотите масштабировать собственную торговую сеть?

– Пока намерены открыть один магазин в нашем домашнем регионе (мы находимся в станице Натухаевской, и сюда сложно ездить), а в перспективе – открыть в Москве винотеку, чтобы наш представитель был и в столице. А дальше посмотрим, как пойдет – по затратам, по продажам.

– Еще несколько лет назад российские вина были большой редкостью

в винных картах большинства ресторанов страны. Насколько изменилась эта ситуация сегодня? Какими мерами можно улучшить позиции российских вин в сегменте HoReCa?

– Здесь необходима длительная работа, направленная на узнаваемость – не отдельных брендов, а понятия «российское вино» в целом. Потому что элемент недоверия к отечественным винам со стороны потребителей пока еще, к сожалению, по-прежнему существует. Понадобится не один год, чтобы этот фактор нивелировать. Все глобальные маркетинговые мероприятия, которые сегодня проводятся, направлены на продвижение российского вина. Думаю, что это грамотные инструменты, позволяющие поднять его имидж в глазах потребителей.

А дальше – это уже работа каждого отдельного хозяйства – насколько эффективно оно действует в области маркетинга, как продвигает свою продукцию и повышает ее узнаваемость среди покупателей.

(Продолжение на стр. 4)

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)



В Казахстане впервые провели TOP Italian Wines ROADSHOW

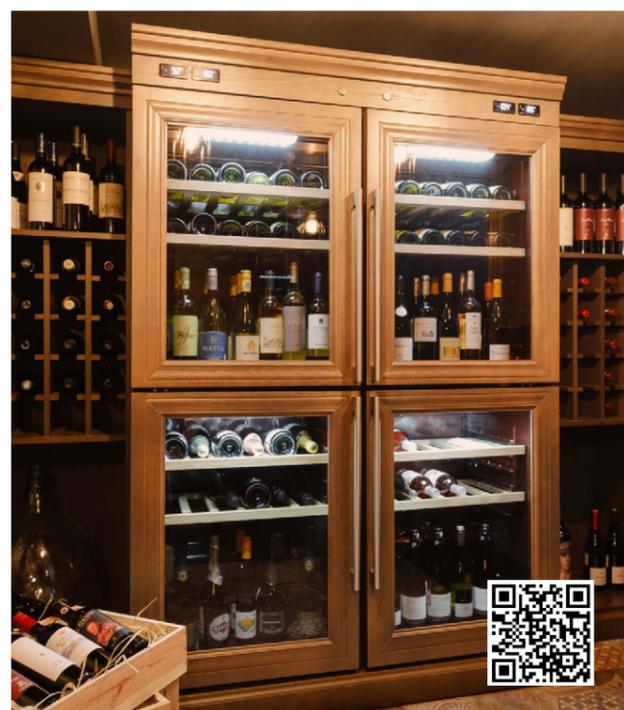
Такая впечатляющая динамика позиционирует Казахстан как один из самых перспективных зарубежных рынков для итальянского вина.

В рамках TOP Italian Wines ROADSHOW главный редактор гюда Vini d'Italia Марко Сабеллико провел 2 эксклюзивных мастер-класса, на которых познакомил гостей с самыми известными винами Италии. Наряду с этим участники TOP Italian Wines ROADSHOW получили возможность принять участие в круговой дегустации вин от 57 ведущих виноделен Италии, которая состоялась в великолепной обстановке отеля Ritz Carlton в Алматы.

Кроме того, во время мероприятия состоялась церемония награждения лучших представителей аутентичной итальянской кухни, пиццы и вина в Казахстане по версии гюда Gambero Rosso – Top Italian Restaurants.

Gambero Rosso, ведущий итальянский мультимедийный холдинг в области Wine&Food, известен своими авторитетными рейтингами качества. Его знаменитые премии Tre Bicchieri для вин и Tre Forchette для ресторанов служат важными ориентирами для участников рынка. По сути, Gambero Rosso устанавливает золотой стандарт итальянского вина и гастрономии в мировом масштабе. Ежегодно Gambero Rosso организует более 40 международных мероприятий, посвященных достижениям итальянского виноделия.

Мероприятие проводилось при поддержке Asti Group.



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



POZIS

Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

**С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**

www.pozis.ru

Категорийный менеджер
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31
wine@pozis.ru

НОВОСТИ

Винодельческий дом «Бюрнье» подвел итоги конкурса художников

Завершился третий этап Конкурса молодых региональных художников «Бюрнье», в ходе которого экспертный совет выбрал 6 победителей из 67 работ от 42 художников. Среди победителей будет распределен призовой фонд 1 миллион рублей.

Две работы, занявшие 1-е место, украсят этикетки новой линейки вин «Экспонат», которые Винодельческий дом «Бюрнье» выпустит осенью 2024 года. Все 67 картин из шорт-листа примут участие в выставке под эгидой винодельни. При этом каждую из картин можно будет приобрести, а вырученные деньги будут перечислены авторам.

«Виноделие – это тоже искусство, где винодел – творец, а вино – результат его творчества. Художник работает с красками, а винодел – с виноградом. Уверены, в этом году мы все – виноделы и художники – стали ближе друг к другу», – сказал генеральный директор Винодельческого дома «Бюрнье» Леонид Фадеев. Следующий этап конкурса: торжественное награждение шести победителей 21 сентября 2024 года на органических виноградниках «Бюрнье» под открытым небом.

Победители и призеры Конкурса молодых региональных художников «Бюрнье»:

1-е место: Черемисина Вероника Дмитриевна (Краснодарский край) – премия 250 000 р.

1-е место: Штерн Софи Николас (Тверская обл.) – премия 250 000 р.

2-е место: Художественный коллектив «Бусинки»: Коваленок Катрин Геннадьевна, Афанасьева Ирина Сергеевна, Шафаростова Юлия Александровна (Краснодарский край) – премия 150 000 р.

2-е место: Ефимов Андрей Сергеевич (Ярославская обл.) – премия 150 000 р.

3-е место: Иванова Юлия Валерьевна, Отинов Юрий Александрович (Нижегородская обл.) – премия 100 000 р.

3-е место: Алена Черных (Дубовицкая Елена Геннадьевна) (Ростовская обл.) – премия 100 000 р.

Подробнее о результатах Конкурса молодых региональных художников «Бюрнье»:

<https://competition.burnier.vin/>

ЛЕОНИД ФАДЕЕВ: «ВИНОДЕЛЬНЯ «БЮРНЬЕ» – ЭТО НАСТОЯЩЕЕ МЕСТО СИЛЫ!»

(Окончание. Начало на стр. 1 – 3)

Я заметил, что все больше и больше людей, которые раньше признавали «только Францию и ничего, кроме Франции», уже стали активно интересоваться российскими винами. Пробуют и «Красностоп», и «Саперави», и другие российские вина. И удивляются их качеству, дескать, не ожидали такого.

– В прошлом году бренд-амбассадором винодельни «Бюрнье» стал известный музыкант и писатель Олег Нестеров. Какие совместные проекты с ним удалось реализовать, а какие предстоит провести?

– С Олегом Нестеровым мы провели на наших органических виноградниках концерт Open Air. И этим, по сути, запустили концепцию «Музыка и вино. Вино и музыка». Это мероприятие мы решили сделать ежегодным. Иногда мы с Олегом участвуем в проектах «Клуб путешественников» Михаила Кожухова, и там представлены вина «Бюрнье», а также сопровождаем спектакли Олега Нестерова. У нас совместные грандиозные планы, очень хотим донести до людей нашу любовь к этим двум видам искусства – музыке и вину.

– Весной этого года винодельня «Бюрнье» объявила конкурс молодых региональных художников, работы которых планируется использовать для одной из линеек вин. На каких винах появятся этикетки от победителей конкурса?

– У нас на винодельне проходит ребрендинг, частью которого станет изменение в визуализации этикеток и их сегментирование. Сейчас у «Бюрнье» визуально (не по ценовому сегменту) фактически две линейки. А теперь их будет пять – осенью запустим линейку «Экспонат», в которой представим белое и красное вина.

Чтобы создать этикетки для этих вин, мы в апреле запустили проект «Конкурс молодых региональных ху-



дожников «Бюрнье», который станем проводить ежегодно. Призовой фонд в этом году составляет 1 млн рублей. Он будет распределен между шестью победителями, согласно «Положению о конкурсе». Работы двух победителей весь год, до следующего конкурса, будут размещаться на этикетках двух вин новой линейки, после чего их сменят творения других лауреатов. Здесь можно провести аналогию со знаменитыми винами «Шато Мутон Ротшильд», но разница в том, что французский бренд использует на своих этикетках картины известных живописцев, а мы, наоборот, помогаем неизвестным молодым художникам из регионов. Произведения шести авторов, попавших в шорт-лист конкурса, мы разместим в экспозиции на винодельне, и их можно будет купить, а вырученные деньги будут переданы автору картины.

– Ежегодная художественная выставка как дополнительный стимул для развития винного туризма?

– Да, гости винодельни смогут не только полюбоваться виноградниками и познакомиться с производством, но также посмотреть на картины и приобрести их, поддержав современных художников.

– Не планируете ли вы провести рестайлинг и других вин из вашего ассортимента? Нет ли планов по ребрендингу винодельни?

– Визуальный вид продукции очень важен. Поэтому мы уже представили в социальных сетях обновленный логотип Винодельческого дома «Бюрнье». Он стал более современным, легким, универсальным. Как я уже сказал, у нас будет пять линеек, среди них – «Экспонат» с красными и белыми винами с выдержкой от 8 до 18 месяцев и авторскими этикетками. Белое появится в продаже на следующий год после

сбора урожая, красное – на второй год после сбора. Позиционирование цены на полке – до 1000 руб.

Вторая позиция – линейка вин «Люблю», в которую войдут белое, красное и розовое вина. Они будут выдерживаться от 8 до 18 месяцев в нейтральных емкостях, но для белых и красных не менее 10% вина будет кратковременно выдерживаться в дубе, что даст особый легкий штрих. Белые и розовые вина, свежие и сочные, поступят в продажу на следующий год после сбора урожая, красные – на второй год. Их цена составит от 1000 до 1500 руб. Этикетки белого вина будут олицетворять симпатию, розового – страсть, красного – любовь.

Классическую линейку представляют моносортовые вина. В перспективе мы добавим к ней вина из Мальбека и Пино Гри. Белые вина будут выдерживаться в нейтральных емкостях

но неблагоприятных эффектов, обусловленных алкоголем, а технология деалкоголизации способствует сохранению антиоксидантов и полифенолов.

Исследования проводятся в рамках проекта «Разработка генетических технологий в растениеводстве хозяйственно-ценных культур на примере Vitis vinifera» программы «Приоритет-2030».

Винодельня «Вина Арпачина» в кооперации с КФХ Ю. В. Малика с 2019 года является единственным в России производителем обезалкоголенных вин. Профессор Покровский еще в 2022 году получил образцы этого красного вина для проведения исследований, а в марте 2023 года по просьбе этого ученого было изготовлено обезалкоголенное вино повышенной концентрации.

ОБЕЗАЛКОГОВЕННОЕ КРАСНОЕ ВИНО ПОМОЖЕТ ПРИ БОЛЕЗНИ ПОЧЕК

Ученые Белгородского государственного национального исследовательского университета (НИУ БелГУ) лабораторно доказали, что обезалкоголенное красное вино, выпускаемое под маркой «Вина Арпачина» в кооперации с КФХ Ю. В. Малика, способно защитить почки пациента во время рентгенологического исследования и может использоваться для профилактики почечных заболеваний.

«Антиоксидантные свойства этого вина предупреждают развитие эндотелиальной дисфункции при системном воспалении, включая постковидный синдром», – говорит директор НИИ фармакологии живых систем НИУ БелГУ, доктор медицинских наук, профессор Владимир Покровский.

По словам ученых, постконтрастное острое повреждение почек (ПК-ОПП) представляет тяжелое осложнение, связанное с использованием йодсодержащих контрастных средств. Оно представляет третью по частоте встречаемости причину госпитализации пациентов. Наиболее часто данная патология встречается у пациентов кардиохирургического профиля.

Поскольку в настоящее время нет одобренных высокоэффективных методов лечения ПК-ОПП, профилактика может быть лучшей стратегией для решения этой проблемы. Одним из перспективных фармакологических агентов полифенольной структуры, содержащимся в винограде, является резвератрол.

По словам Владимира Покровского, ученых «приятно удивило» высокое содержание резвератрола в деалко-



голизированном красном вине от КФХ Малика. «Можно было предполагать, что резвератрол при деалкоголизации будет выпадать из раствора. Но этого не происходит. Если принять во внимание, что в большинстве европейских сортов резвератрола около 0,5 мг/л, то в представленном образце его в 3 раза больше», – пишет профессор Покровский.

Вино, помимо резвератрола, содержит ряд других полифенольных соединений, включая антоцианоиды, катехины, проантоцианидины, стильбены и другие, обладающие эндотелиопротективными и антиоксидантными свойствами, а также воду. Поэтому ученые НИУ БелГУ считают, что энотерапия может рассматриваться как одна из стратегий предупреждения постконтрастного острого повреждения почек. При этом обезалкоголенное вино лише-

более одного года, в том числе пять месяцев на тонком осадке, у красных выдержка более года, до 30% объема – в дубе. Бутылочная выдержка в этой линейке составит 3-6 месяцев, в продаже вина появятся на второй год после сбора урожая. Этикетки у них узнаваемые – классические, но обновленные легкими изящными штрихами, с учетом общего рестайлинга. Эта версия ассортимента «Бюрнье» будет стоить от 1500 до 2000 руб.

Что касается топовых вин, наши «Красностоп Золотовский», «Сира» и «Сапери» будут выдерживаться в дубе 24 месяца, частью новом, и в нейтральных емкостях от шести месяцев, затем в бутылках минимум шесть месяцев. В продаже они появятся на четвертый год после сбора урожая. Этикетки подчеркнут их аристократическую сдержанность и изысканность. Цена на полках – от 5000 руб.

Пятая линейка — игристые вина. Это будет Блан де Блан и, возможно, Блан де Нуар. Классическая технология, выдержка не менее двух лет. Осенью заложили небольшую партию Шардоне и Пино Блана для начала. На этикетке сохраним классический цвет и рисунок. Планируемая цена – от 2500 руб.

– До недавнего времени Винодельческий дом «Бюрнье» не принимал винных туристов. Однако с приходом нового руководства ситуация изменилась. Насколько готова ваша инфраструктура для приема гостей, каковы планы по развитию винного туризма?

– Чтобы гость захотел приехать и вернуться на винодельню, его нужно чем-то заинтересовать. Мы начали



глобальную реконструкцию: идет проектирование фасада, ремонтируется дегустационный зал, который планируем открыть уже в этом сезоне. Будет обновлен вестибюль, зона ресепшена, фирменный магазин, переговорная, цех виноматериалов и бочкохранилище. Хотим разбить на винодельне небольшой тематический парк, чтобы можно было там и отдохнуть, и провести под открытым небом свадьбу или юбилей. Дизайнеры создают красивый ландшафт, в парке уже построена стационарная сцена для нашего Open Air. В этом году гости смогут приехать в наш глэмпинг – автономные дома премиального класса уже построены. Они поддерживают нашу концепцию органического винограда: солнечные батареи, накопитель дождевой воды,

экологичные отделочные материалы. В доме есть холодильник, и варочная поверхность, и посуда. В начале июля собираемся открыть три первых дома.

Рядом с виноградником есть профессиональная конюшня, и лошади часто заходят к нам в гости. Решили, раз уж лошадям нравятся наши виноградники, запустить в этом году конные прогулки. Можно покататься по винограднику и на велосипедах. Словом, инфраструктура для приема туристов у нас уже подготовлена.

– Нет ли у вас планов развивать всепогодный туризм? Open Air, возможно, мог бы вырасти в крупноформатный фестиваль?

– Пока Open Air с группой «Мегаполис» Олега Нестерова собираемся делать раз в год. Зимой, поздней осенью или

весной холодно, а в конце сентября, в начале октября все заняты на сборе урожая. В этом году Open Air пройдет 21 сентября. Если придут запросы на участие от нескольких коллективов, то будем их рассматривать. Наша задача – сделать пребывание туристов максимально интересным, чтобы оно не ограничивалось только дегустацией.

– Как, на ваш взгляд, будет выглядеть винодельня «Бюрнье» через 3-4 года?

– Мы называем ее местом силы, и это не пустые слова. Когда я приезжаю из офиса в Анапе на производство в Натухаевскую, чувствую какую-то необычную энергетику. Наша винодельня гостеприимная, щедрая, радушная. Мы хотим создать здесь туристический кластер, где люди смогут провести время с пользой для души и тела. Уверен, что это уникальное место, и наши гости смогут это ощутить и оценить по достоинству.

– А гастрономическую составляющую будете развивать? Ведь интерес к локальной кухне постоянно растет и уже стал составляющей частью винного туризма.

– В перспективе думаем открыть ресторан, но это сложная история с организационной точки зрения. Однако кейтеринг должен быть обязательно, и он у нас будет. В рамках ремонта дегустационного зала планируется организация серверовочной комнаты. Обязательно предусмотрим какие-то гастрономические элементы, ведь вино и гастрономия – два неразрывных компонента. Сможем подобрать под наши вина гастрономическую пару – и гости останутся довольными. А в этом и состоит наша основная задача.



НОВОСТИ



В Нижнем Новгороде снова пройдет Bigati Fest

22 июня в Нижнем Новгороде, на территории «Фудхолл Порт», состоится фестиваль Bigati Fest. Это мероприятие пройдет в формате Open Air, в живописном месте с видом на Волгу и Оку.

До 16 июня стоимость входного билета составляет 3500 рублей. В день мероприятия цена билета составит 5000 рублей.

В стоимость билета включены следующие опции:

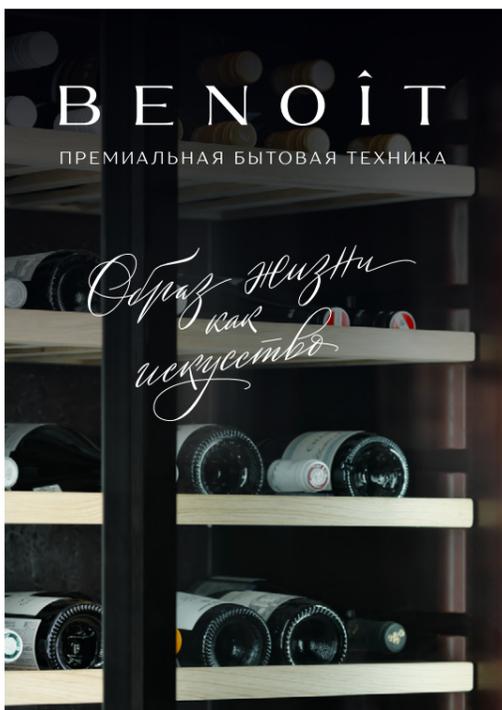
- безлимитная дегустация вин общей стоимостью более миллиона рублей;
- развлекательная программа, включающая винные конкурсы и анимацию;
- мастер-классы от ведущих винных экспертов;
- розыгрыш подарков от партнеров фестиваля;
- возможность сделать великолепные фото с бокалом вина на фоне потрясающих локаций «Фудхолл Порт»;
- выступление кавер-группы и DJ-сет.

Кроме того, гостей ждут приятные сюрпризы. Генеральным партнером фестиваля выступает компания LADOGA. Мероприятие проходит при поддержке VINEDO BAR.

7 июля 2024 года винный фестиваль BigatiFest будет проходить в Новосибирске, на площадке «АРТ ХАУС», где всем посетителям будут доступны великолепные локации для селфи с бокалом вина.

Подробнее о фестивале:

<https://bigati-festival.timepad.ru/event/2879585/>



Сигарно-винный шкаф

Габаритные размеры, мм

Высота	1683
Глубина	610
Ширина	600
Вместимость сигар, шт.	500
Вместимость шкафа, бутылки (0,75л)	43

► Тонированное стекло

Для предотвращения попадания ультрафиолета используются стеклопакеты с тонированным стеклом.

► LED-подсветка

Современное светодиодное освещение не является источником тепла и сохраняет электроэнергию.

► Инверторный компрессор

Обеспечивает поддержку стабильной температуры, низкий уровень шума и вибраций при минимальных затратах электроэнергии.



◀ НОВИНКА

Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-927-498-88-19
sales@benoit.shop

НОВОСТИ

Алексей Синеев
выпускает 3-ю книгу
об истории виноделия

В июне 2024 года выходит из печати новая книга Алексея Синеева «Виноделие, винокурение и водочная промышленность СССР (1917–1941): Краткая история в лицах, фактах, этикетках».

Эта книга является продолжением уже вышедших в 2020–2022 годах двух книг, рассказывающих об истории виноделия и винокурения Российской империи конца 19 – начала 20 века до 1917 года.

В новую книгу вошли материалы по истории виноделия нашей огромной страны при смене исторических эпох. Несмотря ни на что, эта древнейшая отрасль человеческого труда не умерла, а смогла возродиться в новых общественных условиях и в новом качестве.

Автором собран уникальный исторический материал о многонациональном виноделии, винокурении и водочной промышленности советских республик, ранее входивших в Российскую империю, а позже вошедших в СССР.

Во времена СССР произошло историческое разделение виноделия на три отдельные самостоятельные отрасли: виноделие виноградное и плодово-ягодное; водочная (ликеро-водочная); спиртовая промышленность. О том, как это происходило, рассказывается в книге.

Большое число исторических фактов, фамилий, биографий, музейных и архивных материалов, фотографий из частных и музейных коллекций.

(Продолжение на стр. 7)

ИРИНА ГОНЧАРОВА: «МЫ СОЗДАЕМ В АБРАУ-ДЮРСКО КУРОРТ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ»

По итогам 2023 года прибыль Центра туризма «Абрау-Дюрсо» достигла рекордных показателей, а количество гостей курорта в прошлом году выросло до 600 тысяч человек. О составляющих этого успеха газете Wine Weekly рассказала вице-президент по туризму и специальным проектам ГК «Абрау-Дюрсо» Ирина Гончарова.

– Сегодня Центр туризма «Абрау-Дюрсо» является лидером в секторе винно-гастрономического туризма в России. Было бы интересно узнать, с чего все начиналось? Когда в новой истории виноделия, которая берет свое начало в 2006 году, в «Абрау-Дюрсо» появились первые туристы? Каким выдался тот первый сезон?

– История Центра туризма «Абрау-Дюрсо» началась с небольшого экскурсионного отдела. Фундаментом для создания курорта стал легендарный завод «Абрау-Дюрсо». Тогда мы считали, что у предприятия с большой историей должен быть свой музей. Для организации исторического комплекса нам передали здание бывшего завода столовых вин – красивое архитектурное сооружение 1907 года постройки. Именно оно стало символом самого Русского винного дома «Абрау-Дюрсо». «Абрау-Дюрсо» – первая винодельня, которая начала развитие винного и промышленного туризма в России. Тогда другие винодельни не стремились приглашать гостей. Уже в 2006 году мы проводили первые экскурсии по знаменитым историческим тоннелям.

Туристы в Абрау-Дюрсо были всегда, но их в первую очередь интересовали природа и знаменитое озеро Абрау. Гости посещали парк, разбивали палатки на берегу. Ценители вин, возможно, и приезжали, но в малых количествах. На тот момент пользовалась популярностью нелегальная

продажа домашнего вина, а сами «виноделы» твердили, что завод производит низкокачественную продукцию. Поэтому нашей задачей было не просто развивать туристическое направление, а сформировать русскую энокультуру потребления и развеять сложившиеся мифы об отечественном виноделии.

– Когда началось активное развитие туристической инфраструктуры? Изначально вы планировали развивать только винный туризм или уже тогда мечтали создать полноценный всепогодный курорт?

– Начинать сразу и бойко. Мы поставили себе цель создать лучший в России энокурорт, который мог бы успешно соперничать с известными иностранными проектами. На тот момент винный туризм в Европе уже стал одним из самых актуальных направлений бизнеса – мы посмотрели, что делают наши коллеги за рубежом, сделали выводы и начали работать над собственной концепцией. Для этого у нас было все необходимое: богатое историческое прошлое, известный бренд, неповторимая природа, уникальная территория и виноградники.

С течением времени мы расширили возможности «Абрау-Дюрсо» и поставили перед собой новую цель – создание инфраструктуры круглогодичного курорта, который подойдет и для гастрономического, активного, экологического и семейного отдыха. Это стало необходимо для масштабирования бизнеса, поскольку наш центр был сезонным и зависел от потока туристов, отдыхающих на побережье. Мы открыли интересные новые площадки, развлекательные и спортивные центры, что позволило принимать гостей круглый год. «Абрау-Дюрсо» можно с уверенностью назвать флагманом, который устанавливает высокие стандарты для развития российского винного туризма.

– Буквально каждый год программа визитов в «Абрау-Дюрсо» пополняется новыми экспозициями, локациями и событиями. Недавно была



НА «ВИНОИНДУСТРИИ 2024» РАССКАЖУТ О РАЗВИТИИ ПРОДАЖ РОССИЙСКИХ ВИН

ВИНО — 2024
ИНДУСТРИЯ | СБ ПРОЕКТ

МЕХАНИЗМЫ ПРОДВИЖЕНИЯ И ДИСТРИБУЦИИ РОССИЙСКИХ ВИН

23-25 июля 2024 | Санкт-Петербург



18+

Представители сети супермаркетов «Перекресток» и баров «Винный Базар» примут участие в выставке «Виноиндустрия 2024», которая пройдет с 23 по 25 июля в Санкт-Петербурге. Эксперты расскажут

о своем опыте и лучших практиках продвижения российских вин.

В рамках панельной дискуссии, посвященной механизмам продвижения и сбыта, руководитель розничных продаж вина сети супермаркетов

«Перекресток» Ярославна Сиверцева, познакомит участников с личным видением развития торговли российскими винами. Будучи членом дегустационной комиссии «Винного гида Роскачества» и Российской ассоциации сомелье, Ярославна отмечает, что выбор темы связан с одним из главных фокусов индустрии – популяризацией отечественной продукции.

«Мы хотим поделиться нашими лучшими практиками и мыслями о том, что еще можно предпринять для развития продаж и как сделать российское вино более доступным и привлекательным для широкого круга потребителей», – комментирует Ярославна Сиверцева.

Спикер расскажет о партнерских проектах по ассортименту вина в России,

эволюции фестиваля «Дни российских вин» в «Перекрестке», концепции ассортимента и in-store коммуникации, а также о важных аспектах успешного партнерства с российскими производителями.

В рамках дискуссии о сотрудничестве виноделен и HoReCa представитель сети винных баров «Винный Базар», шеф-сомелье Жанна Киликиди, выступит с темой «История любви «Винных Базаров» и российского виноделия». Жанна Киликиди расскажет о росте продаж российских вин, продвижении и расширении ассортимента и целях компании на ближайший год.

«На отечественном рынке уже более 10 лет есть качественное отечественное вино, на которое многие гости до сих пор не обращают внимания.

Мы выбрали историю любви, потому что многие из нас когда-то с опаской посматривали на российские вина, но мы влюбились и хотим показать нашим потребителям, какого уровня достигла данная индустрия», – отмечает Жанна Киликиди.

Кроме того, к дискуссиям подключатся представители «РНТ», METRO, «Азбуки Вкуса», «Негодника», «Неба и Вина», «Еды и Культуры Project», телеграмм-канала «Винные излишества» и другие.

Участие в «Виноиндустрии 2024» – это возможность передать свой опыт коллегам по отрасли, узнать о новых тенденциях и перспективах развития рынка.

Подробнее:

<https://sh.sbproect.ru/5v>



создана целая серия ярких инсталляций. Расскажите, пожалуйста, что собой представляет эта экспозиция?

– Действительно, в «Абрау-Дюрсо» запуски интересных объектов и туристических проектов происходят регулярно. За счет расширения маршрутов, создания новых точек показа и услуг мы не только привлекаем новых гостей, но и направляем к себе поток возвратных туристов. Также мы используем современные технологии. Например, в этом году в Историческом комплексе «Абрау-Дюрсо» появились два зала, расположенных в старинном тоннеле конца XIX века. Здесь туристы смогут узнать, из каких компонентов складывается ароматика вина, какие факторы на нее влияют. Формат тура в аромакомнате интерактивный – в зале находятся не только информационные стенды, но и специальные колбы с образцами ароматов, которые чаще всего встречаются в винах. Благодаря полученному опыту каждый сможет развить в себе навыки сомелье. Посещают аромакомнату в рамках отдельной экскурсии по Историческому комплексу, куда, помимо самой локации, входят музейная и производственная части.

Вторая новинка от Исторического комплекса – арт-объект «Сердце Абрау». Экспозиция «Сердце Абрау» олицетворяет волнующую энергию, сопровождающую создание вин «Абрау-Дюрсо». Он символизирует истину: вино – это не

просто напиток. Оно несет в себе энергию места, где было создано, и частички души тех, кто работал над ним.

– Какие приятные сюрпризы могут ожидать посетителей в предстоящем туристическом сезоне?

– Сейчас мы работаем над новым

шоу фонтанов на озере Абрау. Будут представлены новый сценарий, визуальные образы и трек-лист. Мы уверены, что новинка обязательно понравится гостям. Как только подготовим техническую часть, мы широко проанонсируем запуск. Также в планах

большой музыкальный фестиваль Light Weekend 3 августа, ко Дню рождения игристого. На сцене выступят топовые исполнители: Feduk, Seville и Антоха MC. А в завершение летнего сезона мы предлагаем тем, кто планирует приехать к нам отдыхать, посетить экофестиваль «Равновесие», посвященный осознанности и здоровому образу жизни.

– «Абрау-Дюрсо» сегодня можно назвать не только центром винного, но и гастрономического туризма. Сколько ресторанов сегодня работает на вашем курорте и в чем их особенности?

– На территории «Абрау-Дюрсо» находится гастрономический комплекс из одиннадцати ресторанов и кафе, каждое из которых представляет разные кулинарные традиции и авторское видение команды шеф-поваров Центра туризма.

Вот лишь некоторые из посольств «хорошего вкуса» на курорте: 1870 Abrau-Durso – ресторан черноморской кухни на берегу озера Абрау, где можно попробовать местные специалитеты. Ресторан панкавказской кухни «Вилла Роз» расположен в историческом здании со столетней историей в духе южной усадьбы и воссоздает атмосферу XIX века. Ресторан «Империял» в одноименном бутик-отеле предлагает гостям меню в лучших традициях домашней французской кухни.

(Продолжение на стр. 8)



НОВОСТИ

(Продолжение. Начало на стр. 6)

Алексей Синеев выпускает 3-ю книгу об истории виноделия

Все эти материалы познакомят вас с интереснейшей историей развития винодельческой отрасли СССР и союзных республик после установления советской власти за период с 1920 по 1941 год.

Пожалуй, это первая попытка собрать воедино и обобщить разрозненные факты:

– о виноделии, винокурении и водочной промышленности СССР как уникальном явлении в истории развития СССР,

– о людях, посвятивших себя одной из древнейших профессий – профессии винодела и винокура,

– о зрительном образе продукции виноделия – вино-водочной этикетке.

В книге представлены материалы о более чем 600 виноделах и около 500 фотографий вино-водочных этикеток, сохранившихся до наших дней и собранных из разных источников, большая часть которых публикуется впервые. Книга заинтересует широкий круг читателей, интересующихся историей советского виноделия, винокурения и водочной промышленности, а также специалистов – искусствоведов, краеведов, художников, дизайнеров и коллекционеров.

WINE Weekly

Электронное издание:
газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021 года выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций РФ.

Учредитель и издатель:
ООО «Центр Медиа Инноваций»
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.

ЯРМАРКА «ВИНОГРАД» ВПЕРВЫЕ ПРОХОДИТ В ВЕЛИКОМ НОВГОРОДЕ



С 8 по 16 июня впервые в Великом Новгороде, в Аркаде гостиницы, проходит эногастрономическая ярмарка «Виноград».

«Виноград» – это фестиваль эногастрокультуры, который знакомит своих гостей с российским вином – красиво, тонко, интеллигентно. На протяжении 9 дней на площадке открыты специальные точки-кубы, в которых российские винодельни представляют свои вина, проводят дегустации и продают благородный напиток.

В ярмарке в Великом Новгороде участвуют большое количество российских виноделен: «Кубань-Вино», «Табия», «Аратти», «Семейная винодельня Литавщук», «Винодельня Антоненко», «Собер Баш», «Сухая гора», «Шато Андре», «Фервино», «Адагум», Winetafia, «Вина Валерия Захарына», «Массандра», «Инкерман», «Новый Свет», «Два Петра», «Дербентская винодельческая компания», «Агролайн», «Эльбузд», «Усадьба Саркел», «Винодельня Ведерников», «Вина Бани», «Цимлянские вина».

На ярмарке продают только российское вино, таким образом знакомя потребителя с отечественным продуктом. На мероприятиях предлагают образцы не только крупных производителей, но и мелких фермерских хозяйств, это важно и для потребителя, т. к. найти такие экземпляры сложно, особенно в регионах, далеких от виноградарских точек. И для производителей, которым сложно самостоятельно выстроить продажу, попасть на полку в большой ритейл.

Также все время фестиваля работает образовательная площадка «Винология», на которой каждый день проходят познавательные мероприятия: винные лекции и мастер-классы, винные зарядки и винные мидитации, дегустации благородного напитка и винное казино. Для их проведения в Великий Новгород приехали несколько десятков вин-

ных экспертов.

На ярмарке также открыты гастро-корнеры, блюда которых идеально сочетаются с вином: раклет-бар, шашлыки, чебуреки, мидии, сыры, горячеключевские сладости, а также анапская косметика и изделия местных мастеров.

Ярмарка «Виноград» направлена на популяризацию в России винной культуры, отечественного продукта, осознанного потребления, на развитие науки, отраслей, связанных с виноградарством и виноделием. Это не просто ярмарка, а мультиформатный фестиваль с шестью тематическими площадками. «КУБАНЬ», «ДОН», «КАВКАЗ» и «КРЫМ» представляют вина и гастрономию своих регионов. Каждая из них отвечает за определенное культурное направление: театр, кино, живопись и музыку. Каждый день в программе ярмарки – живая музыка, спектакли, перфор-

мансы, гастрешоу, творческие вечера.

На ярмарку можно приходить всем: открыта семейная зона, безалкогольная площадка с научными активностями и развлечениями для юных гостей фестиваля. Мероприятия «Винологии» и мастер-классы семейной зоны проходят при поддержке стратегического партнера фестивалей «Виноград» – Национального исследовательского центра «Курчатовский институт».

Подобная ярмарка в конце мая завершилась в Анапе и собрала там рекордное количество посетителей: за 9 дней 163 тыс., продано 11,5 тыс. бутылок вина, это без учета побокальной продажи и образцов, которые разливали на дегустациях.

Даты всех ярмарок «Виноград» вы сможете узнать на сайте:

www.namvina.ru

НОВОСТИ



В Москве откроется арт-салон итальянских вин

17 июня в Москве, в COiN EVENT HALL (ул. Пятницкая, 71/5, строение 2), будет проходить арт-салон итальянских вин «AMORE VINO. Вино как искусство».

Италия – сердце и душа современного виноделия – эмоциональное, творческое, яркое. Его ценят во всем мире, а итальянцы виртуозно воспевают и бережно хранят.

Итальянское виноделие – чистое искусство, вдохновленное 2000-летними традициями и культурой со времен Древнего Рима и Великой Римской империи, распространившейся виноделие по территории всей современной Европы, сквозь эпоху Возрождения до современного мира.

Тонкой нитью тема искусства в виноделии пройдет сквозь весь винный салон, в рамках которого состоится круговая дегустация итальянских вин от российских виноторговых компаний и итальянских виноделен, находящихся в поисках импортеров. Среди них Arillo in Terra Bianca из Тосканы (www.arillointerrabianca.com), Begali из Венето (www.begaliwine.it), BellPoggio (<https://www.bellussicom/mondo-belpoggio>) из Монтальчино и многие другие.

Также гостей ожидают мастер-классы от Влады Лесниченко, Вероники Денисовой и итальянского гостя Anso Centorame, художественная выставка и много всего интересного.

Подробнее о программе арт-салона «AMORE VINO. Вино как искусство» вы сможете узнать здесь:

<https://reka-group.timepad.ru/event/2901085/>

ИРИНА ГОНЧАРОВА: «МЫ СОЗДАЕМ В АБРАУ-ДЮРСКО КУРОРТ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ»

(Окончание. Начало на стр. 6 – 7)

Гранд-кафе «Абрау-Дюрсо» – первый авторский ресторан, открывшийся на территории курорта, где в классические черноморские рецепты добавлены элементы европейской, перуанской и паназиатской гастрономии. Petit Café на берегу озера Абрау представляет собой уютное кафе в стиле прованс с прекрасным видом на озеро и зеленые холмы. Новинка – ресторан Seven с азиатской кухней, предлагающий гостям погружение в атмосферу загадочной Азии и необычные интерпретации гастрономических традиций Востока в сочетании с изысканным стилем «Абрау-Дюрсо».

– Изначально Центр туризма «Абрау-Дюрсо» был рассчитан на однодневные посещения, но позднее было принято решение об открытии гостиницы. Сегодня в структуре вашей компании уже 2 отеля. Что они собой представляют и на какое количество гостей рассчитаны?

– На самом деле в нашей инфраструктуре шесть объектов размещения. В августе прошлого года был открыт отель Abrau Light Resort & SPA, где на запросы гостей отвечает система «умный дом» с голосовым помощ-

ником. Бутик-отель «Империал» & Champagne-spa окружает гостей атмосферой Прованса и представляет расширенную линейку уникальных ритуалов в спа-комплексе. А в тишине южного леса находится Усадьба «Круглое озеро» с конным клубом и мини-зоопарком. Дополняют варианты проживания на природе туристический лагерь и кемпинг «Экологджия», функционирующие в теплое время года. Также мы предоставляем услуги для гостей, которые путешествуют в «домах на колесах», для них у нас открыт автокемпинг «Тысяча звезд».

– Насколько известно, на достигнутом руководстве «Абрау-Дюрсо» останавливаться не собирается и уже начато строительство нового отеля. Каким он будет?

– В будущем апарт-отеле на двести двенадцать номеров будут не только юниты, но и отдельно стоящие виллы. На его территории расположатся развлекательный центр, детский клуб, бутики, термальный комплекс с открытым и закрытым бассейнами и теннисный корт. Строительство отеля планируем закончить в 2028 году.

– В последние годы руководство Центра туризма «Абрау-Дюрсо» делает максимум возможного для



того, чтобы создать всепогодный курорт, запуская все новые и новые программы событийного туризма. Некоторые из них, такие как «Фестиваль йоги» и «Парусная регата», уже стали традиционными, а некоторым еще только предстоит завоевать популярность. Расскажите подробнее о том, как сегодня в «Абрау-Дюрсо» развивается событийный туризм?

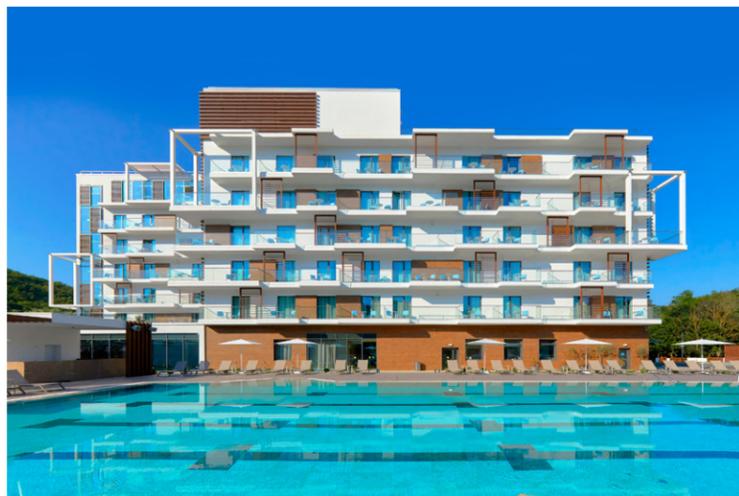
– Ежегодно мы проводим множество крупных событий, каждое из которых направлено на свою целевую аудиторию. Среди таких мероприятий – детский фестиваль Abrau Junior, музыкальный Light Weekend, ориентированный больше на активную молодежную аудиторию, «Равновесие» для приверженцев йоги. Также мы ежегодно проводим большой фестиваль породистых собак Dog Picnic, представляющий интерес для любителей домашних животных. Так мы даем возможность каждому открыть «Абрау-Дюрсо» с разных сторон, показать многогранность курорта и все разнообразие вариантов времяпрепровождения, которое он дарит.

– Можете ли спрогнозировать, какой туристический поток ожидается в наступающем туристическом сезоне и удастся ли побить рекорд прошлого года?

– Все идет к тому, чтобы это повторилось. Уже в новогодние праздники мы побили свой рекорд по посещаемости – за неделю более пяти тысяч человек посетили экскурсии по Историческому комплексу «Абрау-Дюрсо». Интерес к «Абрау-Дюрсо» как к точке притяжения туристов подогревается не только внешними факторами, но и ежегодными обновлениями развлекательных программ и новыми объектами показа. Сейчас мы не ставим цели установить очередной рекорд по посещаемости, а хотим сделать пребывание гостей у нас на курорте максимально комфортным, «вкусным» и наполненным впечатлениями.

– Расскажите, пожалуйста, о стратегии развития Центра туризма «Абрау-Дюрсо» на ближайшие несколько лет.

– Мы сотрудничаем с корпорацией «Туризм.РФ» для того, чтобы создать в «Абрау-Дюрсо» туристический курорт федерального значения, который соответствует мировым стандартам. К 2030 году планируем построить новые концептуальные отели и инфраструктурные объекты, которые только подчеркнут уникальную красоту природы «Абрау-Дюрсо» и сделают отдых незабываемым для большего количества россиян.



РОССИЙСКИЕ ВИНОДЕЛЫ ПРИМУТ УЧАСТИЕ В RUSSIAN TRAVELER AWARDS 2024



В 2024 году в рамках национальной туристической премии Russian Traveler Awards, по инициативе Россельхозбанка, учреждена номинация «Агротуризм». Впервые за время существования премии

фермеры стали участниками народного отбора лучших туристических направлений в стране. Среди всех заявок жюри отобрало 20 хозяйств, которые примут участие в финальном голосовании.

Russian Traveler Awards – авторитетная и масштабная российская премия в области туризма, номинации которой соответствуют главным возможностям для путешественников – от отелей и национальных блюд до экомаршрутов. В ходе открытого голосования на сайте traveler.ru будут выбраны лучшие направления для отдыха, которые объявят на торжественном вручении в декабре 2024 года. В выборе победителей также участвует экспертное жюри, которое будет следить за проведением голосования.

В этом году «Агротуризм» впервые вошел в перечень номинаций. Сельский туризм – актуальное направление, которое позволяет фермерам расширить возможности собственного бизнеса, а путешественникам – открыть новые маршруты внутри страны. Участие в национальной туристической премии Russian Traveler Awards 2024 не только

поможет аграриям рассказать о своей работе и расширить клиентскую базу, но и заложит вектор для развития регионов. Рост популярности поездок в сельскую местность позитивно сказывается на экономической ситуации в субъектах РФ, способствует притоку средств, а также позволяет создать новые рабочие места.

В шорт-лист премии «Агротуризм» вошли фермерские хозяйства из Владимирской, Волгоградской, Калужской, Липецкой, Московской, Тульской, Челябинской, Ярославской, Красноярской, Краснодарской, Ростовской, Калининградской и Самарской областей, а также Республики Карелия, Хабаровского и Ставропольского краев.

«Russian Traveler Awards – самая авторитетная премия нашей страны в области туризма. Благодаря этой премии мы узнаем о новых и самых интересных туристических объектах

России. Стратегия развития туризма в Российской Федерации до 2035 года ставит цель – увеличение более чем в 2 раза количества внутренних туристических поездок на одного жителя нашей страны. Сельский и агротуризм – это одно из туристических направлений, которое может стать драйвером роста и позволит достигнуть этих показателей. В этом году впервые отметят лучшие аграрно-туристические хозяйства регионов: винодельни, сыроварни, усадьбы и фермы. Все выбранные для премии объекты уникальны и достойны стать победителями в номинации. Наш банк активно помогает развитию агротуризма, мы не только являемся организаторами премии, но и готовы помогать туристическому бизнесу АПК на льготных условиях», – отметила советник председателя правления Россельхозбанка Любовь Белеску.

У ИСТОКОВ ВИННОГО НАСЛАЖДЕНИЯ!

Только представьте себе чудесный отдых в прекрасном уголке Таманского полуострова, в станице Вышестеблиевская, в окружении зеленых пышных виноградников, и, конечно, с бокалом прекрасного вина от «Южной винной компании». Заманчиво, не правда ли? В новом туристическом сезоне винодельне есть чем удивлять и радовать своих винных туристов, абсолютно новые линейки вин не оставят никого равнодушным, как по вкусовым характеристикам так и по идейному и дизайнерскому оформлению.

нодарского края ООО «ПОБЕДА», которому исполнилось более 78 лет, с его специалистами и, конечно, с чудесными видами живописных окрестностей вокруг виноградных плантаций. Все это сопровождается увлекательным рассказом экскурсовода про местные автохтонные сорта винограда, с дегустацией новой линейки «Вино Победы», в уютной беседке с прекрасными видами на лиманы Кизилташский и Цокур, гору Бугаз, в сочетании с фермерскими сырами и локальными специалитетами, которые производятся также в ООО «ПОБЕДА».

В программы нового туристического сезона также входят: экскурсии по винзаводу, слепые и интерактивные



принять участие в сборе урожая, где турист сможет больше узнать о технологии выращивания винограда в зависимости от климатических условий и особенностей местности.

В сезон уборки фишкой программы «Путешествие Гурмана» и «Мой винный день» станет незабываемый интерактив «Станций свое вино», каждому туристу доступно почувствовать себя настоящим виноделом и станцевать не хуже самого Челентано!

На винодельню можно смело приезжать всей семьей, поскольку там предусмотрены программы отдыха для всех возрастов. Для юных туристов есть дегустации натуральных соков и напитков «ОЧАКОВО», детская игровая площадка, мастер-классы по лепке и рисованию, ну и, конечно, в сезон урожая юных туристов угостят различными столовыми сортами винограда.

В наступающем туристическом сезоне планируется провести несколько праздничных мероприятий, которые с нетерпением ждут гости винодельни. Такие праздники вошли в календарь событий и стали ежегодными: «На Ивана на Купала» в июле, «Ода первой грозди» в сентябре, «Праздник урожая» в октябре. Также для гостей всегда открыты «Живописная фотозона на виноградниках» для проведения фотосессий и дегустаций, где можно отметить свой день рождения или провести корпоратив и другие важные события вашей жизни.

Кроме того, на ЮВК всегда можно подобрать винный тур, исходя из личных пожеланий, или взять отдельно услугу без полной программы. Все варианты уникальны и интересны.

Подробнее о туристических программах ЮВК: <https://uvk-turizm.ru/>



Все это своим гостям и ценителям хороших вин предлагает современная винодельня «Южная винная компания», которая неизменно радует гурманов новыми и уже любимыми изысканными винами и «вкусными» предложениями для винных туристов.

Релакс для души и тела!

Для того чтобы полнее насладиться и оценить изысканный вкус вина, нужно погрузиться в умиротворяющую атмосферу Таманского полуострова, где находится «Южная винная компания». В туристическом сезоне 2024 года для любителей вин и винной эстетики на винодельне подготовили яркие экскурсионные программы, однодневные и двухдневные туры.

Новая программа «От лозы к бокалу» – это не просто экскурсия на виноградники. Это знакомство с историей ведущего сельхозпредприятия Крас-

дегустации, эксклюзивные процедуры «Южные винные ванны», дегустация косметической линейки «Жемчужная гроздь», уникальные косметические программы для красоты и релакса души и тела «Райские каникулы».

Еще одним из ярких моментов посещения винодельни «ЮВК» станут эногастрономические вечера со встречей заката под звуки живой музыки на горе Нефтянка с видом на виноградники, лиманы и гору Бугаз. В эту программу входит дегустация премиальных новых линеек «Винодельня Кочетова» и «Вино Победы».

В свою очередь, посещение музея виноделия на винодельне поможет узнать этапы многовековой истории зарождения виноделия на Таманском полуострове, начиная со времен Боспорского царства.

В сезон сбора, примерно с середины августа, винодельня приглашает

НОВОСТИ

В Москве состоится Евразийский Ресторанный Форум

24 июня в отеле Novotel Moscow City пройдет одно из главных событий в сфере гастрономического бизнеса – Евразийский Ресторанный Форум.

«Евразийский Ресторанный Форум ежегодно собирает сильный состав спикеров, экспертов-практиков, которые поделятся своим опытом, кейсами. Форум в Москве станет полезным для всех представителей индустрии. Каждый сможет почерпнуть для себя какие-то новые инструменты, фишки и идеи. Надеемся, что участники форума смогут использовать полученные знания на практике, модернизировать и масштабировать свой бизнес», поделился директор Z&G. Branding и Z&G. Event Владимир Жолобов.

Среди спикеров форума:

Мирко Дзаго – шеф-повар ресторана Onest, «Аист», упомянутый в гиде MICHELIN, бренд-шеф Bro&N и La Fabbria;

Екатерина Алексина – первая в России женщина шеф-повар с 2 звездами Michelin. Владелец ресторана «BIOLOGIE»;

Марина Богданова – операционный управляющий White Rabbit Family;

Иван Глушков – создатель «Журнала Соль» и фестиваля «Соль Земли», декан лектория Novikov School, соучредитель фестиваля BreakFest;

Алена Минина – операционный директор УК Pro.Хинкали by Novikov;

Амбарцум Амаякян – сооснователь и управляющий партнер Absolut;

Иван Попов – сооснователь и исполнительный директор Absolut и многие другие!

Евразийский Ресторанный Форум – это полное погружение в сферу ресторанного бизнеса, интенсивная программа на целый день, более 200 участников, 15 спикеров.

24 июня в Москве можно будет напрямую пообщаться и поделиться идеями с успешными и востребованными ресторанными экспертами, узнать все о новинках для развития гостробизнеса от партнеров форума. Подробнее на официальном сайте форума:

<https://e-r-f.ru/?ch=provina>

РОССЕЛЬХОЗБАНК ПОДВЕЛ ИТОГИ ФЕСТИВАЛЯ «СВОЕ В ГОРОДЕ»

Завершился гастрономический фестиваль «Свое в городе», организованный Россельхозбанком, по итогам которого посетители 500 российских ресторанов-участников продегустировали 22 000 гастрономических сетов, приготовленных лучшими шеф-поварами России из продуктов от 12 000 фермеров.

Первый всероссийский гастрономический фестиваль «Свое в городе» был организован и проведен по инициативе Россельхозбанка с целью укрепления сотрудничества между фермерскими хозяйствами и представителями сегмента HoReCa и популяризации фермерской продукции среди населения. Мероприятие объединило не только фермеров, рестораторов, владельцев бизнеса



и ценителей вкусной и здоровой еды из местных продуктов, но и более сотни фудблогеров, инфлюенсеров, гастрономических экспертов и амбассадоров, которые на протяжении трех недель открывали для себя ори-

гинальные блюда и разнообразные вкусы фермерских продуктов практически со всей России и делились своими впечатлениями в соцсетях.

География фестиваля «Свое в городе» охватила 20 городов в разных уголках России, а его участниками стали 12 000 фермеров, 500 ресторанов и кафе, где за три недели проведения мероприятия было продано 22 000 гастрономических сетов.

В топ-5 регионов – участников фестиваля вошли Москва, Санкт-Петербург, Уфа, Ярославль и Казань. Фестиваль «Свое в городе» также прошел в Воронеже, Геленджике, Екатеринбурге, Йошкар-Оле, Краснодаре, Красноярске, Липецке, Набережных Челнах, Нижнем Новгороде, Новосибирске, Ростове-на-Дону, Самаре, Сочи, Ставрополе и Тюмени.

Какие же блюда из гостросетов запомнились посетителям рестора-

нов-участников «Свое в городе»? Самыми популярными продуктами для блюд фестиваля стали фермерские сыры, рыба – форель, треска, палтус – и корнеплоды.

А одними из самых оригинальных стали тартар из знаменитой воронежской говядины с айоли из сезонной черемши, маринованная икра сига из Красноярска, ржаная лепешка со сметаной из топленого молока с домашней аджикой и жареной икрой сазана из Краснодара, алые пельмени с михайловской форелью из Екатеринбурга, соленый гусь с медовухой на льду из Набережных Челнов, томленое мясо марала с вареньем из фермерского лука и крымского вина и много-много других – в рамках фестиваля каждый посетитель мог открыть для себя разнообразие локальных специалитетов и необычные гастрономические сочетания.

Проект «Свое в городе» охватил все сегменты гастрономии: от ресторанов до сетевых проектов и даже рынков, где были расположены гастрономические кафе и рестораны, что свидетельствует о развитии отечественной гастрономической культуры. Информация обо всех участниках фестиваля будет размещена в специальном печатном гиде, который поможет фермерским хозяйствам заложить фундамент долгосрочного партнерства с рестораторами.

По итогам проведения фестиваля РСХБ определил лучшие рестораны – участники «Свое в городе» в категориях «самое креативное меню», «самое большое количество проданных сетов», «лучшее продвижение в социальных сетях», а также в специальной номинации за взаимодействие с фермерами и локальными хозяйствами. Список ресторанов-победителей размещен на сайте фестиваля.

НОВОСТИ

**В Новосибирске
в 3-й раз пройдет
фестиваль
«В Сибири – ЕСТЬ!»**

С 12 по 14 июля 2024 года в Новосибирске, на Михайловской набережной, пройдет третий гастро-туристический фестиваль-форум «В Сибири – ЕСТЬ!».

В одном месте на площади 220 тыс. кв. м, в третьем по величине городе России, объединятся все лучшие представители food и travel – индустрии гостеприимства – для повышения профессионального уровня, обмена опытом и поиском новых партнеров и клиентов.

Фестиваль-форум организован Министерством промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области совместно с представительством Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири, АНО по развитию гастрономической, туристической и отельной деятельности «Гастроинкубатор», Новосибирским областным отделением «ОПОРА РОССИИ» при поддержке Министерства экономического развития Новосибирской области и мэрии города Новосибирска. В 2023 году фестиваль-форум собрал более 1000 участников деловой программы и более 300 000 гостей.

Участниками и партнерами фестиваля-форума выступают ведущие рестораторы и отельеры страны, авторитетные спикеры и топовые эксперты индустрии гостеприимства, российские виноделы, представители туристической отрасли, серьезный бизнес и лучшие поставщики, сыроделы, кондитеры, товаропроизводители, фермеры, дизайнеры, ремесленники, туристические организации, гиды и экскурсоводы, художники, артисты, музыканты, общественные объединения в сфере питания и бизнеса, представители ритейла, инвесторы, СМИ, организации и заинтересованные лица, представители органов власти.

Подробнее о регистрации на форум: <https://horecasiberia.ru/delpr>

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ДАГЕСТАН!

Собираясь в этом году в Дагестан, обязательно посетите экскурсию на винодельню «Дербент Вино». Здесь вы сможете посетить завод, узнать, как рождается вино, рассмотреть огромные емкости, где вино «набирается сил» и ожидает розлива, узнать о тонкостях производства, технологиях и даже посетить виноградники и дегустацию, а если повезет – застать за работой главного винодела «Дербент Вино» Шамиля Алиева.

Винодельня находится в самом центре Дербента, а ее территория пролегает вдоль северной крепостной стены, которая спускается от цитадели Нарын-Кала с высоты 340 метров над уровнем моря прямо к берегам Каспия. В шаговой доступности от винодельни расположен музейный комплекс «Домик Петра I», представляющий собой остатки землянки, в которой император останавливался во время пребывания Дербенте. На территории



винодельни находится «колодец Петра I» – источник питьевой воды, из которого пили воду император и его свита. Экскурсии проводятся регулярно по предварительной записи, доступной на официальном сайте компании. Не только историей привлекателен Дербент, ведь прямо сейчас можно наблюдать за активным развитием здесь качественного виноделия.

На территории винодельни вас ждет

также много интересного. Объекты современного искусства, которые винодельня создает в коллаборации с локальными художниками. Здесь же в 2023 году провели летний винный фестиваль с дегустациями, экскурсиями, культурной программой и другие мероприятия в рамках всероссийского фестиваля «Ночь заводов». А в конце сентября состоится очередной масштабный фестиваль на заводе, который обязательно стоит посетить.

Каждому любителю истории, культуры и хороших вин региона, найдется чем заняться в гостях у винодельни «Дербент Вино», поэтому не откладывайте посещение и добро пожаловать в Дагестан!

Дагестан – один из старейших регионов России, в том числе винодельческих: самые древние лозы винограда исторически датируют началом новой эры. Запланировать посещение региона необходимо, поскольку красоты

Дагестана поражают: Салтинский водопад, Сулакский каньон, бархан Сарыкум, водопад Тобот, село-призрак Гамсутль – эти и многие другие достопримечательности обладают своей историей, шармом и энергией и привлекают с каждым годом все больше туристов.

Подробнее о туристических программах винодельни «Дербент Вино» вы сможете узнать на сайте: <https://derbentwine.ru/ekskursii/>

**В КАЗАХСТАНЕ НАГРАДИЛИ ЛУЧШИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ РЕСТОРАНЫ**

15 мая 2024 года в Алматы в рамках мирового турне лучших вин Италии TOP Italian Wines ROADSHOW, проводимого Gambero Rosso, состоялась церемония награждения лучших итальянских ресторанов в Казахстане.

Сегодня Казахстан становится одним из самых перспективных зарубежных рынков для итальянского вина. В 2022–2023 годах импорт вина в эту страну вырос до 47 миллионов евро, продемонстрировав впечатляющий рост на 18% за последние два года. Вместе с тем в Казахстане активно

развиваются и рестораны итальянской кухни.

Исходя из этого, ресторанный гид Top Italian Restaurants, издаваемый Gambero Rosso, который вот уже седьмой год внимательно отслеживает эволюцию итальянской кухни за рубежом, обратил внимание на рестораны Казахстана.

Этот гид подчеркивает виртуозную работу лучших ресторанов высокой итальянской кухни и присуждает им премию Forchette (от 1 до 3 вилок). Траттории и бистро удостоиваются знака Gamberi (от 1 до 3 креветок), а винные бары и винотеки получают награду Bottiglie (от 1 до 3 бутылок). В свою очередь, лучшие пиццерии награждаются премией Spicchi (от 1 до 3 кусочков пиццы). Всего же в Top Italian Restaurants насчитывается более 700 избранных площадок в более чем 100 городах по всему миру.

Аутентичный характер, оригинальные ингредиенты, чистота вкусов (итальянская кухня не существует без качественного оливкового масла), сервис и совершенство винной карты являются важными критериями оценки. Города с наибольшим количеством наград – Нью-Йорк, Токио, Париж и Сингапур. В 2024 году в престижный рейтинг Top Italian Restaurants вошли и 7 ресторанов из Казахстана.

Cucina Italiana в Казахстане стремительно развивается благодаря группе молодых и суперталантливых поваров, которые поднимают планку качества на новый высокий уровень.

15 мая в рамках TOP Italian Wines ROADSHOW в Алматы состоялась церемония награждения лучших представителей аутентичной итальянской кухни, пиццы и вина в Казахстане по версии гида Gambero Rosso.

Список обладателей наград Top Italian Restaurants в Казахстане:

2 FORKS
Ресторан PARMIGIANO RISTORANTE
2 FORKS
Ресторан VILLA DEI FIORI
2 BOTTIGLIE
Ресторан LA BARCA
1 FORK
Ресторан AMICI
1 BOTTIGLIA
Ресторан FELLINI
1 BOTTIGLIA
Ресторан NOVA
2 SLICE
Ресторан HONEY-HONEY

В 2025 году TOP Italian Wines ROADSHOW снова вернется в Алматы. И в первый раз приедет в Ташкент. Мероприятие проводится при поддержке Asti Group. Путеводитель по лучшим итальянским ресторанам доступен бесплатно здесь: www.gamberorossointernational.com/restaurants.